



UGDYMO  
PLĖTOTĖS  
CENTRAS

## UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

**PROJEKTAS „PROFESIJOS MOKYTOJŲ IR DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ  
KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO SISTEMOS SUKŪRIMAS IR ĮDIEGIMAS“  
(NR.: VP1-2.2-ŠMM-02-V-02-001)**

## **NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA**

Mokymo medžiagos rengėjai:

Arūnas Oželis

UAB “Žemaičių lanša” savininkas ir direktorius

Aldona Mieželiene

Mokslų daktarė, Kauno technologijos universiteto Maisto instituto Juslinės  
analizės mokslo laboratorijos vedėja

Vida Bingelytė

Vilniaus turizmo ir prekybos verslo mokyklos profesijos mokytoja  
metodininkė

Eglė Dilkienė

Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė

## TURINYS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MODULIS B.4.1. NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS .....                                                                                                                                                                                                                                                | 9  |
| 1 MOKYMO ELEMENTAS. GAMYBOS IR PASLAUGŲ ORGANIZAVIMAS „ŽEMAIČIŲ“ RESTORANE .....                                                                                                                                                                                                                                                       | 9  |
| 1.1. ĮMONĖS PRISTATYMAS: PATALPŲ ĮVERTINIMAS IR APTARNAUJAMŲ VIETŲ SKAIČIUS, VEIKLOS KRYPTIS IR POBŪDIS .....                                                                                                                                                                                                                          | 9  |
| 1.2. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ <a href="http://www.zemaiciai.lt">www.zemaiciai.lt</a> .....                                                                                                                                                                                                                                          | 11 |
| 1.3. RESTORANO MENIU .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 11 |
| 1.4. INFORMACIJA APIE: TIEKĖJŲ PASIRINKIMĄ IR JŲ ATRANKOS PRIORITETUS, ĮMONĖJE NAUDOJAMUS TECHNOLOGINIUS ĮRENGIMUS, DARBUOTOJŲ ATRANKĄ, JIEMS KELIAMUS REIKALAVIMUS, JŲ ADAPTACIJĄ IR MOTYVACIJĄ, DARBUOTOJŲ PASIEKIMUS .....                                                                                                          | 16 |
| 2 MOKYMO ELEMENTAS. GAMYBOS IR PASLAUGŲ ORGANIZAVIMAS „LA PROVENCE“ RESTORANE .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 25 |
| 2.1. ĮMONĖS PRISTATYMAS: PATALPŲ ĮVERTINIMAS IR APTARNAUJAMŲ VIETŲ SKAIČIUS, VEIKLOS KRYPTIS IR POBŪDIS .....                                                                                                                                                                                                                          | 25 |
| 2.2. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ <a href="http://www.laprovence.lt">www.laprovence.lt</a> .....                                                                                                                                                                                                                                        | 28 |
| 2.3. RESTORANO MENIU .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 28 |
| 2.4. INFORMACIJA APIE: „LA PROVENCE“ RESTORANO MENIU SUDARYMĄ, PAKLAUSOS TYRIMĄ IR MENIU ATNAUJINIMO PRINCIPUS, INTERVALUS, PRODUKTŲ ĮSIGIJIMO BŪDUS, KOKYBĖS KONTROLĖS SISTEMĄ, ĮMONĖJE NAUDOJAMUS TECHNOLOGINIUS ĮRENGIMUS, DARBUOTOJŲ ATRANKĄ, JIEMS KELIAMUS REIKALAVIMUS, JŲ ADPTACIJĄ IR MOTYVACIJĄ, DARBUOTOJŲ PASIEKIMUS ..... | 31 |
| 3 MOKYMO ELEMENTAS. GAMYBOS IR PASLAUGŲ ORGANIZAVIMAS „MARCHE DE PROVENCE“ RESTORANE .....                                                                                                                                                                                                                                             | 34 |
| 3.1. ĮMONĖS PRISTATYMAS: PATALPŲ ĮVERTINIMAS IR APTARNAUJAMŲ VIETŲ SKAIČIUS, VEIKLOS KRYPTIS IR POBŪDIS. ....                                                                                                                                                                                                                          | 34 |
| 3.2. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ <a href="http://www.meniu.lt">www.meniu.lt</a> ; <a href="http://www.marchedeprovence.lt">www.marchedeprovence.lt</a> .....                                                                                                                                                                           | 36 |
| 3.3. RESTORANO MENIU .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 36 |
| 3.4. INFORMACIJA APIE: ĮMONĖJE NAUDOJAMUS TECHNOLOGINIUS ĮRENGIMUS, PRODUKTŲ TIEKĖJUS, DARBUOTOJŲ ATRANKĄ, JIEMS KELIAMUS REIKALAVIMUS, JŲ ADAPTACIJĄ IR MOTYVACIJĄ, DARBUOTOJŲ PASIEKIMUS .....                                                                                                                                       | 38 |
| 4 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA .....                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 44 |
| 4.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI IR VERTINIMO KRITERIJAI .....                                                                                                                                                                                                                                                                             | 44 |
| MODULIS B.4.2. NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMINIMO TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS .....                                                                                                                                                                                                                                      | 47 |
| 1 MOKYMO ELEMENTAS. NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ APŽVALGA .....                                                                                                                                                                                                                                               | 47 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1.1. PASKAITOS „NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS NAUJOVĖS“ KONSPEKTAS, SKAIDRĖS: ŠIUOLAIKINIO ŪKIO IR PRAMONĖS SĄLYGOMIS GAMINAMŲ GYVŪNINĖS IR AUGALINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTŲ (MĖSOS, PIENO, VAISIŲ IR DARŽOVIŲ, GRŪDŲ PRODUKTŲ, PRIESKONINIŲ AUGALŲ) PANAUDOJIMAS NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBAI; MODERNIOS MECHANINĖS (INERTINIŲ DUJŲ, ULTRAGARSO, VAKUUMO ĮRANGA), ŠILUMINĖS (ŽEMOS TEMPERATŪROS CIRKULIATORIUS) BEI ŠALDYMO ĮRANGOS (SUSKYSTINTO AZOTO, „ANTI-GRIDDLE“ ĮRANGA, IŠMANUSIS ŠALDYMO ĮRENGINYS IR KT.) PASIŪLA IR PRITAIKYMAS NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBAI ..... | 47  |
| 2 MOKYMO ELEMENTAS. NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS PLĖTROS TENDENCIJOS ..                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 93  |
| 2.1. PASKAITOS „NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS PLĖTROS TENDENCIJOS“ KONSPEKTAS (SKAIDRĖS).....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 93  |
| 3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO PROJEKTAS. ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 123 |
| 3.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR PROJEKTO VERTINIMO KRITERIJAI .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 123 |
| MODULIS S.4.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ GAMYBA .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 127 |
| 1 MOKYMO ELEMENTAS. ITALIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 127 |
| 1.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.CERVOTONNATO – 4VAL. 65OC TEMPERATŪROJE RUOŠTA ELNIENA / TUNO PADAŽAS/KROSTINI SU BARAVYKAIS; 2.JŪROS VELNIO CARPACCIO – DŪMŲ SKONIS IR KVPAS / JŪRINĖS SRAIGĖS / ŽALIOS SALOTOS; 3.ANTIPASTI FRUTTI DI MARE – KALMARAI / KREKETAI / KEPTA PAPRIKA / BAKLAŽANAI; 4.BURATTA – MINKŠTAS MOZZARELA IR GRIETINĖLĖS SŪRIS IŠ APULIJOS / BRAŠKĖS / BAZILIKAI; 5.PANZANELLA – DARŽOVĖS / ŽALUMYNAI / “ VAKARYKŠTĖ” DUONA.....                                                                    | 127 |
| 1.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: PJAUSTYMO MAŠINOS 4629; ELEKTRINĖS KAITLENTĖS; MAISTO VIRIMO PAŽEMINTOJE TEMPERATŪROJE APARATO (CIRKULIATORIAUS); MAISTO RŪKYMO PRIETAISO.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 133 |
| 1.3. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.....                                                                                                                                                                    | 138 |
| 2 MOKYMO ELEMENTAS. ITALIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 190 |
| 2.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.OSSO BUCCO DI MARE – VYNE TROŠKINTAS JŪROS UNGURYS IR DARŽOVĖS / JAUNOS BULVĖS / PANKOLIAI; 2. MARLINO (KARDŽUVĖ) STEIKAS / GREMOLATA (CITRINŲ ŽIEVELĖS, ČESNAKAI, PETRAŽOLĖS) / PASTA PRIMAVERA; 3.TUNAS, KEPTAS ANT VIENOS PUSĖS / POLENTA / BROKOLIAI / PESTO PADAŽAS; 4.OSSO BUCO – TROŠKINTI VERŠIENOS KULNIUKAI/POLENTA/TROŠKINTOS DARŽOVĖS; 5.SALTIMBOCCA – VERŠIENOS KEPSNELIAI                                                                                                                    |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| / PARMOS KUMPIS / ŠALAVIJAI / PASTA; PEPPERONCINO; 6.PIENINIS PARŠIUKAS KEPTAS KROSNYJE / ŠVIEŽIOS VOVERAITĖS / JAUNOS BULVYTĖS / ŠALAVIJAI.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 190 |
| 2.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: KONVEKCIŲS ORKAITĖS; GRILIO; SMULKINTUVO (KUTERIO) 00M01027 .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 197 |
| 3. MOKYMO ELEMENTAS. ITALIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 202 |
| 3.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.RIBOLITTA – ITAL.PAŠILDYTA / DARŽOVĖS / PUPELĖS / VAKARYKŠTĖ DUONA / PARMOS KUMPIS; 2.PAPPA AL POMODORO – TOSKANETIŠKA TIRŠTA POMIDORŲ SRIUBA SU „VAKARYKŠČIA“ DUONA; 3.ĖRIUKO ŠONKAULIUKŲ SRIUBA – PERLINĖS KRUOPOS / PUPELĖS / SAVOJOS KOPŪSTAS.....                                                                                                                                                                                                       | 202 |
| 3.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: SMULKINTUVO (BLENDERIO) „BERMIXER 9FRJ“; SKRUDINTUVĖS „BERTO‘S“ .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 206 |
| 4. MOKYMO ELEMENTAS. ITALIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 209 |
| 4.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.PANNA COTTA / ŠVIEŽIOS UOGOS; 2.PANNA COTTA / SPANGUOLIŲ ŽELĖ / AISTROS VAISIUS-PASIFLORA; 3.ŽIEMOS CITRINA – CITRINŲ ŠERBETAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 209 |
| 4.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: ŠALDYMO SPINTELĖS AHT.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 213 |
| 5. MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 215 |
| 5.1.UŽDUOTIES VARIANTŲ APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 215 |
| MODULIS S.4.2. IŠPANIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ PATIEKALŲ GAMYBA .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 217 |
| 1 MOKYMO ELEMENTAS. IŠPANIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 217 |
| 1.1.IŠPANIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.BOLINHOS DE BACALHAU – SŪDYTOS MENKĖS SPURGOS PORTUGALIŠKAI/ SALOTOS/REMOULADE PADAŽAS; 2.RANKOMIS PJAUSTYTAS SERANO KUMPIS IŠ TERUELL / ARBŪZAS / MELIONAS / BAZILIKAS; 3.RANKOMIS PJAUSTYTAS SERANO KUMPIS / 5 RŪŠIŲ ALYVUOGĖS IŠ TERUELIO/ VYTINTI POMIDORAI; 4.JŪRINĖS SRAIGĖS IR DARŽOVĖS / AIOLI SU ŠAFRANU; 5.KARALIŠKOS KREKETĖS GRILL / TABBOULEH SALOTOS IŠ BULGHUR KRUOPŲ / POMIDORAI / PETRAŽOLĖS; 6. TAPAS..... | 217 |
| 1.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: KONVEKCIŲS ORKAITĖS „ELEKTROLIUX“; KULINARINĖS PJAUSTYKLĖS „FIMAR“; GRUZDINTUVĖS „ROLLER GRILL“; VAKUMATORIAUS „VALCO CVE300“ .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 224 |
| 1.3.DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.....                                                                                                        | 226 |
| 2 MOKYMO ELEMENTAS. IŠPANIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 227 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2.1. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |
| 1.ZARZUELA DE MARISCOS – KATALONIŠKAS JŪROS GĖRYBIŲ TROŠKINYS PATEIKIAMAS TERAKOTOJE: DVIEJŲ RŪŠIŲ ŽUVIS / KREKETĖS / LANGUSTINAI / KRIAUKLĖS / PICADA-MIGDOLAI/ČESNAKAI/DŽIŪVĖSIAI; 2.JŪROS VELNIAS / OMARAS / ŠAFRANINIAI RYŽIAI / MIJOS / BISQUE PADAŽAS; 3.AŠTUONKOJIS / BULVĖ / VYTINTI POMIDORIUKAI / AIOLI PADAŽAS / ŽOLELĖS; 4.ŽUVIS DRUSKOJE; 5.PAELLA VALENCIANA.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 227 |
| 2.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: KAITINAMOSIOS PLOKŠTUMOS „MBR KUPPERSBUSCH“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 234 |
| 3 MOKYMO ELEMENTAS. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 235 |
| 3.1. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.GAZPACHO – ŠALTA DARŽOBVIŲ SRIUBA; 2.SOPA DE AJO – ČESNAKŲ SRIUBA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 235 |
| 3.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: STACIONARAUS SMULKINTUVO „ROBOQUBO“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 237 |
| 4 MOKYMO ELEMENTAS. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 238 |
| 4.1.ISPANIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.CREMA CATALANA; 2.FLAN DE NARANJA – APELSINŲ KREMAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 238 |
| 4.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: TEŠLOS MAIŠYKLĖS „KITCHEN AID MS3“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 240 |
| 5 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 242 |
| 5.1.UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 242 |
| MODULIS S.5.1. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ PATIEKALŲ GAMYBA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 244 |
| 1 MOKYMO ELEMENTAS. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 244 |
| 1.1.PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.BRETANĖS AUSTRĖS NO.2; 2.MIJOS A LA MARINIÈRE – BALTAS VYNAS / DARŽOVĖS; 3.JŪRŲ ŠUKUTĖ/PARMEZANO KREPŠELIS / SALOTOS SU ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS; 4.JŪRINĖS SRAIGĖS IR DARŽOVĖS ALA PROVENÇALE / AIOLI SU ŠAFRANU; 5.NICOS SALOTOS A LA MARCHÉ – TRUMPALAI KEPTAS TUNAS / ANČIUVAI / DARŽOVĖS / KAIMIŠKAS KIAUŠINIS; 6.FOIE GRAS – TRIUŠIS DREBUČIUOSE PAGAL GERARD DEPARDIEU RECEPTĄ / MORKŲ–VANILĖS PADAŽAS; 7.FOIE GRAS / MARCHE DŽEMAS / VAISINĖS DUONOS TRAŠKUTIS; 8.„SRAIGĖS DARŽE“ – VYNUOGINĖS SRAIGĖS ESCARGOT / 8VNT / RIDIKĖLIAI / SALOTOS / JUODOS DUONOS „ŽEMĖ“ | 244 |
| 1.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: PJAUSTYMO MAŠINOS 4629.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 252 |
| 1.3.DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.                                                                                                                                                                                                                                                        | 252 |
| 2 MOKYMO ELEMENTAS. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 253 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2.1. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1. VIDURŽEMIO JŪROS BARZDOTĖ (RED MULET) / ŠILTOS LĖŠIŲ IR DARŽOVIŲ SALOTOS; 2. KEPTA PRANCŪZIŠKA MENKĖ / POMIDORŲ-ANČIUVIŲ PADAŽAS; 3. JŪROS VELNIAS / OMARAS / ŠAFRANINIAI RYŽIAI / MIDIJOS / BISQUE PADAŽAS; 4. JŪROS VELNIAS ANT IEŠMO / PROVANSIŠKAS DARŽOVIŲ TROŠKINYS RATATOUILLE; 5. BEAUF A LABOURGUIGNON/DARŽOVĖS IR MIŠKO GRYBAI /BURGUNDIŠKAS VYNAS; 6. TROŠKINTI AVIENOS KULNIUKAI / BULVIŲ IR SALIERŲ KREMAS (MOUSSELINE); 7. NAVARIN – JAUNO OŽIUKO KOJA TROŠKINTA SU DARŽOVĖMIS / OŽKOS SŪRIO TRUPINIAI; 8. FAT DUCK / ANTIES KRŪTINĖLĖ A LA ORANGE / FOIE GRAS /MOLIŪGŲ DŽEMAS/TRAŠKUČIAI; 9. ANTIES KULSELĖ CONFIT / ŠILTOS LĖŠIŲ IR DARŽOVIŲ SALOTOS .....                                                                                      | 253 |
| 2.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: KONVEKCIINĖS ORKAITĖS „ELEKTROLUX“; ELEKTRINĖS KAITLĖS; KUTERIO 00M01027; SKRUDINTUVĖS „BERTO/S“ .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 264 |
| 3. MOKYMO ELEMENTAS. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 265 |
| 3.1. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.SOUPE AU PISTAU – PAVASARINĖ DARŽOVIŲ SRIUBA/ SRAIGĖS / BAZILIKŲ PADAŽAS / PARMEZANAS; 2.LIONO SVOGŪNŲ SRIUBA / PRANCŪZIŠKA DUONA / COMTE SŪRIS; 3.NAMINĖ LĖŠIŲ SRIUBA / PUPELĖS / AVINŽIRNIAI / ŽVĖRIENOS FRIKADELĖS; 4.BISQUE / KREMINĖ VĖŽIŲ KIAUTŲ SRIUBA .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 265 |
| 3.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: SMULKINTUVO “BERMIXER”9FRJ .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 271 |
| 4. MOKYMO ELEMENTAS. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 272 |
| 4.1. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.CRÈME BRÛLÉE PAGAL MARCHÉ; 2.ŠOKOLADINIS PUDINGAS COULANT; 3.KRIAUSĖ VIRTA RAUDONAME VYNE / OŽKOS SŪRIO KREMAS / RAUDONO VYNO ŽELĖ .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 272 |
| 4.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: ŠALDYMO SPINTELĖS AHT.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 276 |
| 5 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 277 |
| 5.1.UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 277 |
| MODULIS S.4.4. LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ GAMYBA .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 279 |
| 1 MOKYMO ELEMENTAS. LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 279 |
| 1.1. LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.NAMŲ GAMYBOS VIŠTŲ KEPENĖLIŲ PAŠTETAS SU OBUOLIAIS, PATEIKIAMAS SU SVIESTU IR KARAMELE APLIETAIS ROJAUS OBUOLIUKAIS; 2.KAPOTA JAUTIENA SU KIETO SŪRIO DROŽLĖMIS, ŽALIOMIS SALOTOMIS, ACTO IR ALIEJAUS PADAŽU; 3. SKAIDRUS PAUKŠTIENOS SULTINYS. BLYNELIAI SU ANTIEGOS ĮDARU UŽSIKĄSTI; 4.TIRŠTA BULVIENĖ SU ŽIRNIAIS VIRTA SU ŠVIESIU ALUMI, PAGARDINTA ŠALAVIJAI, KEPINTA ŠONINE IR DEŠRELĖMIS; 5. GRIETINĖS IR BRENDŽIO PADAŽE TROŠKINTI BARAVYKAI SU BULVIŲ GRIEŽINĖLIAIS IR DŽIOVINTAIS POMIDORAI. PATEIKIAMA KEPIMO POPIERIAUS RYŠULĖLYJE; 6. TRIUŠIENOS MALTINIS SLUOKSNIUOTOJE TEŠLOJE SU APELSINŲ SULČIŲ, KAPARĖLIŲ IR DŽONO GARSTYČIŲ PADAŽU; 7. ĖRIENOS KEPSNYS SU KAULIUKU, PATIEKIAMAS SU KEPTOMIS DARŽOVĖMIS IR BULVIŲ VĖDARAI; 8. KEPTA PLEKŠNĖ SU |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| SPIRGUČIAIS, KEPTOMIS VOVERAITĖMIS IR VIRTOMIS BULVĖMIS; 9.PYRAGAS „ŠIMTALAPIS“ SU VANILINIU KREMU .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 279 |
| 1.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: PJAUSTYMO MAŠINOS 4629; ELEKTRINĖS KAITLENTĖS; KONVEKČINĖS ORKAITĖS; SKRUDINTUVĖS „BERTO‘S; SMULKINTUVO (KUTERIO) 00M01027 .....                                                                                                                                                                                                                                                  | 293 |
| 1.3.DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.....  | 294 |
| 2 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 295 |
| 2.1.UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 295 |
| MODULIS S.4.5. KOŠERINIO MAISTO GAMYBA .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 297 |
| 1 MOKYMO ELEMENTAS. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDU ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 297 |
| 1.1. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1. FARŠMAK – TRADICIŠKAS KAPOTOS SILKĖS UŽKANDIS SU KIAUŠINIŲ; 2. VIŠTŲ KEPENĖLIŲ PAŠTETAS; 3. MARINUOTA SILKĖ; 4. TRADICINĖS BUROKĖLIŲ SALOTOS.....                                                                                                                                                                                           | 298 |
| 1.2.TECHNOLOGINIŲ ĮRENGIMŲ EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: SMULKINTUVO (KUTERIO) 00M01027; ELEKTRINĖS KAITLENTĖS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 299 |
| 1.3. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAISAI, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18..... | 300 |
| 2 MOKYMO ELEMENTAS. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDU PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 301 |
| 2.1.ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 301 |
| 1.CIMES – TROŠKINTOS DARŽOVĖS SU MĖSA; 2.KUGELIS; 3.FARŠIRUOTA ŽUVIS; 4.TRADICINIAI VIŠTIENOS KOTLETAI.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 301 |
| 2.2. TECHNOLOGINIŲ ĮRENGIMŲ EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: SMULKINTUVO (BLENDERIO) „BERMIXER 9FRJ“; KONVEKČINĖS ORKAITĖS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 303 |
| 3 MOKYMO ELEMENTAS. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDU SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 304 |
| 3.1.ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1. SULTINYS SU MACOS KUKULIAIS; 2. TRADICINĖ PUPŲ SRIUBA.....                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 304 |
| 4 MOKYMO ELEMENTAS. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDU SALDUMYNŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 305 |

|                                                                                                                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4.1.ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS SALDUMYNŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.TEIGLACH – MEDUJE VIRTĖ SALDUMYNAI; 2. IMBERLACH – MORKŲ, APELSINŲ IR IMBIERO SALDUMYNAI; 3. LEKACH – MEDAUS KEKSAS; 4. TRADICINIS OBUOLIŲ PYRAGAS ..... | 305 |
| 4.2.TECHNOLOGINIŲ ĮRENGIMŲ EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: ŠALDYMO SPINTELĖS AHT .....                                                                                                                                   | 306 |
| 5 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS .....                                                                                                                                                                    | 307 |
| 5.1.UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI .....                                                                                                                                                              | 307 |



## **MODULIS B.4.1. NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS**

### **1 MOKYMO ELEMENTAS. GAMYBOS IR PASLAUGŲ ORGANIZAVIMAS „ŽEMAIČIŲ“ RESTORANE**



#### **1.1. ĮMONĖS PRISTATYMAS: PATALPŲ ĮVERTINIMAS IR APTARNAUJAMŲ VIETŲ SKAIČIUS, VEIKLOS KRYPTIS IR POBŪDIS**

Geografinis orientyras: Vilniaus centre

Adresas: Vokiečių g. 24, Vilnius LT-01130

Darbo laikas: kiekvieną dieną 12:00-24:00

Telefonas: (8 5) 2616573

Faksas: (8 5) 2312360

Administracija: Virgis Bogušinskas 8 687 77285; Aurelijus Liutvinas 8 68604712

Vietų skaičius: apie 200

Salių skaičius: 7 (visos rūšyje)

Pobūvių salės/vietų skaičius jose:



1 pav. „Žemaičių“ restorano salė iki 16 vietų



2 pav. „Žemaičių“ restorano salė iki 20 vietų



3 pav. „Žemaičių“ restorano salė iki 50 vietų

Lauko kavinėje vietų: 120 vietų vasaros restoranas Žemaičių kiemas

Automobilių stovėjimas: mokamas iki 20:00 val. darbo dienomis

Atsiskaitymas kreditinėmis kortelėmis: taip

Vidutinės kainos: 35,00 Lt

Menu pateikiamas tokiomis kalbomis: LT, EN, PL, RUS

Yra kepsnių ant grotelių: taip

Yra šviežios žuvies patiekalų: taip

Yra ekologiškų patiekalų: taip

Muzikos stiliai: lietuviška

Paslaugos, produktai: TV

Restorano „Žemaičiai“ veiklos kryptis ir pobūdis – užėiga, alaus restoranas su lietuviška ir europietiška virtuve. Rengiami pobūviai, pokyliai, gimtadieniai, vestuvės, gedulingi pietūs, išvažiuojamieji pobūviai.

## 1.2. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ [www.zemaiciai.lt](http://www.zemaiciai.lt)

Įmonės internetinės svetainės adresas: [www.zemaiciai.lt](http://www.zemaiciai.lt)

## 1.3. RESTORANO MENU

### **SALOTOS:**

#### PAVASARIO SALOTOS

Ridikėliai, svogūnų laiškai, agurkai. Atskirai patiekiamas jogurto padažas.

#### VASAROS SALOTOS

Minkštas sūris mocarela su pomidorų griežinėliais, žalios salotos su bazilikais.

#### RUDENS SALOTOS

Šiltos salotos su keptomis kalakuto kepenėlėmis, avietėmis, lazdynų riešutais ir salotų lapais.

#### ŽIEMOS SALOTOS

Ant grotelių keptos lašišos gabalėliai su įvairių salotų lapais, putpelių kiaušiniiais, artiškais, pupelėmis ir pomidorais.

### **ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI:**

#### **SILKIŲ UŽKANDIS**

Marinuotų silkų filė su baravykais, karštos bulvės, grietinė, marinuoti raudonieji svogūnai.

#### **LAŠIŠŲ UŽKANDIS**

Namie sūdytos lašišos su krapais, cukinijų blyneliais, grietine ir ridikėlių salotomis.

#### **PUSMETRINIS UNGURYS (sveriamas) 100g.**

Pusės metro rūkytas ungurys su šviežiais pomidorais. Patiekiamas ant medinės lentelės.

#### **ŽALIOS JAUTIENOS UŽKANDIS**

Kapota jautiena su kieto sūrio drožlėmis, žaliomis salotomis, acto ir aliejaus padažu.

#### **VIŠTŲ KEPENĖLIŲ PAŠTETAS**

Namų gamybos vištų kepenėlių paštetas su obuoliais. Patiekiamas su sviestu ir karamele aplietais rojaus obuoliukais.

#### **ŠALTiena**

Naminė kiaulių ausų, kojų ir liežuvių šaltiena. Patiekama su karštomis bulvėmis, krienų padažu ir actu.

#### **UŽKANDIS PRIE ALAUS No.1**

Kepta duona su česnakais, kepintos duonos ir sūrio užkandėlė, rūkyti kiaulių liežuviai, ausys, sūrūs sausainiai, pupos su sviestu.

#### **UŽKANDIS PRIE ALAUS No. 2**

Nelukštentos krevetės, kalmarai ir šprotai alaus tešloje, svogūnų žiedai.

#### **UŽKANDIS PRIE ALAUS No. 3**

Trio - virtos pupelės, žirniai ir lęšiai su spirgučiais.

#### **UŽKANDIS PRIE ... (suprasite patys...)**

Kaimiški lašiniai su namine duona, kepta šonine, sumuštinis su žąsienos spirgučiais, marinuotos silkės, rauginti agurkai, marinuoti grybai, krienai, garstyčios. (Patiekama ant medinės lentelės.)

### **SRIUBOS:**

#### **DIENOS SRIUBA**

Kasdien vis kita sriuba, visada ta pati kaina. Kokia šiandien – klauskite padavėjo. Vasarą dažniausiai šaltibarščiai.

#### **ALAUS SRIUBA**

Tiršta bulvienė su žirniais virta su šviesiu alumi, pagardinta šalavijais, kepinta šonine ir dešrelėmis.



## BUROKĖLIŲ SRIUBA

Burokėlių sriuba su kiaulienos šonkauliais ir džiovintais baravykais. Bulvės užsikąsti.

## RŪGŠTYNIŲ SRIUBA

Rūgštynių sriuba su kaimišku skilandžiu ir putpelių kiaušiniams.

GRYBIENĖ "... jei ne grybai ir ne uogos, dzūkų mergos būtų..."

Trinta baravykų sriuba su grietinėle ir duonos skrebučiais.

## ŽUVIENĖ

Sultinys su žuvies gabalu, morkomis ir bulvėmis. Smulkintų česnakų - pagal skonį.

## LENKIŠKA SRIUBA (FLAKI)

Tradicinė lenkiška sriuba su virtais jaučių skrandžiais ir daržovėmis.

## SULTINYS

Skaidrus paukštienos sultinys. Blyneliai su antienos įdaru užsikąsti.

## **TRADICINIAI LIETUVIŠKI PATIEKALAI IŠ BULVIŲ:**

DIDŽKUKULIAI SU MĖSA (Du gana dideli didžkukuliai.)

DIDŽKUKULIAI SU VARŠKE IR PELETRŪNAIS

KEPTI DIDŽKUKULIAI

Apkepti "vakarykščiai" didžkukuliai. (Patiekiami keptuvėje.)

VĖDARAI (Patiekiami keptuvėje.)

BULVINIAI BLYNAI SU VARŠKĖS DAŽINIU

KĖDAINIŲ BLYNAI

Bulviniai blynai su mėsos įdaru.

## **PATIEKALAI SU GRYBAIS:**

BARAVYKŲ RYŠULĖLIS

Grietinės ir brendžio padaže troškinti baravykai su bulvių griežinėliais ir džiovintais pomidorais.

(Patiekiama kepimo popieriaus ryšulėlyje.)

BULVĖ SU MIŠKO GRYBAIS

VIRTINUKAI

Virtinukai įdaryti šviežiais ir džiovintais baravykais su spirgučių ir porų padažu.

## **PATIEKALAI DIDESNEI KOMPANIJAI:**

KEPTUVĖ "Visko po truputį"

Pažintis su lietuviškais bulvių patiekalais. Keptuvėje rasite populiariausius tradicinius patiekalus.

(Rekomenduojame užsakyti 2-3 asmenų kompanijai.)

GASPADORIAUS KEPTUVĖ



Tiktai lietuviška ir tikrai daug. Skerstuvių nuotaika. Paršiuko gabalai, karkos mėsytė, parūkytos kiaulių ausys, naminės dešrelės, kepta šoninė, bulvių košė, troškinti kopūstai, garstyčios ir krienai.

(Rekomenduojame užsakyti 2-3 asmenų kompanijai.)

### DEŠRŲ PASAULIS

Vienam svečiui patieksime penkias skirtingų rūšių dešreles paruoštas įvairiais būdais. Paprastai patiekiamo žvėrienos, veršienos, avienos, kiaulienos ir baltas bavariškas dešreles. Garnyrui siūlome bulvių arba žirnių košę bei raugintų kopūstų salotas.

### "ŠAKĖS"

Ant grotelių kepti šeši mėsos gabalai (vištų krūtinėlės, jautienos filė, kiaulienos sprandinė). Patiekama ant šakių. Priedai – daržovės ir padažas. (Rekomenduojame užsakyti 4-5 asmenų kompanijai.)

### KEPSNIAI ANT AKMENS

Jautienos kepsnys, avienos kepsnys su kauliuku ir kepta žuvis patiekiami ant įkaitinto akmens. Priedai – keptos ir šviežios daržovės bei pasirinktas padažas. (Rekomenduojame užsakyti 2-3 asmenų kompanijai.)

### ŽVEJO VAIŠĖS

Šviežiai rūkytų sterkių, skumbrių ir lašišų gabalėliai, patiekiami ant medinės lentelės. Su virtomis bulvėmis ir padažu. (Rekomenduojame užsakyti 2-3 asmenų kompanijai.)

### **ŽVĖRIENOS PATIEKALAI:**

#### ELNIENOS DIDKEPSNIS

Marinuotos elnienos filė kepsnys keptas ant grotelių, cukinių blynėliai, troškinti baravykai, padažas su bruknėmis.

#### ŠERNIENOS GULIAŠAS

Jauno šerniuko mėsos troškiny su baravykais ir daržovėmis. (Patiekiamas moliniame puodelyje.)

#### ŽVĖRIENOS KOTLETAI

Kepti kelių rūšių žvėrienos kotletai su troškintais burokėliais ir bulvių rutuliukais.

#### TRIUŠIENOS PYRAGAS

Triušienos maltinis sluoksniuotoje tešloje su apelsinų sulčių, kaparėlių ir Dižono garstyčių padažu.

### **JAUTIENOS, AVIENOS IR VERŠIENOS PATIEKALAI:**

#### JAUTIENOS KEPSNYS

Marinuota minkščiausia jautienos išpjova, kepama ant žarijų ir patiekama pagal Jūsų užsakymą: visiškai iškepusi, vidutiniškai iškepusi ar su krauju. Raudonojo vyno, česnakinis ar ypatingasis padažas pasirinktinai.

### STROGANOVO KEPSNYS

Keptuvėlėje patiekiamas jautienos troškiny su baravykais ir bulvių rutuliukais.

### AVIENOS KEPSNYS SU KAULIUKU

Ėrienos kepsnys su kauliuku, patiekiamas su keptomis daržovėmis ir bulvių vėdarais.

### VERŠIENOS KEPSNYS

Veršienos kepsnys, patiekiamas su baravykų padažu ir bulvių apkepu.

### VERŠIŲ KEPENĖLĖS

Grietinėlėje troškintos veršių kepenėlės, patiekiamos su apkeptais liežuviais, keptais obuoliais ir bulvėmis. (Nepaprastai skanu!)

### **KIAULIENOS PATIEKALAI:**

#### KIAULIENOS FILĖ

Kiaulienos išpjova įdaryta miško grybais ir špinatais. Padažas su voveraitėmis.

#### PUSĖ METRO DEŠROS

Originaliai patiekiamą keptą naminę dešrą su šviežiomis ir marinuotomis daržovėmis. Puikus užkandis didesnei kompanijai užsisakius vieną metrą alaus.

#### KIAULIENOS KARKA

Aluje išvirta ir apkepta kiaulės karka patiekiamą su žirnių ir bulvių koše.

#### KIAULĖS KOJA arba AUSIS

(Mūsų restorano "kulinarinis" paveldas, pirmą kartą pateiktas šiame restorane daugiau nei prieš 30 metų, pastovių lankytojų prašymu gražintas į pastovų valgiaraštį.)

### **PAUKŠTIENOS PATIEKALAI:**

#### ANČIŲ KEPENĖLIŲ KEPSNELIAI

Keptų ančių krūtinėlių griežinėliai su keptais obuoliais, bulvių virtinukais ir ruduoju padažu su obuolių džemu.

#### VIŠTOS KRŪTINĖLĖS KEPSNYS

Vištos krūtinėlės kepsnys su bulvių bei špinatų apkepu ir grietinėlės padažu su žaliųjų žirnelių ankštimis.

#### VIŠČIUKAS "TABAKA"

Pavadinimas kilęs iš gruziniško žodžio tapha – "sunki keptuvė". Pavasarinis, kukurūzais lesintas viščiukas keptas po presu su česnakiniu padažu ir naminiais bulvių traškučiais.

### **ŽUVŲ PATIEKALAI:**

#### UOTAS

Grenlandijos uoto pjausnys su kaparėlių padažu. Bulvytės su olandišku padažu.

## LAŠIŠA

Garinta lašiša sultinyje su midijomis, morkomis, porais ir grietinėle.

## PLEKŠNIŲ KEPSNYS SU VOVIERAITĖMIS

Kepta plekšnė su spirgučiais, keptomis voveraitėmis ir virtomis bulvėmis.

## STERKŲ KEPSNYS

Sterkų filė kepsnys su bulvių ir špinatų apkepu, marinuotais svogūnėliais ir grietinės padažu.

## **SALDUMYNAI:**

### MOČIUTĖS BLYNELIAI

Blyneliai su varške, razinomis ir romu, užkepti formelėje su Royal padažu.

### PYRAGAS "ŠIMTALAPIS" SU VANILINIŲ KREMU

### OBUOLIŲ PYRAGAS SU KARAMELE

### PRANCŪZIŠKAS DESERTAS (crème brûlée)

### ŠOKOLADINIS TORTAS SU LEDAIS

### NAMŲ GAMYBOS LEDŲ ASORTI

### MANDARININIAI LEDAI

## 1.4. INFORMACIJA APIE: TIEKĖJŲ PASIRINKIMĄ IR JŲ ATRANKOS PRIORITETUS, ĮMONĖJE NAUDOJAMUS TECHNOLOGINIUS ĮRENGIMUS, DARBUOTOJŲ ATRANKĄ, JIEMS KELIAMUS REIKALAVIMUS, JŲ ADAPTACIJĄ IR MOTYVACIJĄ, DARBUOTOJŲ PASIEKIMUS

### **Informacija apie tiekėjų pasirinkimą ir jų atrankos prioritetus**

Lietuvoje tiekėjų gausa nedidelė, tačiau šiandien negalima skųstis, kad įmonė kenčia nuo produktų, iš kurių gaminami puikūs „Žemaičių“ restorano patiekalai, stygiaus. Šis restoranas produktus gauna iš Lietuvos tiekėjų. Prioritetai teikiami tokiems tiekėjams, kurie:

- pasiūlo reikiamų pagal įmonės meniu produktų asortimentą;
- užtikrina tiekiamų produktų kokybę;
- tiekia produktus už priimtina kainą;
- taiko savalaikį bei lankstų produktų tiekimą.

1 lentelė. UAB „Žemaičių lanša“ restorano „Žemaičiai“ virtuvei produktus tiekiantys tiekėjai

| Eil. nr. | Tiekėjo pavadinimas                                                           | Įmonės aprašymas ir veiklos sritys                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Tiekiamų produktų grupė   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1.       | UAB „Utenos mėsa“<br><a href="http://www.utenosmesa.lt">www.utenosmesa.lt</a> | <u>Įmonės aprašymas:</u> Įmonė gamina apie 120 pavadinimų gaminius: virtas, parūkytas dešras, dešreles, karštai rūkytus gaminius, paštetus, rūkytas bei vytintas dešras ir rūkytus gaminius. Populiariausias, pasididžiavimo vertas Utenos mėsos gaminių prekių ženklas - „Lietuviškas standartas“.<br><u>Veiklos sritys:</u> skerdyklos, mėsos perdirbimas, mėsos gaminiai – gamyba ir prekyba. | Mėsa ir mėsos produktai   |
| 2.       | UAB „Biovela“<br><a href="http://www.biovela.lt">www.biovela.lt</a>           | <u>Įmonės aprašymas:</u> Mėsos perdirbimas. Rūkyti, virti ir švieži mėsos gaminiai, stambiagabalinė mėsa, skerdiena - gamyba, prekyba.<br><u>Veiklos sritys:</u> skerdyklos, mėsos perdirbimas, mėsos gaminiai – gamyba ir prekyba.                                                                                                                                                              | Mėsa ir mėsos produktai   |
| 3.       | UAB „Kretingalės mėsa“                                                        | <u>Įmonės aprašymas:</u> Mėsa, mėsos gaminiai, maisto produktai - didmeninė prekyba.<br><u>Veiklos sritys:</u> maisto produktai - prekyba, mėsa ir mėsos produktai - logistikos paslaugos.                                                                                                                                                                                                       | Mėsa ir mėsos produktai   |
| 4.       | UAB „Salų žuvis“<br><a href="http://www.saluzuvys.lt">www.saluzuvys.lt</a>    | <u>Įmonės aprašymas:</u> Atšaldyta žuvis (lašišos, upėtakiai, jūros gėrybės) - didmeninė prekyba.<br><u>Veiklos sritys:</u> žuvininkystė, žuvies produktai.                                                                                                                                                                                                                                      | Žuvis                     |
| 5.       | UAB „Vičiūnai“<br><a href="http://www.vici.lt">www.vici.lt</a>                | <u>Įmonės aprašymas:</u> „Vičiūnų“ įmonių grupė yra surimio, žuvų bei miltinių produktų gamybos specialistė. Įmonės krepšelį sudaro daugiau kaip 3 tūkstančiai pavadinimų produktų, ženklintų „VIČI“, „Esva“, „Columbus“ ir kitais prekių ženklais.<br>Iš viso „Vičiūnų“ įmonių grupė pagamina virš 120 tūkst. tonų maisto produktų per metus, iš kurių eksportuojama daugiau nei 85%.           | Žuvis ir žuvies produktai |

|     |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |
|-----|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|     |                                                                        | <u>Veiklos sritys:</u> maisto produktų gamyba, prekyba, logistika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                           |
| 6.  | UAB „Maisto pramonės logistika“                                        | <u>Įmonės aprašymas:</u> Krovinių (daugiausia maisto produktų, šaldytuvais) gabenimas, pervežimas tarptautiniais, vietiniais maršrutais, į užsienį, Lietuvoje (dirba pagal sutartis su įmonėmis).<br><u>Veiklos sritys:</u> Logistikos paslaugos                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pienas ir pieno produktai |
| 7.  | UAB „Vilniaus augma“<br><a href="http://www.augma.lt">www.augma.lt</a> | <u>Įmonės aprašymas:</u> Vaisiai, daržovės - didmeninė prekyba.<br><u>Veiklos sritys:</u> daržininkystė, sodininkystė.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Daržovės ir vaisiai       |
| 8.  | UAB „Ekoratas“<br><a href="http://www.ekoratas.lt">www.ekoratas.lt</a> | <u>Įmonės aprašymas:</u> Miško gėrybės, grybai, uogos - supirkimas, pardavimas. Turgūs. Turgavietės eksploatacija. EKO RATAS.<br><u>Veiklos sritys:</u> Maisto produktai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Grybai                    |
| 9.  | UAB „Maxima“<br><a href="http://www.maxima.lt">www.maxima.lt</a>       | <u>Įmonės aprašymas:</u> Maisto produktai, kasdieninės paklausos, buitės, raštinės prekės, tabako gaminiai, alus, alkoholiniai gėrimai, žaislai, indai - mažmeninė prekyba.<br>MAXIMA yra Lietuvos prekybos rinkos lyderė. Prekybos tinklą sudaro daugiau nei 200 parduotuvių.<br>Kasdien MAXIMA parduotuvėse apsilanko daugiau kaip 550 tūkst. pirkėjų.<br><u>Veiklos sritys:</u> Maisto produktai, kasdieninės paklausos, buitės, raštinės prekės, tabako gaminiai, alus, alkoholiniai gėrimai, žaislai, indai - mažmeninė prekyba. | Bakalėja                  |
| 10. | UAB „Samsonas“<br><a href="http://www.samsonas.lt">www.samsonas.lt</a> | <u>Įmonės aprašymas:</u> UAB "Samsonas" - stabiliai auganti maisto produktų gamybos, prekybos, paskirstymo ir logistikos kompanija, veiklą pradėjusi 1991 m. Šiandien įmonė yra viena didžiausių mėsos perdirbėjų Lietuvoje, turinti                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Bakalėja                  |



|     |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                      |
|-----|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|     |                          | nuolat plečiamą "Samsono" mažmeninės prekybos tinklą, specializuotą maisto produktų importo-eksporto terminalą bei logistikos centrą. Bendrovė teikia tarptautinių pervežimų paslaugas, užsiima didmenine prekyba vaisiais, daržovėmis ir kitais maisto produktais.<br><u>Veiklos sritys:</u> Maisto produktai – gamyba, prekyba, logistikos paslaugos. |                      |
| 11. | Julijos Tamošaitienės PĮ | <u>Įmonės aprašymas:</u> konditerijos gaminiai – gamyba ir prekyba.<br><u>Veiklos sritys:</u> konditerijos gaminiai – gamyba, prekyba, individualių užsakymų vykdymas.                                                                                                                                                                                  | Pyragai „Šimtalapis“ |

### Informacija apie įmonėje naudojamus technologinius įrengimus

2 lentelė. „Žemaičių“ restorane pagrindiniai naudojami technologiniai įrengimai

| Mechaniniai įrengimai                                                                                                                                                       | Šiluminiai įrengimai                                                                                                                        | Šaldymo įrengimai                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1. Elektrinis maisto produktų smulkintuvas „Berimixer 9FRJ“.<br>2. Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris 00M01027.<br>3. Maisto produktų pjaustymo mašina 4629. | 1. Elektrinė kaitlentė.<br>2. Elektrinė gruzdintuvė su viena kepimo vonia „Berto's“.<br>3. Konvekcinė orkaitė (kepimo spinta) „Elektrolux“. | 1. Šaldytuvas „Frigotex“.<br>2. Šaldymo spintelė AHT. |

### Informacija apie darbuotojų atranką, jiems keliamus reikalavimus, jų adaptaciją ir motyvaciją, darbuotojų pasiekimus

Darbuotojų atrankai specifiniai reikalavimai netaikomi ir į darbą priimami žmonės turintys virėjo specialybės kompetencijas darbui šiose pagrindinėse veiklos srityse:

- darbo vietos parengimas ir darbas su technologiniais įrengimais;
- maisto produktų bei žaliavų parinkimas ir paruošimas;
- pusgaminių ir patiekalų ruošimas naudojantis technologinėmis kortelėmis.

Darbuotojai į įmonę priimami bandomajam laikotarpiui, kurio trukmė priklauso nuo susitarimo tarp darbuotojo ir darbdavio ir tai fiksuojama tokios formos darbo sutartyje:

PATVIRTINTA Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. sausio 28 d. nutarimu Nr. 115

## DARBO SUTARTIS

---- m. ---- mėn. -- Nr.----

**UAB “Žemaičių lanša” Vokiečių g. Nr.24. Vilnius , atstovaujama**

(įmonės, įstaigos, organizacijos, kitos organizacinės struktūros (toliau vadinama – darbdavys) pavadinimas, adresas;

jeigu darbdavys fizinis asmuo – vardas ir pavardė, asmens kodas, adresas)

**Direktoriaus Arūno Oželio**

(pareigos, vardas ir pavardė)

ir priimamas į darbą asmuo (toliau vadinama – darbuotojas)

(vardas ir pavardė)

a/k -----Asmens tapatybės kortelės Nr.----- išduota -----galioja iki ----- d.

(paso ar asmens tapatybės kortelės duomenys (jeigu nėra šių dokumentų, duomenys iš kitų asmens tapatybę patvirtinančių dokumentų) – asmens kodas arba Darbo sutarčių registravimo taisyklių 6.5 punkte nurodytais atvejais – gimimo data;

adresas, telefono nr.: -----, -----

s u d a r è šią darbo sutartį:

1. \_\_\_\_\_ priimamas dirbti šiomis būtinosiomis darbo sutarties sąlygomis:

(vardas ir pavardė)

1.1. **UAB “Žemaičių lanša” Vokiečių g. Nr.24 Vilnius**

(darbovietė – įmonė, įstaiga, organizacija, struktūrinis padalinys ar kt.)

1.2. ----- pareigoms

(tikslios darbo funkcijos, t.y. profesija, specialybė, pareigų pavadinimas, kvalifikacija; taip pat nurodyti, jeigu darbuotojas priimamas mokiniu)

1.3. kitos būtiniosios darbo sutarties sąlygos (pagal Lietuvos Respublikos darbo kodekso 95 straipsnio 2 dalį)

2. Sudaroma darbo sutartis: -----

(nurodyti, kokia darbo sutartis sudaroma – neterminuota, terminuota, laikinoji, sezoninė, dėl papildomo darbo,

antraeilių pareigų, su namudininkais, patarnavimo darbams ir t.t. – įrašyti reikiamus žodžius. Jeigu sudaroma terminuota

laikinoji ar sezoninė darbo sutartis, nurodyti jos galiojimo terminą)

3. Darbdavys įsipareigoja mokėti darbuotojui šį darbo užmokestį: ----Lt.(----- litų) per mėnesį. Atlyginimas mokamas 2 kartus per mėnesį. Avansas iki einamojo mėnesio 25 d. alga – iki kito mėn.16d..

(nurodyti valandinį tarifinį atlygį, mėnesinę algą, priemokas, priedus ir kita; kiek kartų per mėnesį, kuriomis dienomis mokamas darbo užmokestis)

Šiame punkte nurodytas darbo užmokestis ir jo mokėjimo sąlygos gali būti keičiami tik šalių susitarimu (išskyrus atvejus, nurodytus Lietuvos Respublikos darbo kodekso 120 straipsnio 3 dalyje).

4. Nustatomas išbandymo laikotarpis: Šalių susitarimu nuo mmmm-mm-dd iki mmmm-mm-dd  
Išbandymo sąlyga: Darbdavys bando ar p.----- tinkama ----- pareigoms.

5. Nustatoma darbo dienos (pamainos, darbo savaitės) trukmė pagal darbdavio patvirtintą darbo grafiką, įskaitant darbą šeštadieniais, sekmadieniais ir švenčių dienas.

6. Nustatomas ne visas darbo laikas:

(nurodyti, kas ir kiek mažinama, – darbo savaitės dienų skaičius, trumpesnė darbo diena)

7. Kitos darbo sutarties sąlygos, dėl kurių šalys susyngsta (pagal Lietuvos Respublikos darbo kodekso 95 straipsnio 4 dalį, 119 straipsnį, 127 straipsnio 3 dalį, 158 straipsnio 6 dalį, 168 straipsnio 2 dalį, 182, 185 straipsnius, 195 straipsnio 6 dalį, 221 straipsnio 2 dalį, kitus straipsnius, taip pat kitus teisės aktus)

8. Kasmetinių atostogų suteikimo tvarka, jų trukmė ir apmokėjimo sąlygos nustatomos pagal Lietuvos Respublikos darbo kodekso 169, 171, 176 straipsnių nuostatas.

9. Kiti darbdavio įsipareigojimai, kurie neprivalomi pagal teisės aktus, bet jiems neprieštarauja, ir kurių nereglamentuoja kolektyvinė sutartis

(papildomos garantijos, kompensacijos ir kita)

10. Darbuotojo įsipareigojimai, kurių nereglamentuoja kolektyvinė sutartis ir kurie neprivalomi pagal teisės aktus, bet jiems neprieštarauja **Su būsimosiomis darbo sąlygomis, vidaus darbo tvarkos taisyklėmis ir pareiginiais nuostatais susipažinau ir pasižadau jų laikytis. Sutinku sudaryti materialinės atsakomybės ir komercinių paslapčių saugojimo sutartis ir laiko .Darbuotojo adresą nurodytas sutartyje yra skaitomas juridiniu darbuotojo adresu ir visa registruota** korespondencija siųsta tuo adresu bus skaitoma gauta.

11. Įspėjimo terminai, kai ši darbo sutartis gali būti nutraukiama darbdavio iniciatyva, kai nėra darbuotojo kaltės, nustatomi pagal Lietuvos Respublikos darbo kodekso 130 straipsnio nuostatas.

12. Įmonėje galioja kolektyvinė sutartis - ne

(nurodyti jos pasirašymo datą ir numerį)

13. Su 12 punkte nurodyta kolektyvine sutartimi susipažinau

(darbuotojo parašas, kad jis su kolektyvine sutartimi yra susipažinęs)

14. Ši darbo sutartis įsigalioja:

(nurodyti datą)

15. Darbuotojas pradeda dirbti:

(nurodyti datą)

16. Ginčai dėl šios darbo sutarties nagrinėjami Lietuvos Respublikos darbo kodekso nustatyta tvarka.

17. Ši darbo sutartis gali būti nutraukta Lietuvos Respublikos darbo kodekso nustatytais pagrindais.

18. Ši darbo sutartis sudaroma dviem egzemplioriais: vienas duodamas darbdaviui, kitas – darbuotojui.

Darbdavys – fizinis asmuo, arba darbdavio atstovas

A.V.

**Direktorius**

(Parašas)

**Arūnas Oželis**  
(Vardas ir pavardė)

**Darbuotojas**

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

Darbo sutartis pakeista (papildyta) \_\_\_\_\_  
(nurodyti, kurios pirminės šios darbo sutarties sąlygos pakeistos,

taip pat datą ir teisinį pagrindą)

Darbdavys – fizinis asmuo,  
arba darbdavio atstovas

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

A.V.

Darbuotojas

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

Darbo sutartis pakeista (papildyta) \_\_\_\_\_  
(nurodyti, kurios pirminės šios darbo sutarties sąlygos pakeistos,

taip pat datą ir teisinį pagrindą)

Darbdavys – fizinis asmuo,  
arba darbdavio atstovas

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

A.V.

|                                                                                                                 |           |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| Darbuotojas                                                                                                     | (Parašas) | (Vardas ir pavardė) |
| Darbo sutartis pakeista (papildyta) _____<br>(nurodyti, kurios pirminės šios darbo sutarties sąlygos pakeistos, |           |                     |
| taip pat datą ir teisinį pagrindą)                                                                              |           |                     |
| Darbdavys – fizinis asmuo,<br>arba darbdavio atstovas                                                           | (Parašas) | (Vardas ir pavardė) |
| A.V.                                                                                                            |           |                     |
| Darbuotojas                                                                                                     | (Parašas) | (Vardas ir pavardė) |
| Darbo sutartis nutraukta _____<br>(nurodyti datą ir teisinį pagrindą)                                           |           |                     |
| Darbdavys – fizinis asmuo<br>arba darbdavio atstovas                                                            | (Parašas) | (Vardas ir pavardė) |
| A.V.                                                                                                            |           |                     |

Per numatytą laiką virėjai privalo pademonstruoti savo profesinius gebėjimus: parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas patiekalų gamybai, naudoti šiuolaikinius įrengimus ir technologijas, saugiai dirbti vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės apsaugos bei higienos reikalavimais, nustatyti maisto produktų bei žaliavų kokybę jusliniu būdu, apskaičiuoti maisto produktų reikmes pusgaminių ir patiekalų gamybai, parinkti šiluminio paruošimo būdus ruošti karštiesiems ir šaltiesiems patiekalams ir paruošti juos patiekti.

Stebima, kad virėjas turėtų ir šias svarbias asmenines savybes: darbo drausmė, fizinė ištvermė, kūrybiškumas, sąžiningumas, darbštumas, tvarkingumas, atsakingumas.

Virėjui reikalingi bendrieji gebėjimai: individualus ir komandinis darbas, iniciatyvumas, meninis suvokimas, tikslumas, noras tobulėti.

Paprastai per bandomąjį laikotarpį atsiskleidžia asmens profesiniai gebėjimai ir asmeninės savybės, todėl nesunku abiems pusėms apsispręsti apie tolimesnį bendradarbiavimą.

Darbo kolektyve adaptavęsis darbuotojas priimamas nuolatiniam darbui sudarant neterminuotą darbo sutartį.

Sėkmingą virėjo darbą įmonėje lemia teorinės žinios ir praktiniai įgūdžiai, nuolatinis domėjimasis naujovėmis, kvalifikacijos kėlimas ir tobulinimas.

Už gerą darbą, kuris vertinamas pagal aukščiau nusakytas savybes, darbuotojai skatinami materialiai. Be to, skatinami lankytis įvairiuose seminaruose, aplankyti tarptautines



parodas, dalyvauti konkursuose. Įmonė prisideda prie šių projektų įgyvendinimo visiškai arba iš dalies kompensuojant išlaidas, sudarant sąlygas ruošti konkursams (įmonė suteikia darbo vietą, aprūpina maisto produktais patiekalų ruošimo bandymams).

Apžvelgiant darbuotojų pasiekimus, nemažai jų sėkmingai kilo karjeros laiptais ir šiuo metu dirba įmonėje vyriausiais virėjais, kiti gi susirado kvalifikaciją atitinkančias darbo vietas kituose Lietuvos ir užsienio restoranuose ir kavinėse, atidarė savo verslą ir pan.

## 2 MOKYMO ELEMENTAS. GAMYBOS IR PASLAUGŲ ORGANIZAVIMAS „LA PROVENCE“ RESTORANE



### 2.1. ĮMONĖS PRISTATYMAS: PATALPŲ ĮVERTINIMAS IR APTARNAUJAMŲ VIETŲ SKAIČIUS, VEIKLOS KRYPTIS IR POBŪDIS

#### Restorano istorija ir pasididžiavimas

Restoranas „La Provence“ atvėrė duris 2001 metų liepą pačioje Vilniaus senamiesčio širdyje – Vokiečių gatvėje. Jame yra 90 vietų, iš jų 30 pirmame aukšte, likusios trijuose XV-XVI amžiaus rūsiuose. Restoraną projektavo viena žinomiausių architektų komandų – „Jungtinės pajėgos“ (projekto autorės A.Kaušpėdienė ir V.Rimkienė). Nuo darbo pirmųjų dienų iki šiol, pagrindinis dėmesys yra skiriamas virtuvei. Restorane – kaip ir apibrėžia restorano moto – Viduržemio jūros dvelksmas – dominuoja Viduržemio jūros regiono patiekalai. Pasta ir *carpaccio* – italų virtuvės ambasadoriai, *zarzuela de mariscos* ir *gazpacho* – ispanų pasididžiavimas, *Bouillabaisse* – žymioji Marselio žuvienė ar *Coq au Vin* – gaidys burgundiškame vyne, *foie gras* – Provanso ir kitų Prancūzijos regionų pasididžiavimo verti valgiai. Visi šie patiekalai rado vietų po saule mūsų restorano meniu.

Restorano vyno korta viena, jei ne pati, išpūdingiausia visoje Lietuvoje. Vyno kortoje yra daugiau kaip 150 pavadinimų vynu, ir joje karaliauja visame pasaulyje žinomų vyndarių vardai – *Phillipe Rothschild*, *Joseph Drouhin*, *Michele Laroche*, *Paul Jaboulet*, *Angelo Gaja*, *Miguel Torres*, *Piero Antinori*, *Michel Bernard*, *George Duboeuf* ir dar daug kitų.

Restoranas „La Provence“ – V-ojo Lietuvos virėjų, barmenų ir padavėjų čempionato 2003m. absoliutus nugalėtojas, iškovojęs pirmas vietas visose pozicijose ir nusipelnęs Lietuvos geriausio metų restorano titulo. Šis lygis palaikomas iki šiol.

Geografinis orientyras: Vilniaus centre

Adresas: Vokiečių g. 22, Vilnius LT-01130

Nuo kurių metų dirba: nuo 1998 metų

Darbo laikas: kiekvieną dieną 12:00-24:00

Telefonas: (8 5) 2620257

Faksas: (8 5) 2312360

Vyr. virėjas: Javier Lopez Ruiz (Ispanija, Barselona)

Administracija: Virgilijus Bagušinskas 8 687 77285, Aurelijus Liutvinas 8 686 04712

Automobilių stovėjimas: mokamas

Vietų skaičius: 100

Salių skaičius: 5 (3 rūsyje)

Pobūvių salės/vietų skaičius jose: iki 16 vietų (pirmame aukšte) 10 vietų – rūsyje:



4 pav. „La Provence“ restorano salė iki 16 vietų





5 pav. „La Provence“ restorano salė iki 10 vietų

Atsiskaitymas kreditinėmis kortelėmis: taip

Vidutinės kainos: 60,00 Lt

Kondicionavimas: taip

Menu pateikiamas tokiomis kalbomis: LT, EN

Yra šviežios žuvies patiekalų: taip

Yra ekologiškų patiekalų: taip

Muzikos stiliai: džiazas, lounge

## 2.2. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ [www.laprovence.lt](http://www.laprovence.lt)

Įmonės internetinės svetainės adresas: [www.laprovence.lt](http://www.laprovence.lt)

## 2.3. RESTORANO MENIU

### **Šviežios jūrų gėrybės (pagal sezoną):**

- 001.** Jūrų gėrybės ant grūsto ledo (Fruit de mer Royal) (šviežiai virtas omaras – 1 vnt., karališkosios krevetės – 2 vnt., rausvosios krevetės – 12 vnt., austrės – 12 vnt., jūrinės sraigės – 24 vnt.
- 002.** Jūrų gėrybės ant grūsto ledo (austrės – 12 vnt., jūrinės sraigės – 24 vnt., rausvosios krevetės – 12 vnt.).
- 003.** Šviežios bretaniškos austrės Nr. 2 (6 vnt.) (nuo rugsėjo mėn.).
- 004.** Jūrinės sraigės ir jaunos daržovės su provansišku česnakų majonezu (aiolli).

### **Užkandžiai:**

- 005.** „4 metų laikai“ – kalafiorų cous-cous, „sushi“ su sezoninėmis daržovėmis, šparagai, brokoliai, kaimiškas kiaušinis“ marškinėliuose“, bazilikų želė, pesto padažas.
- 006.** Keptas ožkos sūris su žaliomis salotomis ir burokėliais, keptais su balzaminiu actu.
- 007.** Dūmo skonio jūros velnio carpaccio su jūros šukutėmis ir raudonais ikrais, citrusinių vaisių užpilas, žalumynai ir ryžių traškutis.
- 008.** Užkandis su virtais aštuonkojais – burokėliai balzaminame acte, putpelių kiaušinis, Parmezano traškučiai, minkštas sūris su paprika, žalumynai.
- 009.** Karališkųjų Barenco jūros krabų kojų užkandis (tartar) su marinuotais špinatais, spurgos su karališkųjų krabų mėsa.
- 010.** La Provence Nicos salotų versija – šviežias tunas su smulkintomis daržovėmis, artiškais, ančiuviais, putpelės kiaušiniu bei naminiais bulvių traškučiais.
- 011.** Plonai pjaustyti „marmuriniai“ jautienos ir ančių kepenėlių pašteto suktinukai (carpaccio), triufeliai iš ančių kepenėlių putėsių su pistacijomis, moliūgų traškutis.
- 012.** Restorane ruoštas ančių kepenėlių paštetas (foie gras) su Amaretto – apvoliotas grūstuose pipiruose pateikiamas su kepta figa ir figų džemu, skrudinta duona.

### **Karštieji užkandžiai ir sriubos:**

- 013.** Jūrų šukutės ir karališkos krevetės apkeptos su baravykais šampano padaže. Pateikiama kriauklėje (1vnt). Jūsų pageidavimu galime patiekti kaip pagrindinį patiekalą (3vnt.).
- 014.** Veršienos liežuvis troškintas Porto vyne su jūrinėmis sraigėmis, salierų kremas.

**015.** Šiltos lęšių salotos su keptomis kalakutų ir ančių kepenėlėmis (foie gras), Parmos kumpio tarškutis.

**016.** Lengvai pakeptos šviežios ančių kepenėlės (foie gras) ant permatomo obuolių paplotėlio, antienos kepenų paštetas crème brûlée, karamelėje kepti abrikosai ir perlinės kruopos virtos apelsinų sultyse su šafranais.

**017.** Bisque – kreminė omarų sriuba su jūrų šukutėmis ir krevete, citrinžole ir imbieru.

**018.** Saldžiųjų paprikų, apelsinų ir lašišų sriuba su šviežiais bazilikais ir raudonaisiais ikrais.

**019.** Vichyssoise – trinta porų ir bulvių sriuba, kaimiškas kiaušinis marškinėliuose, vytintas kumpis.

**020.** Antienos sriuba su perlinėmis kruopomis ir antienos terinu, foie gras drožlės.

**021.** Itališka kaimiška džiovintų baravykų sriuba su pomidorais ir ciabatta duona.

**022.** „+“ sriuba (sriuba pagaminta iš sezoninių produktų. Klauskite padavėjo kokia šiandien).

### **Vegetariški patiekalai:**

**023.** Daržovės grill (baklažanai, pomidorai, cukinijos, porai, šalotai, radicchio cikorija) su pesto padažu.

**023.** Daržovės grill (baklažanai, pomidorai, cukinijos, porai, šalotai, radicchio cikorija) su pesto padažu.

### **Žuvų ir jūrų gėrybių patiekalai:**

**025.** Norvegiška lašiša pagardinta hoi-shin padažu, imbierais ir sezamais, „paslėpta“ po margais basmati ryžių „patalais“, ryžių traškutis.

**026.** Grenladijos oto filė su miško grybais ir lazdynų riešutais, juodos duonos traškutis su česnakų, salierų muslinas ir „putojantis“ grybų padažas.

**027.** Tuno steikas keptas ant vienos pusės, „sriuba“ su foie gras, lęšiais, baltosiomis pupelėmis, perlinėmis kruopomis, špinatais ir daržovėmis, laiškinis česnakas ir Parmos kumpio traškutis.

**028.** Viduržemio jūros barzdotės (red mullet) filė, ryžiai su šafranais ir jūrų gėrybėmis (paella), bisque ir trintų žaliųjų žirnelių emulsijos.

**029.** Jūros velnias ir karališkos krevetės grill su provanso daržovių troškiniu ratatouille.

**030.** Kepta jūrinės žuvies filė (kokią pagavome – klauskite padavėjo), kukurūzų košė (polenta ) su špinatais, šparagai su olandišku padažu.

**031.** Virtas aštuonkojis su sabayon padažu, bulvės ilgai virtos antienos taukuose (confit), saldžios paprikos pudra, žolelės.

**032.** Zarzuela de Mariscos – ( pagal Marimar Torres – žinomo vyndario Miguel Torres sesers – receptą) kataloniškas jūros gėrybių troškinys (sriuba) su omaru, krevetėmis, midijomis, „širdutėmis“, migdolais ir Serano kumpiu. (Patiekama moli).



**033.** Tunų sašimis ir kapota šviežia raudonųjų tunų filė (tartar), paskaninta įvairiais priedais, ruošama prie Jūsų stalo, patiekama su šviežia austre, marinuotais imbierais ir sojų padažu.

**034.** Apkepta (au gratin) kamčatkos karališko krabo koja su olandišku padažu ir provanso prieskoninėmis žolelėmis, salotos su apelsinais, greipfrutais ir pankoliais.

#### **Mėsos patiekalai:**

**035.** Stirnienos arba elnienos tartar – kapota šviežia filė su pagardais, džiovintos duonos sumuštinukai su sviestu, svogūnų laiškais ir ridikėliais, žalios salotos su kornišonais, vytintais pomidorais ir skrudinta šonine.

**036.** Velingtono kepsnys sluoksniuotoje tešloje – elnienos filė su grybų, džiovintų pomidorų ir kaparių kremu, ančių kepenėlių paštetu, Dijon garstyčiomis, šonine ir špinatais, šparagai, žalios salotos su džiovintais pomidorais, Porto.

**037.** Jautienos filė su citrinų žievelių, petražolių ir česnakų „kepure“ (gremolata), bulvių kremas su Pekorino sūriu, kepti moliūgų kubeliai, šaltalankiai, vyno padažas su kraujine dešra.

**038.** Veršienos išpjovos kepsnys, „plutelė“ su aguonomis, morkų kremas, miško grybų padažas, pastos suktinukas su baravykais ir špinatais.

**039.** Kepta ėriuko filė su kauliuku, keptų daržovių „triufeliai“, vyšniniai pomidorai, rudasis padažas su Cabernet Sauvignon vynu.

**040.** Triušienos nugarinė su Provanso žolelėmis, šiltos burokėlių salotos su balzaminiu actu, tešloje kepti burokėliai ir bulvių kremas su krienais.

**041.** Kepta antienos krūtinėlė su foie gras „drožlėmis“, lęšiais ir šafraninėmis kriaušėmis, padažas su aštriu džemu.

**042.** Pot-au-feu – balandžio krūtinėlė, ravioliai su ančių kepenėlėmis (foie gras), garintos daržovės, stiprus sultinys (double consome).

#### **Desertai ir sūriai:**

**043.** Karštas šokoladinis pudingas (coulant) su apelsinų ir imbierų džemu.

**044.** Šokolado dėžutė su riešutiniu kremu, lazdynų riešutai karamelėje ir šviežios uogos.

**045.** Prancūziškas grietinėlės kremas (crème brûlée) su gervuogėmis.

**046.** Veneciškas biskvito ir minkšto sūrio (mascarpone) pyragas (tiramisu) su karštu šokoladu.

**047.** Citrininis ir sūrio pyragėliai su beze.

**048.** Šaltalankių putėsiai, medaus ir jogurto musas, šaltalankių želė.

**049.** Ledai ir šerbetas.

**050.** Rokforas su kriaušėmis ir aštriu džemu (chutney).

2.4. INFORMACIJA APIE: „LA PROVENCE“ RESTORANO MENIU SUDARYMĄ, PAKLAUSOS TYRIMĄ IR MENIU ATNAUJINIMO PRINCIPUS, INTERVALUS, PRODUKTŲ ĮSIGIJIMO BŪDUS, KOKYBĖS KONTROLĖS SISTEMĄ, ĮMONĖJE NAUDOJAMUS TECHONOLOGINIUS ĮRENGIMUS, DARBUOTOJŲ ATRANKĄ, JIEMS KELIAMUS REIKALAVIMUS, JŲ ADPTACIJĄ IR MOTYVACIJĄ, DARBUOTOJŲ PASIEKIMUS

**Informacija apie „la provence“ restorano meniu sudarymą, pakalusos tyrimą ir meniu atnaujinimo principus, intervalus**

Restorano „La Provence“ meniu – kaip ir apibrėžia restorano moto – Viduržemio jūros dvelksmas – dominuoja Viduržemio jūros regiono valgiai. Be to, restorane siūlant daugiau kaip 150 pavadinimų vynų, kur karaliauja visame pasaulyje žinomų vyndarių vardai – *Phillipe Rothschild, Joseph Drouhin, Michele Laroche, Paul Jaboulet, Angelo Gaja, Miguel Torres, Piero Antinori, Michel Bernard, George Duboeuf* ir dar daug kitų, būtina derinti ir tinkamus patiekalus.

Viduržemio jūros virtuvės šalys dalijasi dideliu kiekiu bendrų produktų, kurie yra išskirtiniai kitų pasaulio kulinarinių tradicijų kontekste.

Čia labiausiai paplitęs javas yra kvietys, iš kurio gaminama nerauginta kvietinė duona, kurios regioninių variantų yra daugybė. Kvietinė tešla taip pat naudojama gaminti taip vadinamai pastai, t.y. virtiems gaminiais, tarp kurių svarbiausi yra makaronai, lakštiniai, lazanja ir kt. Regione plačiai naudojami ir ryžiai, atvežti iš islamo šalių.

Naudojama keletas mėsos rūšių, neišskiriant kiaulienos ir avienos. Ypač paplitę vytinti ir rūkyti mėsos gaminiai (įvairios dešros), kurie plačiai naudojami kaip užkandžiai. Viduržemio jūros regiono virtuvės ypatumas: gausus jūros gėrybių pasirinkimas. Čia vartojama ne tik jūrinė žuvis, bet ir moliuskai, nariuotakojai, jūržolės.

Viduržemio jūros šalys išvystė ypač didžiulį vietos sūrių asortimentą. Dauguma sūrių yra stipraus skonio, sūrūs arba aštrūs, neretai ilgai fermentuojami.

Dėl palankių klimato sąlygų regionui būdingas gausus šviežių vaisių ir daržovių (pomidoras, baklažanas, paprika, cukinija, kalafioras, špinatas, poras, svogūnas ir kt.) pasirinkimas. Ši produktų grupė dažniausiai termiškai neapdorojama, stengiamasi patiekti ją šviežią.

Iki paplįtant egzotiškiems prieskoniams regione svarbiausi prieskoniai buvo vietinės prieskoninės žolės, tarp kurių paminėtinos yra česnakas, bazilikas, mairūnas, raudonėlis, petražolės. Jos plačiai vartojamos ir dabar.

Sudarant restorano meniu stengiamasi parinkti populiarius ir kuo labiau autentiškus Viduržemio jūros regiono (itališkos, ispaniškos, prancūziškos) virtuvių valgius. Kai kurie patiekalai beveik neišimami iš nuolatinio meniu, tai valgiai iš vytintų ir rūkytų mėsos gaminių, sūrinių ir kt., tie patiekalai, kurie yra paklausūs ir pripažinti lankytojų. Kiti gi patiekalai keičiami priklausomai nuo paklausos ir kitų priežasčių: sezono, derliaus ir pan.

Menui kitimas vyksta nuolatos. Pirmoji to priežastis – sezonų kaita, kai tam tikri produktai: daržovės, jūros gėrybės yra patys kokybiškiausi ir patiekalai iš jų patys gardžiausi. Kita priežastis – medžioklės ir žvejybos sezonai, o jų metu – sumedžiotas ir sužvejotas laimikis.

### Informacija apie produktų įsigijimo būdus, kokybės kontrolės sistemą

Tiekėjams, kurie pasiūlo reikiamą pagal įmonės meniu produktų asortimentą, užtikrina tiekiamų produktų kokybę, tiekia produktus už priimtina kainą, taiko savalaikį bei lankstų produktų tiekimą, suteikiama bendradarbiavimo pirmenybė.

Įsigyjant šviežių žuvį, žvėrieną ir kitus produktus atidžiai išstudijuojami važtaraščiai ir produktus lydintieji dokumentai, įvertinami visi kokybiško produkto reikalavimus atitinkantys požymiai jusliniu būdu, o kilus įtarimui, produktai nepriimami. Tokiu būdu užkertamas kelias neadekvačiam ruošiamų patiekalų kokybės poveikiui.

UAB „Žemaičių lanša“ restorano „La Provence“ virtuvei maisto produktus tiekia tiekėjai, kurie jais aprūpina ir restorano „Žemaičiai“ virtuvę. Informacija apie tiekėjus UAB „Žemaičių lanša“ išsamiai pateikta B.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.3. skyriuje.

### Informacija apie įmonėje naudojamus technologinius įrengimus

3 lentelė „La Provence“ restorane pagrindiniai naudojami technologiniai įrengimai

| Mechaniniai įrengimai                                        | Šiluminiai įrengimai                                      | Šaldymo įrengimai                       |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Elektrinis maisto produktų smulkintuvas „Berimixer 9FRJ“. | 1. Elektrinė kaitlentė.                                   | 1. Šaldytuvas „Frigotex“ (vienų durų).  |
| 2. Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris         | 2. Elektrinė gruzdintuvė su viena kepimo vonia „Berto’s“. | 2. Šaldytuvas „Frigotex“ (dviejų durų). |
|                                                              | 3. Kaitinamoji plokštuma.                                 |                                         |
|                                                              | 4. Konvekcinė orkaitė (kepimo                             |                                         |

|                                                           |                       |  |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| 00M01027.<br>3. Maisto produktų pjaustymo<br>mašina 4629. | spinta) „Elektrolux“. |  |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------|--|

**Informacija apie darbuotojų atranką, jiems keliamus reikalavimus, jų adaptaciją ir  
motyvaciją, darbuotojų pasiekimus**

Resoranas „La Provence“ priklauso UAB „Žemaičių lanša“. Darbuotojų atranka, jiems keliami reikalavimai, jų adaptacija ir motyvacija bei darbuotojų pasiekimai išdėstyti B.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.4. skyriuje „INFORMACIJA APIE DARBUOTOJŲ ATRANKĄ, JIEMS KELIAMUS REIKALAVIMUS, JŲ ADAPTACIJĄ IR MOTYVACIJĄ, DARBUOTOJŲ PASIEKIMUS“

### 3 MOKYMO ELEMENTAS. GAMYBOS IR PASLAUGŲ ORGANIZAVIMAS „MARCHE DE PROVENCE“ RESTORANE



#### 3.1. ĮMONĖS PRISTATYMAS: PATALPŲ ĮVERTINIMAS IR APTARNAUJAMŲ VIETŲ SKAIČIUS, VEIKLOS KRYPTIS IR POBŪDIS.

Geografinis orientyras: Vilniaus centre

Adresas: Pilies g. 27, Vilnius LT-01123

Nuo kurių metų dirba: 2011 07 06

Darbo laikas: kiekvieną dieną 12:00-24:00

Telefonas: 8 686 77707

Administracija: Sima Osipovičienė 8 616 17776; Viltė-Sofija Šatūnaitė 8 686 77707

Automobilių stovėjimas: miesto parakavimas – mokamas

Vietų skaičius: apie 80

Salių skaičius: 4



6 pav. „Marche de Provence“ restorano salė 1salė





7 pav. „Marche deProvence“ restorano salė 2salė



8 pav. „Marche deProvence“ restorano salė 3salė



9 pav. „Marche deProvence“ restorano salė 4 salė

Lauko kavinė: yra

Atsiskaitymas kreditinėmis kortelėmis: taip

Vidutinės kainos: 45,00 Lt

Menu pateikiamas tokiomis kalbomis: LT, EN

Kondicionavimas: yra

Yra kepsnių ant grotelių: taip

Restoranas „Marche de Provence“ – restoranas su prancūziška virtuve. Banketai, furšetai, salės nuoma pobūviams.

### 3.2. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ [www.meniu.lt](http://www.meniu.lt) ; [www.marchedeprovence.lt](http://www.marchedeprovence.lt)

Įmonės internetinės svetainės adresas : [www.meniu.lt](http://www.meniu.lt) ; [www.marchedeprovence.lt](http://www.marchedeprovence.lt)

### 3.3. RESTORANO MENU

#### **Salotos / užkandžiai:**

- Kepti dviejų spalvų burokėliai /ožkos sūris/ garšgarstės (*rukola*)/balzaminis actas
- Tuno tartar/keptų bulvių kubeliai/žalumynai
- Jūrų šukutė/parmezano krepšelis/ salotos su šviežiomis uogomis
- Tigrinės krevetės/egzotinių vaisių salotos /persimonų carpaccio/granatai
- Jūros velnio carpaccio/dūmų skonis ir kvapas/jūrinės sraigės /žalios salotos
- Jūrinės sraigės ir daržovės ala Provençale/ aioli su šafranu
- CervoTonnato/4val.65°C temperatūroje ruošta elniena/tuno padažas/krostini su baravykais
- Elnienos tartar/perlinės kruopos/romėniškos salotos/bulvių-česnakų košė
- Laukinis kiškis drebučiuose pagal Gerard Depardieu receptą/ foie gras/ morkų padažas
- Foie gras/Marche džemas/vaisinės duonos traškutis

#### **Karštieji užkandžiai:**

- „Sraigės darže“/ vynuoginės sraigės escargot/8vnt./salotos/ juodos duonos „žemė“
- Šviežios jūrų šukutės au gratin/ šampano padažas/raudonieji ikrai
- Tortellini su elniena ir aviena/prieskoninės žolelės/švieži miško grybai /Comte sūris

### **Sriubos:**

- *Bisque*/aštri kreminė sriuba iš vėžių kiautų/langustinai/ oto filė
- *Parmentier*/kreminė bulvių ir porų sriuba/rūkytas otas/lašišos ikrai/porų julienne
- Liono svogūnų sriuba/prancūziška duona/Comte sūris
- Žvėrienos-baravykų consome/ tortellini su elniena/miško grybai

### **Patiekalai iš žuvies ir jūros gėrybių:**

- *Marche* žuvis druskoje /klauskite ką turime šiandien/žalios salotos/bulvių košė 100gr.
- *Homard alla Thermidor*/pusė omaro> 250g + krevetės au gratin/bisque
- Čilės jūros ešerio filė/žuvis pagauta ant kabliuko /špinatai/kedrų riešutai/razinos
- Tunas, keptas ant vienos pusės/polenta/brokoliai/ pesto padažas
- Oto filė/kalafjorų couscous/baltojo vyno padažas
- Jūros ešerio filė/ šiltos lęšių ir daržovių salotos/miško grybai

### **Patiekalai iš mėsos ir paukštienos:**

- Elnienos nugarinė/miško grybų tartar /topinambų kremas
- Stirnienos care/bulvių kremas su trumais/padažas su spanguolėmis
- Limoussine veislės jaučių nugarinė su kaulu (>1kg) brandinta 14 dienų/ bulvė kepta druskoje (*Patiekalas 2-3 svečiams. Paklauskite padavėjo kepsnio svorio.*)
- Jautienos steikas fillet mignon/ miško grybai /špinatai/šviežios bulvytės
- *Côte de veau*/veršienos nugarinė su kaulu (>300g)/bulvių košė su krienais/špinatai
- Ėriuko T-Bone/ėriuko care/bulvė įdaryta miško grybais
- Pieninis paršiukas keptas krosnyje/ miško grybai/ bulvių virtinukai –gnocchi
- Troškinti avienos kulniukai/salierų kremas /traškūs svogūnai
- Fat duck/anties krūtinėlė *a la orange*/foie gras/moliūgų džemas/traškučiai

### **Sūriai:**

- Sūriai LT/grikių medus iš šefo tėvo bityno/Marche moliūgų-apelsinų džemas

/p. Loretos brandinti karvės sūriai iš Ukmergės raj/p.Dalios brandinti ožkos sūriai iš Griciūnų km/

### **Desertas:**

- Crème brûlée pagal Marché
- Šokoladinis pudingas *coulant*
- Marche mėtų pyragas “After Eight”/“karštas“ šokoladas/čili
- Pelėsinio ožkos sūrio crème brûlée/ kriausė virta raudonajame vyne/Porto padažas

*\*Mes siūlome šviežiai keptą duoną iš Marche de Provence kepyklos / sūdytą kaimišką sviestą / Ispanišką alyvuogių aliejų / alyvuoges iš Katalonijos atvežtos specialiai mūsų restoranui.*

### 3.4. INFORMACIJA APIE: ĮMONĖJE NAUDOJAMUS TECHNOLOGINIUS ĮRENGIMUS, PRODUKTŲ TIEKĖJUS, DARBUOTOJŲ ATRANKĄ, JIEMS KELIAMUS REIKALAVIMUS, JŲ ADAPTACIJĄ IR MOTYVACIJĄ, DARBUOTOJŲ PASIEKIMUS

#### Informacija apie įmonėje naudojamus technologinius įrengimus

4 lentelė. „Marce de Provence“ restorane pagrindiniai naudojami technologiniai įrengimai

| Mechaniniai įrengimai                                                                                                                                                                                                                  | Šiluminiai įrengimai                                                                                                                                                                         | Šaldymo įrengimai                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Elektrinis maisto produktų smulkintuvas „Roboqbo“.<br>2. Elektrinis maisto produktų smulkintuvas „Bermixer“ 9FRJ<br>3. Kulinarinė pjaustyklė „Fimar“.<br>4. Tešlos maišytuvas „Kitchen Aid“ MS3.<br>5. Vakuumatorius „Valco CVE300“ | 1. Elektrinė kaitlentė.<br>2. Elektrinė gruzdintuvė su viena kepimo vonia „Berto's“.<br>3. Kaitinamoji plokštuma „MBR kuppertsbusch“.<br>4. Konvekcinė orkaitė (kepimo spinta) „Elektrolux“. | 1. Šaldytuvas „Frigotex“ (vienų durų).<br>2. Šaldytuvas „Frigotex“ (dviejų durų). |

#### Informacija apie produktų tiekėjus

Formuojant savitą restorano veiklos kryptį ir siekiant aukščiausios patiekalų kokybės, pasirinkti ne atsitiktiniai tiekėjai, o tie, kurie siūlo tuos maisto produktus, kurie atitinka restorano meniu asortimentą, yra švieži ir kokybiški.

5 lentelė. UAB „Andrius ir Arūnas“ restorano „Marche de Provence“ virtuvei produktus tiekiantys tiekėjai

| Eil. nr. | Tiekėjo pavadinimas                                                           | Įmonės aprašymas ir veiklos sritys                                                                              | Tiekiamą produkciją     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1.       | UAB „Utenos mėsa“<br><a href="http://www.utenosmesa.lt">www.utenosmesa.lt</a> | <u>Įmonės aprašymas:</u> Įmonė gamina apie 120 pavadinimų gaminius: virtas, parūkytas dešras, dešreles, karštai | Mėsa ir mėsos produktai |

|    |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|    |                                                                                         | <p>rūkytus gaminius, paštetus, rūkytas bei vytintas dešras ir rūkytus gaminius.</p> <p>Populiariausias, pasididžiavimo vertas Utenos mėsos gaminių prekių ženklas - „Lietuviškas standartas“.</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> skerdyklos, mėsos perdirbimas, mėsos gaminiai – gamyba ir prekyba.</p> |                         |
| 2. | <p>UAB „Biovela“</p> <p><a href="http://www.biovela.lt">www.biovela.lt</a></p>          | <p><u>Imonės aprašymas:</u> Mėsos perdirbimas.</p> <p>Rūkyti, virti ir švieži mėsos gaminiai, stambiagabalinė mėsa, skerdiena - gamyba, prekyba.</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> skerdyklos, mėsos perdirbimas, mėsos gaminiai – gamyba ir prekyba.</p>                                              | Mėsa ir mėsos produktai |
| 3. | <p>UAB „Kretingalės mėsa“</p>                                                           | <p><u>Imonės aprašymas:</u> Mėsa, mėsos gaminiai, maisto produktai – didmeninė prekyba.</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> maisto produktai – prekyba, mėsa ir mėsos produktai – logistikos paslaugos.</p>                                                                                              | Mėsa ir mėsos produktai |
| 4. | <p>UAB „Sai-invest“</p> <p>Vilniaus g. 40, Molėtai,</p> <p>Molėtų r. sav., LT-33141</p> | <p><u>Imonės aprašymas:</u> galvijų auginimas, jautienos paruošimas.</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> gyvulininkystė, prekyba.</p>                                                                                                                                                                    | Jautiena                |
| 5. | <p>Albo grupė</p>                                                                       | <p><u>Imonės aprašymas:</u> žvrienos iš medžiotojų supirkimas, prekyba žvėriena.</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> žvėriena – prekyba.</p>                                                                                                                                                             | Žvėriena                |
| 6. | <p>UAB „Salų žuvis“</p> <p><a href="http://www.saluzuvys.lt">www.saluzuvys.lt</a></p>   | <p><u>Imonės aprašymas:</u> Atšaldyta žuvis (lašišos, upėtakiai, jūros gėrybės) – didmeninė prekyba.</p>                                                                                                                                                                                           | Žuvis ir jūros gėrybės  |



|     |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|     |                                                                                                                      | <u>Veiklos sritys:</u> žuvininkystė, žuvies produktai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |
| 7.  | UAB „Šturmų žuvys“<br><a href="http://www.sturmu-zuvys.lt">www.sturmu-zuvys.lt</a>                                   | <u>Įmonės aprašymas:</u> Žuvys ir jos produktai – žvejyba, prekyba.<br><u>Veiklos sritys:</u> žvejyba, žuvies rūkymas – prekyba šviežia žuvimi ir žuvies produktais.                                                                                                                                                                                                                                         | Šviežia žuvis             |
| 8.  | UAB „Reaton“<br><a href="http://www.reaton.lt">www.reaton.lt</a><br><a href="http://www.reaton.lv">www.reaton.lv</a> | <u>Įmonės aprašymas:</u> šviežios ir šaldytos žuvys ir jūros gėrybės (Šiaurės Atlanto krevetės, tigrinės krevetės, midijos, omarai, krabai ir kt.), Gourmet gastronomija: Ispanijos, Italijos, Prancūzijos mėsos produktai, makaronai, aliejai, sūriai, jogurtai ir kt.                                                                                                                                      |                           |
| 9.  | UAB „Maisto pramonės logistika“<br><a href="http://www.biovela.lt">www.biovela.lt</a>                                | <u>Įmonės aprašymas:</u> Krovinių (daugiausia maisto produktų, šaldytuvais) gabenimas, pervežimas tarptautiniais, vietiniais maršrutais, į užsienį, Lietuvoje (dirba pagal sutartis su įmonėmis).<br><u>Veiklos sritys:</u> Logistikos paslaugos                                                                                                                                                             | pienas ir pieno produktai |
| 10. | UAB „BGS servisas“<br><a href="http://www.bgc.lt">www.bgc.lt</a>                                                     | <u>Įmonės aprašymas:</u> UAB "BGC service" – pagrindinė veikla didmeninė ir mažmeninė prekyba vaisiais, daržovėmis, uogomis.<br>Suburtas ilgametę patirtį turinčių darbuotojų kolektyvas, kuris siekia abipusiai naudingo ir ilgalaikio bendradarbiavimo su klientais ir partneriais.<br><u>Mūsų klientai:</u> smulkūs prekeiviai, viešojo maitinimo įstaigos, kavinės, parduotuvės. Tiekiami produktai – iš | daržovės ir vaisiai       |

|     |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|     |                                                                                   | <p>įvairių pasaulio šalių.</p> <p>Atvykite pas mus, rašykite, skambinkite ir mes Jums padėsime įsigyti tai, ko Jums reikia.</p> <p>Viskas, kas geriausia ir SAULĖS UŽAUGINTA – Jums!</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> maisto produktai, maisto parduotuvės.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
| 11. | <p>UAB „Ekoratas“</p> <p><a href="http://www.ekoratas.lt">www.ekoratas.lt</a></p> | <p><u>Įmonės aprašymas:</u> Miško gėrybės, grybai, uogos – supirkimas, pardavimas. Turgūs. Turgavietės eksploatacija. EKO RATAS.</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> Maisto produktai.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Grybai   |
| 12. | <p>UAB „Maxima“</p> <p><a href="http://www.maxima.lt">www.maxima.lt</a></p>       | <p><u>Įmonės aprašymas:</u> Maisto produktai, kasdieninės paklausos, buitės, raštinės prekės, tabako gaminiai, alus, alkoholiniai gėrimai, žaislai, indai – mažmeninė prekyba.</p> <p>MAXIMA yra Lietuvos prekybos rinkos lyderė.</p> <p>Prekybos tinklą sudaro daugiau nei 200 parduotuvių.</p> <p>Kasdien MAXIMA parduotuvėse apsilanko daugiau kaip 550 tūkst. pirkėjų.</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> Maisto produktai, kasdieninės paklausos, buitės, raštinės prekės, tabako gaminiai, alus, alkoholiniai gėrimai, žaislai, indai - mažmeninė prekyba.</p> | Bakalėja |
| 13. | <p>UAB „Samsonas“</p> <p><a href="http://www.samsonas.lt">www.samsonas.lt</a></p> | <p><u>Įmonės aprašymas:</u> UAB "Samsonas" – stabiliai auganti maisto produktų</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Bakalėja |

|     |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                     |
|-----|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                | <p>gamybos, prekybos, paskirstymo ir logistikos kompanija, veiklą pradėjusi 1991 m. Šiandien įmonė yra viena didžiausių mėsos perdirbėjų Lietuvoje, turinti nuolat plečiamą "Samsono" mažmeninės prekybos tinklą, specializuotą maisto produktų importo-eksporto terminalą bei logistikos centrą. Bendrovė teikia tarptautinių pervežimų paslaugas, užsiima didmenine prekyba vaisiais, daržovėmis ir kitais maisto produktais.</p> <p><u>Veiklos sritys:</u> Maisto produktai – gamyba, prekyba, logistikos paslaugos.</p> |                                                                                     |
| 14. | Ūkininkai, prekiaujantys sertifikuotais žemės ūkio produktais. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Brandinti karvių pieno sūriai, ožkų pieno sūriai, medus, daržovės ir vaisiai ir kt. |

### Informacija apie darbuotojų atranką, jiems keliamus reikalavimus, jų adaptaciją ir motyvaciją, darbuotojų pasiekimus

Kandidatams į virėjo darbo vietą taikomi šie profesiniai reikalavimai:

- virėjo darbo vietos parengimas ir darbas su technologiniais įrengimais;
- maisto produktų bei žaliavų parinkimas ir paruošimas;
- pusgaminių ir patiekalų ruošimas naudojantis technologinėmis kortelėmis.

Virėjas laikomas kompetentingas, jei parenka kokybiškus maisto produktus ir žaliavas patiekalų gamybai, naudoja šiuolaikinius įrengimus ir technologijas, saugiai dirba vadovaudamasis darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės apsaugos bei higienos reikalavimais. Virėjas nustato maisto produktų bei žaliavų kokybę jusliniu būdu, apskaičiuoja maisto produktų reikmes

pusgaminių ir patiekalų gamybai, parenka šiluminio paruošimo būdus ruošti karštiesiems ir šaltiesiems patiekalams ir paruošia juos patiekti.

Sėkmingą virėjo darbą įmonėje lemia teorinės žinios ir praktiniai įgūdžiai, nuolatinis domėjimasis naujovėmis, kvalifikacijos tobulinimas ir kėlimas. Ypač vertinamos šios asmeninės darbuotojo savybės: darbo drausmė, fizinė ištvermė, kūrybiškumas, sąžiningumas, darbštumas, tvarkingumas, atsakingumas bei bendrieji gebėjimai: individualus ir komandinis darbas, iniciatyvumas, meninis suvokimas, tikslumas, noras tobulėti, užsienio kalbos mokėjimas.

Darbuotojai į įmonę priimami bandomajam laikotarpiui, kuris nustatomas abiejų šalių susitarimu ir pasirašoma sutartis, kurios forma pateikta B.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.4. skyriuje „INFORMACIJA APIE DARBUOTOJŲ ATRANKĄ, JIEMS KELIAMUS REIKALAVIMUS, JŲ ADAPTACIJĄ IR MOTYVACIJĄ, DARBUOTOJŲ PASIEKIMUS“, pakeičiant darbdavio pavadinimą į UAB „Andrius ir Arūnas“.

Per bandomąjį laikotarpį virėjas privalo pademonstruoti savo kompetencijas. Įprastai šio laikotarpio pakanka, kad atsiskleistų profesiniai gebėjimai ir asmeninės bei bendrosios savybės, todėl nesunku abiems pusėms apsispręsti dėl tolimesnio bendradarbiavimo, kuris įforminamas pratęsiant darbo sutartį.

Už gerą darbą, kuris vertinamas pagal aukščiau įvardintas savybes, darbuotojai skatinami materialiai. Be to, skatinami lankytis įvairiuose seminaruose, aplankyti tarptautines parodas, dalyvauti konkursuose. Įmonė prisideda prie šių projektų įgyvendinimo visiškai arba iš dalies kompensuojant išlaidas, sudarant sąlygas ruošti konkursams (suteikia produktus patiekalų bandymams).

Domas Jelmakas, kuris darbą virėju „Marche de Provence“ restorane derina su mokymusi Vilniaus turizmo ir prekybos verslo mokykloje, LITEXPO parodos „BaltShop. Balt.Gastro. Balt.Hotel.“ metu 2012m. lapkričio 10d. dalyvavo konkurse „Jaunųjų virėjų komanda 2012“. Kartu su komandos draugu atliko praktinę užduotį. Konkurso dalyviai ruošė karštąjį upėtakio patiekalą ir desertą panaudojant spanguoles. Šiame konkurse Domas buvo apdovanotas sidabro medaliu ir II laipsnio diplomu.

Restoranas „Marche de Provence“ puiki vieta tobulinti virėjo kompetencijas, lavinti estetinį skonį ir profesiskai tobulėti, todėl galima pasidžiaugti, kad išugdyta nemažas būrys virėjo profesijos atstovų, kurie sėkmingai kopina karjeros laiptais.

## 4 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA

### 4.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

**Nacionalinių patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimas aplankytose įmonėse:  
„Žemaičiai“, „La Provence“, „Marche de Provence“**

**Savarankiškos užduoties tikslas:** apsilankius UAB „Žemaičių lanša“ restoranuose „Žemaičiai“ ir „La Provence“ bei UAB „Andrius ir Arūnas“ restorane „Marche de Provence“ ir susipažinus su šių įmonių gamybos ir paslaugų organizavimu, išanalizuoti, palyginti ir apibendrinti nacionalinių patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimą įvairiose Lietuvos įmonėse.

Ši savarankiško darbo užduotis padės Jums struktūruotai rinkti informaciją apie aplankytų įmonių technologinio proceso organizavimą, atkreipti dėmesį į svarbias temas, kurias turėtumėte aptarti lankomose įmonėse, prisiminti tam tikrus pavyzdžius, kuriuos bus galima aptarti su kolegomis, panaudoti profesiniame mokyme.

Prisiminkime, kad kiekvienas patyrimas, įgytas vizito metu, gali būti naudingas.

Rekomenduojama ataskaitos apimtis 2-3 psl.

**Užduoties vertinimo kriterijai ir aprašymui keliami reikalavimai:**

- Atliktas aplankytų įmonių palyginimas, apie įmonių veiklos kryptis, perspektyvas ir technologinius procesus.
- Užduotis aprašyta mokytojo ataskaitoje. Pateikta informacija konkreti ir glausta.
- Užduotyje aprašyta tik svarbūs ir įsimintini, aktualūs aspektai. Aprašyti 3–4 pagrindiniai pastebėti principai, atliekamos technologinės operacijos.
- Darbą vertina mokytojo mokytojas. Vertinimas – Įskaityta/Neįskaityta.

### ATASKAITOS FORMA

Užduoties pavadinimas.....

.....

Mokytojo mokinio vardas, pavardė: .....

Data .....



| Eil. Nr. | Klausimai mokytojo ataskaitai                                                                                                                                                                                        | UAB „Žemaičių lanša“ restoranas „Žemaičiai“ | UAB „Žemaičių lanša“ restoranas „La Provence“ | UAB „Andrius ir Arūnas“ restoranas „Marche de Provence“ |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1.       | <p>Aplankytų įmonių veiklos kryptys ir perspektyvos, teikiamų paslaugų ypatumai, jų panašumai ir skirtumai.</p> <p><i>(Aprašyti 3-4 pagrindinius pastebėtus įmonių veiklos ypatumus)</i></p>                         |                                             |                                               |                                                         |
|          | Apibendrinimas                                                                                                                                                                                                       |                                             |                                               |                                                         |
| 2.       | <p>Nacionalinių patiekalų gamybos technologijos organizavimo ypatumai, jų panašumai ir skirtumai.</p> <p><i>(Aprašyti įmonėse pastebėtus nacionalinių patiekalų gamybos technologijos organizavimo ypatumus)</i></p> |                                             |                                               |                                                         |
|          | Apibendrinimas                                                                                                                                                                                                       |                                             |                                               |                                                         |
| 3.       | <p>Pagrindinė įmonių naudojama technologinė dokumentacija, technologinių procesų kokybės kontrolės sistemų ypatumai aplankytose įmonėse.</p>                                                                         |                                             |                                               |                                                         |

|    |                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    | <i>(Aprašyti ir palyginti)</i>                                                                                                                                                     |  |  |  |
|    | <i>Apibendrinimas</i>                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 4. | Įmonių reikalavimai darbuotojų kvalifikacijai, darbuotojų atranka, jų adaptacija.<br><br><i>(Aprašyti virėjui keliamus reikalavimus, įmonėse pastebėtus virėjo darbo ypatumus)</i> |  |  |  |
|    | <i>Apibendrinimas</i>                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 5. | Įmonių vadovų atsiliepimai apie mokyklų absolventų pasirengimą atlikti darbo užduotis.                                                                                             |  |  |  |
|    | <i>Apibendrinimas</i>                                                                                                                                                              |  |  |  |

Išvados.....

Kuo konkrečiai mokymasis Jums buvo naudingas.....

Mokytojas: .....

Data, parašas .....

## **MODULIS B.4.2. NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMINIMO TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS**

### **1 MOKYMO ELEMENTAS. NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ APŽVALGA**

1.1. PASKAITOS „NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS NAUJOVĖS“ KONSPEKTAS, SKAIDRĖS: ŠIUOLAIKINIO ŪKIO IR PRAMONĖS SĄLYGOMIS GAMINAMŲ GYVŪNINĖS IR AUGALINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTŲ (MĖSOS, PIENO, VAISIŲ IR DARŽOVIŲ, GRŪDŲ PRODUKTŲ, PRIESKONINIŲ AUGALŲ) PANAUDOJIMAS NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBAI; MODERNIOS MECHANINĖS (INERTINIŲ DUJŲ, ULTRAGARSO, VAKUUMO ĮRANGA), ŠILUMINĖS (ŽEMOS TEMPERATŪROS CIRKULIATORIUS) BEI ŠALDYMO ĮRANGOS (SUSKYSTINTO AZOTO, „ANTI-GRIDDLE“ ĮRANGA, IŠMANUSIS ŠALDYMO ĮRENGINYS IR KT.) PASIŪLA IR PRITAIKYMAS NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBAI

**Šiuolaikinio ūkio ir pramonės sąlygomis gaminamų gyvūninės ir augalinės kilmės maisto produktų (mėsos, pieno, vaisių ir daržovių, grūdų produktų, prieskoninių augalų) panaudojimas nacionalinių patiekalų gamybai**

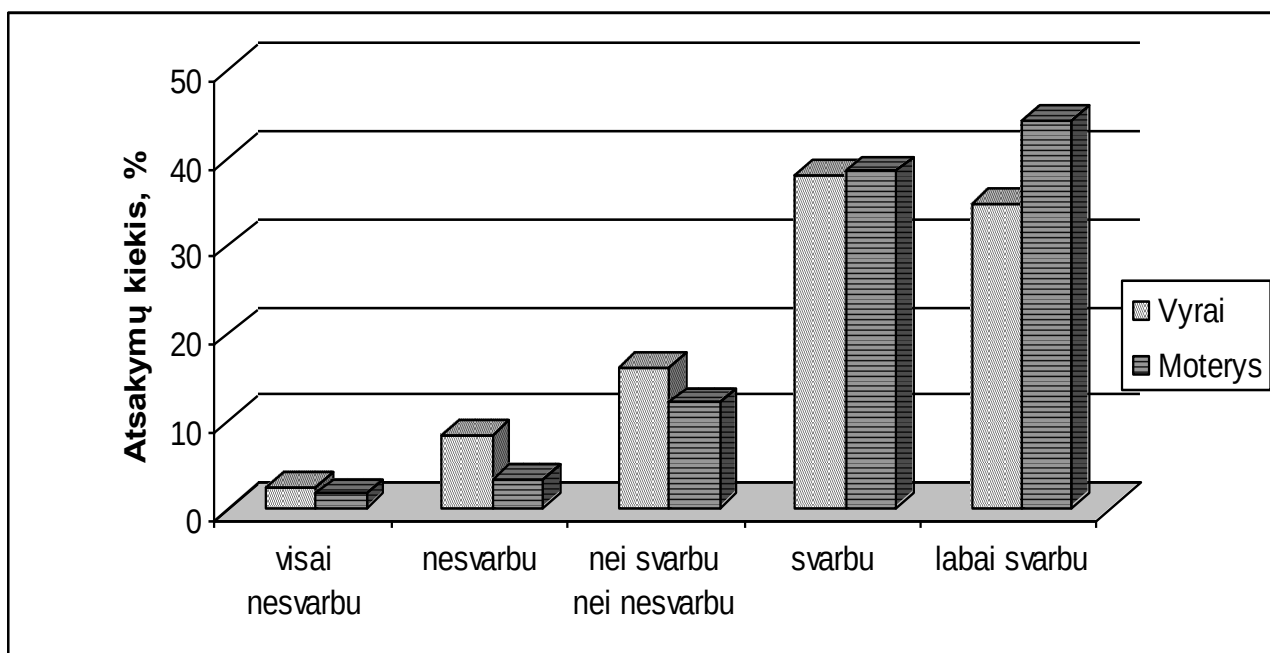
Vienas svarbiausių šio laikmečio ES viešojo maitinimo įmonių uždavinių – aukštos kokybės, saugių, biologiškai vertingų maisto produktų ir patiekalų kūrimas ir jų pateikimas vartotojams. Ryšium su tuo, visame pasaulyje šiuo metu didelis dėmesys kreipiamas į maisto produktų bei patiekalų saugos ir kokybės aspektus, naujų kokybės gerinimo būdų ir technologijų paieškas. Rinkoje plečiasi funkcinių produktų ir patiekalų, turinčių mažesnius riebalų, cukraus kiekius ir papildytų biologiškai vertingais komponentais, asortimentas. Pastaraisiais metais pastebimai keičiasi vartotojų požiūris į mitybą ir maisto produktų kokybę. Vis daugiau vartotojų pasisako už natūralius maisto produktus, pagamintus be cheminių priedų, naudojant vietines augalinės ir gyvūninės kilmės žaliavas. Nuolat didėja „sveikų“, naudingų sveikatai maisto produktų bei patiekalų paklausa ir tai tampa viena iš pagrindinių kryptų maisto produktų gamybos ir viešojo maitinimo įmonių darbuotojams. Nuolat plečiasi padidintos vertės produktų bei patiekalų, papildytų biologiškai vertingais komponentais, asortimentas. Šie produktai yra patrauklūs vartotojams, ypač

jeigu jie išlaiko įprastų produktų ir patiekalų juslinę kokybę, o jų maistinės savybės yra ne blogesnės už įprastinių.

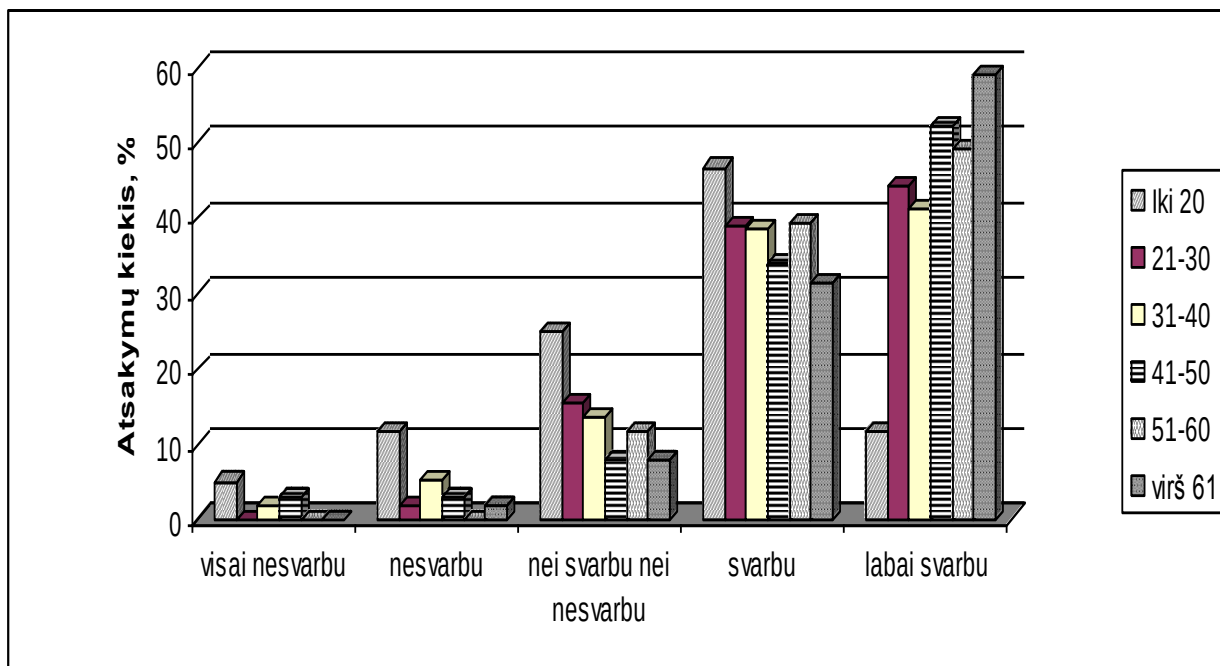
Įvairių šalių mokslininkai ir gamintojai intensyviai dirba, siekdami gerinti maisto produktų ir patiekalų kokybę, diegiant naujas, pažangias technologijas, panaudojant tokių produktų kūrimui įvairius funkcinis (biologiškai veiklius) komponentus. Prognozuojama, kad per artimiausią dešimtmetį tarp visų pasaulio šalyse gaminamų ir vartojamų maisto produktų ne mažiau kaip 40% sudarys funkciniai produktai. Pastaruoju metu mokslininkai ir maisto produktų gamintojai daug dėmesio skiria netradicinių žaliavų panaudojimo funkcinio maisto gamyboje galimybių tyrimams. Tai leidžia išplėsti naujai kuriamų produktų asortimentą, jų funkcionalumą ir vartojimo sritis.

Įvairiose šalyse atlikti vartotojų nuomonės tyrimai rodo, kad dauguma vartotojų domisi funkcionaliaisiais maisto produktais bei patiekalais, kurie gali turėti teigiamą poveikį sveikatai. Apklausus pirkėjus paaiškėjo, kad net devyni iš dešimties vartotojų nori pirkti didesnę biologinę vertę turinčius produktus, nekeičiant savo mitybos įpročių. Tačiau, būtina pažymėti, kad įvairiose šalyse ir netgi toje pačioje šalyje tarp atskirų vartotojų segmentų suinteresuotumas ir turimų žinių lygis apie sveikatą gerinančius maisto produktus reikšmingai skiriasi. Lietuvoje, kaip ir daugelyje kitų šalių, vartotojų dėmesys ir žinių lygis apie funkcionaliuosius maisto produktus ir atskirus biologiškai vertingus komponentus skiriasi, priklausomai nuo vartotojų amžiaus lyties, išsilavinimo ir kitų veiksnių.

1 lentelė. Lietuvos vartotojų požiūris į funkcionalų maistą - lyties įtaka (KTU MI duomenys)



2 lentelė. Lietuvos vartotojų požiūris į funkcionaliųjų maistą -amžiaus įtaka (KTU MI duomenys)



Taigi, moterys labiau domisi funkcionaliaisiais maisto produktais, turi apie juos daugiau informacijos ir linkusios dažniau juos vartoti.

Jauni vartotojai mažiau linkę vartoti sveikatą gerinančius maisto produktus:

- 21-60 metų amžiaus respondentai praktiškai vienodai vertina maisto produktų poveikio sveikatai svarbą;
- didėjant vartotojų išsilavinimui, didėja šio maisto produktų pasirinkimo kriterijaus svarba;
- vyrai turi pastebimai mažiau žinių apie prebiotikų ir probiotikų teigiamą poveikį sveikatai arba jie mano, kad tai jiems nesvarbu.

### Maisto produktai/patiekalai ir vartotojų požiūris

Natūralumo poreikis – neigiama nuostata prieš cheminių priedų naudojimą maisto produktuose ir patiekaluose. Sveikas, skanus, saugus, pigus, ilgai negendantis maistas ir t.t. – ar visuomet tai suderinama? Vyresniems vartotojams svarbiau tradiciškumas, jaunesni dažniau linkę eksperimentuoti.



## Funkcionalusis maistas

Plataus vartojimo kasdien valgomas maistas, kuris, be tiesioginio poveikio (mitybinės vertės) daro papildomą teigiamą poveikį mūsų organizmui. Jo gamybos metu pridedama maisto veikliųjų medžiagų arba iš jo išimamos tam tikros medžiagos, taip suteikiant maistui galimybę daryti papildomą teigiamą poveikį mūsų organizmui. Atsirado daugiau kaip prieš 30 metų Japonijoje.

## Funkcionalusis maistas šiandien

Gaivieji gėrimai, tarp jų energiniai ir sportininkams skirti gėrimai, grūdų produktai, tarp jų skirti kūdikiams ir vaikams, kepiniai, konditerijos gaminiai (sausainiai, saldumynai su biologiškai veikliomis medžiagomis), pieno produktai, ypač jogurtas ir kiti rauginti produktai, tepieji riebalų mišiniai, kai kurie mėsos produktai, pašarai naminiams gyvūnams ir kt.

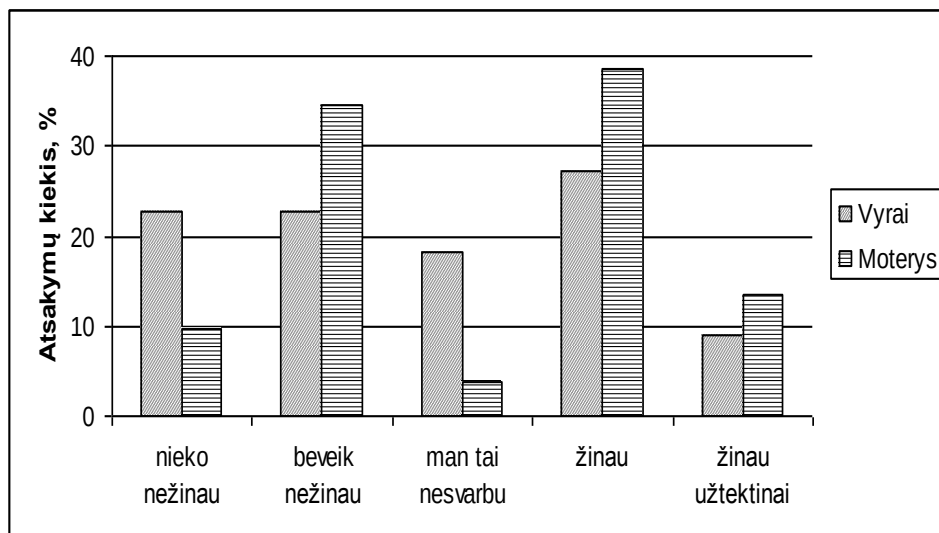
### Pagrindiniai biologiškai vertingi komponentai (BVK):

- vitaminai ir mineralinės medžiagos (Ca, Se, J);
- mono- ir poli- nesočiosios RR;
- maistinės skaidulos;
- probiotikai;
- prebiotikai;
- synbiotikai;
- antioksidantai;
- fitocheminiai junginiai;
- prieskoninės žolės ir kt.

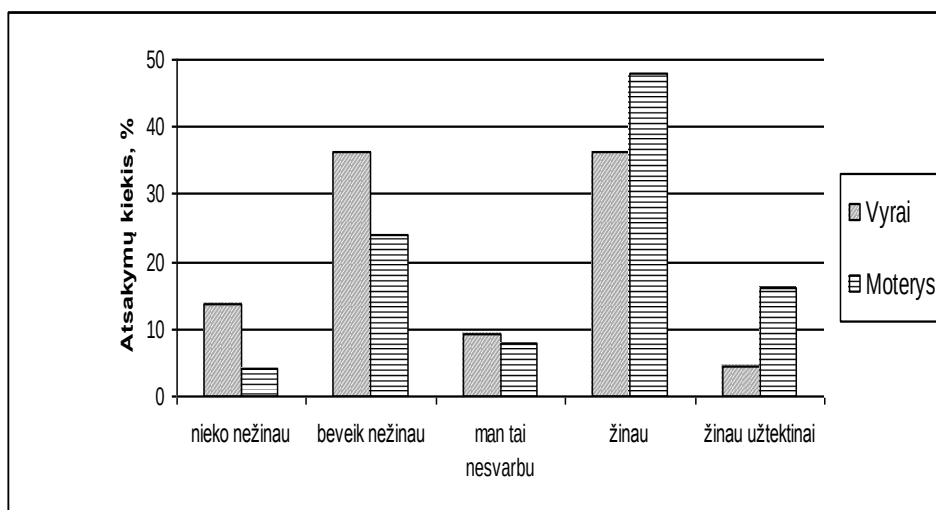
### Lietuvos žmonių žinios apie prebiotikus ir probiotikus – lyties įtaka

- beveik 35 % moterų taip pat trūksta informacijos apie šiuos funkcionaliuosius komponentus;
- omega-3 riebalų rūgštys ir jų poveikis sveikatai praktiškai nežinomos daugumai vyrų ir mažesnei daliai (36 %) moterų.

3 lentelė. Žinios apie prebiotikus ir probiotikus - lyties įtaka (KTU MI duomenys)



4 lentelė. Žinios apie omega 3 riebalų rūgštis - lyties įtaka (KTU MI duomenys)



### Pagrindiniai veiksniai, turintys įtakos maisto produktų (patiekalų) kokybei:

- mikrobiologinė sauga;
- vartojimo trukmė;
- technologinės savybės;
- juslinės savybės.

Gaminamų produktų ir patiekalų kokybei ir saugai užtikrinti dažniausiai naudojami technologiniai procesai yra temperatūra, aktyvusis rūgštingumas (pH), aktyvioji drėgmė, slėgis. Priklausomai nuo pasirinktų technologinių režimų, keičiasi produkto/patiekalo juslinės savybės bei išėiga:

5 lentelė. Jautienos mėginių virimo nuostoliai

| Grupė | Masė iki virimo (g) | Masė po virimo (g) | Virimo nuostoliai, % |
|-------|---------------------|--------------------|----------------------|
| I     | 705                 | 455                | 35,5                 |
| II    | 685                 | 520                | 24,1                 |
| III   | 710                 | 450                | 36,6                 |

**Modernios mechaninės (inertinių dujų, ultragarso, vakuumo įranga), šiluminės (žemos temperatūros cirkulatorius) bei šaldymo įrangos (suskystinto azoto, „anti-griddle“ įranga, išmanusis šaldymo įrenginys ir kt.) pasiūla ir pritaikymas nacionalinių patiekalų gamybai**

### Temperatūra

Aukštų temperatūrų (kaitinimo) technologiniai režimai: pasterizacija ir sterilizacija. Žemų temperatūrų (šaldymo) technologiniai režimai: atvėsėjimas, šaldymas, užšaldymas.

Apdorojimas temperatūra naudojamas, nes produktai suminkštėja, juos lengviau sukramtyti, pagerėja maisto medžiagų įsisavinimas, sunaikinama žalinga mikroflora, galima pagerinti juslines savybes (skonį, kvapą ir pan.).

Trūkumai: dalinai ar pilnai suyra kai kurie vitaminai, kitos biologiškai vertingos medžiagos, atsiranda baltymų, riebalų kitų vertingų maisto medžiagų nuostolių, gali susidaryti nepalankios sveikatai medžiagos (melanoidinai, akrilamidas).

6 lentelė. Bulvės verdamos 20 min.

| Poveikis           | Sūdytas vanduo | Nesūdytas vanduo |
|--------------------|----------------|------------------|
| Suskyļa vitamino C | 16 %           | 31 %             |
| Išsiplauna         | 24 %           | 26 %             |

7 lentelė. Virimas garuose - minimalūs maistinės vertės nuostoliai:

|                                      | Virimo būdas |         |
|--------------------------------------|--------------|---------|
|                                      | vandenyje    | garuose |
| Kopūstai praranda maisto medžiagų, % | 26           | 14      |

### Žemų temperatūrų taikymas – sušaldymas

Sušaldymas turi būti atliekamas taip, kad būtų minimalūs fizikiniai, biocheminiai ir mikrobiologiniai produkto pokyčiai, atsižvelgiant į šaldymo įrenginį, jo pajėgumus, paties produkto pobūdį (laidumas, storis, forma, pradinė temperatūra ir kt.) bei gamybos apimtis.

Rekomenduojama sušaldyti kuo mažesniais kiekiais, kad sušaldomas maisto produktas greičiau praeitų per maksimalios ledo kristalizacijos temperatūros diapazoną, kuris dažniausiai būna nuo  $-1^{\circ}\text{C}$  iki  $-5^{\circ}\text{C}$ .

Prieš sušaldant maisto produktus, jie turi būti sudedami į specialiai tam skirtus maišelius, dėžutes ar vakuumuojami. Rekomenduojama produktus sušaldyti reikiamomis porcijomis, kad būtų patogiau juos sunaudoti gamyboje.

Sušaldymas laikomas visiškai užbaigtu tada, kai temperatūra produkto viduje arba tarp produktų pasiekia  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūrą. Produktai turi būti sušaldomi kaip galima greičiau.

Įmonėje sušaldyti maisto produktai gali būti laikomi ne aukštesnėje kaip  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūroje.

Sušaldytų maisto produktų galiojimo terminas negali būti ilgesnis kaip 30 parų, išskyrus šviežias uogas, vaisius, daržoves, grybus. Jų galiojimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip iki kito derliaus.

Sušaldyti maisto produktai turi būti pažymėti etikete su produkto pavadinimu bei sušaldymo data ir valanda.

Sušaldomi maisto produktai (mėsa, žuvis, paukštiena jų pusgaminiai ir kt.) turi atitikti maisto produktų kokybės ir saugos reikalavimus.

Sušaldant maisto produktus, būtina vadovautis teisės aktais ir laikytis įrangos gamintojo reikalavimų. Įmonė turi būti parengusi sušaldomų maisto produktų technologinius aprašymus, nurodant maisto produkto tinkamumo vartoti terminą ir sušaldymo trukmę arba tai gali būti įtraukta į gaminamų patiekalų technologinius aprašymus.

### **Sušaldytų maisto produktų/žaliavų atšildymas**

Sušaldyti maisto produktai atšildomi šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar kitoje tam pritaikytoje įrangoje. Juos galima atšildyti ir po tekančiu, geriamojo vandens reikalavimus atitinkančiu, vandeniu. Tokiu būdu atšildomi maisto produktai negali turėti tiesioginio sąlyčio su vandeniu, pvz., jie gali būti apvynioti plėvele arba sudėti į sandarų indą. Kambario temperatūroje atšildyti užšaldytus maisto produktus nerekomenduojama.

Sušaldyti maisto produktai turi būti atšildomi taip, kad atitirpęs skystis neužterštų kitų maisto produktų ar jų pakuočių. Atitirpęs skystis išpilamas, po to produktai, jei būtina, nuplaunami tekančiu vandeniu. Mitybiniu požiūriu geriau atšildyti lėtai, nes tuomet mažesni maisto medžiagų nuostoliai.

Mėsa laikoma atšildyta, jei gabalo viduje temperatūra yra 1 °C. Po atšildymo mėsa turėtų būti iš karto perdirbama. Plaunant mėsos gabalą tekančiu vandeniu, jei reikia, su šepetėliu, sumažina paviršiaus užterštumą bakterijomis iki 80-95 %, nusausinant paviršių, užterštumas dar labiau sumažėja. Atšildytos smulkintos mėsos, mėsos pusgaminių ir mechaniškai atskirtos mėsos negalima pakartotinai sušaldyti.

Atšildytą žuvį ir jos pusfabrikačius galima laikyti šaldytuve (iki 6 °C temperatūroje) ne ilgiau 12 val. Sūdytą žuvį išvalius, jei reikia, išmirkius, reiktų iš karto toliau perdirbti arba patiekti. Sūdyta žuvis po jos išmirkymo turi turėti ne daugiau kaip 3,5 % druskos. Supjaustyti porcijomis žuvį rekomenduojama ne anksčiau kaip 20 val. iki tolesnio apdorojimo. Atšildyti neperdirbti žuvininkystės produktai ir iš vėžiagyvių bei moliuskų gauti išvirti ir atšaldyti produktai turi būti laikomi maždaug 0 °C temperatūroje. Atšildytų žuvininkystės produktų negalima pakartotinai sušaldyti.

Sušaldytas daržoves, uogas, žalumynus rekomenduojama iškart termiškai apdoroti, be atšildymo.

#### **Indų, temperatūros įtaka vitaminams:**

- vitaminas C variniuose ir geležiniuose induose skyla daugiau dėl oksidacijos, alaviniai, nikeliniai, nerūdijančio plieno, moliniai indai neturi įtakos;
- B grupės vitaminai atsparūs aukštai temperatūrai, bet neutralioje, šarminėje aplinkoje skyla greičiau;
- vitaminai A ir D atsparūs aukštai temperatūrai, bet juos labai veikia oro deguonis.

#### **Temperatūra ir pagrindinės maisto medžiagos:**

- baltymai denatūruoja ir koaguliuoja;
- vitaminai skyla;
- angliavandeniai keičia struktūrą.

**Riebalų kokybė ir įsisavinimas priklauso nuo:**

- lydymosi temperatūros (geriau įsisavinami riebalai, kurių lydymosi temperatūra artima kūno temperatūrai, t.y. sviestas, paukštienos riebalai, o lajus įsisavinamas blogai), riebalų rutulėlių paviršiaus ploto (smulkios emulsijos įsisavinamos geriau);
- šviežumo (apkartę riebalai virškinami blogiau ir tokių riebalų skilimo produktai patekę į kraują inaktyvuoja fermentus, ardo vitaminus A ir D, blogėja juslinės savybės), iki 100 °C riebalai praktiškai nepakinta, aukštesnėje gali skilti, pagreitinėja jų oksidacija. Aukštesnėje kaip 200 °C susidaro peroksidai ir hidroperoksidai, neigiamai veikiantys organizmą, dar aukštesnėje temperatūroje vyksta oksidacija ir polimerizacija.

**Baltymai ir temperatūra:**

- kylant temperatūrai, baltymai denatūruoja;
- fermentai geriau skaldo denatūruotus baltymus (geriau įsisavinami);
- per didelė denatūracija lėtina įsisavinimą. Geriausia denatūracija, kai patiekalai verdami garuose.

**Angliavandeniai ir temperatūra:**

- monosacharidai (paprastieji angliavandeniai) verdant nesikeičia;
- disacharidai gali suskilti;
- didžiausi pakitimai, kai kaitinama sausai dėl karamelizacijos, aukštoje temperatūroje laikant ilgiau, gali susidaryti akrilamidai. Akrilamidas susidaro, kaitinant angliavandenių turinčius maisto produktus aukštesnėje kaip 120°C temperatūroje (t.y. frittiūrinė, kepimas, skrudinimas). Tai bulvytės fri, bulvių traškučiai, krekeriai, kava. Kuo ilgesnė kaitinimo trukmė ir aukštesnė temperatūra, tuo daugiau susidaro akrilamido. Šie junginiai susidaro produktuose tarp aminorūgščių ir gliukozės, fruktozės, laktozės;
- aukšta temperatūra skatina reakciją, tuo pačiu, kinta produkto spalva, kvapas ir skonis.

Galima išskirti dvi kryptis: patiekalų funkcionalumo, t.y., teigiamo poveikio sveikatai didinimas ir naujų technologijų ir įrangos taikymas, siekiant pateikti netradicinės sudėties, jausminių ir kitų savybių patiekalus. Dažnai šios kryptys būna susiję tarpusavyje ir naujų technologijų taikymas leidžia vartotojams pateikti mažiau perdirbtą, t.y., biologiniu požiūriu vertingesnį patiekalą, pasižymintį patrauklia išvaizda ir nepriekaištingomis jauslinėmis savybėmis.

Viešajame maitinime galima sėkmingai panaudoti fiziologijos, mitybos, maisto mokslo, genų inžinerijos naujausius pasiekimus, surandant ryšį tarp genų/molekulių ir sveikatai



gerinančio atskirų maisto komponentų poveikio ir taip padidinti gaminamų produktų bei patiekalų funkcionalumą.

#### **Funkcionalaus maisto taikymo viešajame maitinime privalumai:**

- šviežias, be konservantų maistas – geresnis poveikis sveikatai;
- galimybė pasirinkti ir naudoti funkcionaliuosius komponentus (FK) , gaminant maistą;
- galimybė naudoti keletą FK viename produkte;
- galimybė įdėti FK į patiekalą prieš pat vartojimą, sumažinant galimus jų nuostolius gamybos ir laikymo metu;
- FK vartotojai gali prisidėti patys, valgant patiekalą.

#### **Trūkumai:**

- padidėja kaina;
- trūksta informacijos apie FK teigiamą poveikį ir pan.;
- dažnai tenka modifikuoti receptūras, gamybos procesą, laikymo sąlygas ir pan.;
- tenka keisti produkto ženklumą;
- tenka įvertinti galimą FK poveikį produkto/patiekalo išvaizdai, kitoms juslinėms savybėms.

### **Molekulinė virtuvė – kulinarijos ir chemijos derinys**

Į maisto gamybą skverbiasi vis daugiau mokslo, ypač chemijos. Pavyzdžiui, kai kurie garsūs restoranai naudoja centrifugas, kuriomis per keletą minučių iš daržovių tyrės ar riešutų galima ištraukti aliejų. Net patyrusius virėjus, gurmanus šiandien galima nustebinti molekulinės virtuvės patiekalais. Tai reiškia, kad kartais pats paprasčiausias valgis gali būti patiektas visiškai netikėtai. Kai virtuvės meistrui atsibosta gaminti kotletus, jis juos pabando sugrūsti į pastos tūtelę... Galutinis variantas – tas pats maltinis, tik patiektas neatpažįstamai. Tai, kas, atrodo, turėtų būti rūgštu, gali pasirodyti saldu, ir atvirkščiai. Molekulinės virtuvės patiekalai – kulinarijos ir chemijos derinys, kai specialia įranga bei naudojant tam tikras technologijas derinami iš pirmo žvilgsnio nesuderinami produktai ar keičiama jų struktūra. Tokie patiekalai, kaip rūkyto kumpio ir kiaušinio skonio ledai ar kietas alyvuogių aliejus, gal tiktų ne kiekvieno skrandžiui, tačiau jų išvaizda išties traukia akį.

Pagrindinis molekulinės virtuvės principas yra, naudojant šiuolaikines technologijas ir technikos pasiekimus, keisti maisto produktų tekstūrą, formą, skonį , aromatą ir pan. pvz., mėsa patiekti blyno formos ar ikrus persikų skonio.

Molekulinė virtuvė buvo populiari gana trumpai, nes nors tai įdomu ir neįprasta, kasdien tokių patiekalų nevalgysi, visų pirma, dėl aukštos jų kainos. Kai kurie virtuvės šefai tvirtina, kad molekulinė virtuvė – jau praeinanti mada. Štai garsiausias tokios virtuvės restoranas Ispanijoje jau užsidaręs. Vis dėlto geriausi Lietuvos virtuvės šefai kai kuriuos jos elementus ruošdami taiko ir dabar.

Skystas azotas naudojamas ir kaip virtuvės šou elementas. Pvz., pašaldomi morengai, kad įdėjus į lėkštę jie garuotų, arba užšaldomas aliejinis padažas, kuris pabyra į lėkštę tarsi sniegas, o netrukus ištirpsta. Galima lankytojams pasiūlyti specialių molekulinės virtuvės patiekalų, tokių kaip persikų, čiobrelių ar agurkų skonio ikrai.



*1 paveikslas. Skysto azoto naudojimas patiekalų ruošime*

Šiandien kol kas vienintelis įtaisas virtuvėje, kuris naudoja šaltį, yra šaldytuvas, tačiau yra ir kitų būdų žemai temperatūrai panaudoti. Tarkim, „Anti-Griddle“ gali staigiai sušaldyti tirštus padažus ar kitus į masę sutrintus maisto produktus iki  $-30^{\circ}\text{C}$ . Esminis skirtumas tas, kad staigus temperatūros kritimas sudaro kietą plutelę, o vidus lieka tirštas. „Anti-Griddle“ naudoja net baristai (kavos virėjai) – espresso kavai šaldyti ar barmenai – kokteiliams paversti gaiviais saldainiais. Dar vienas įrenginys „Pacojet“ sugeba supjaustyti stipriai sušaldytą maistą ypač plonai – 2 tūkst. kartų per minutę apsisukantys ašmenys supjausto produktus tūkstantųjų milimetro dalių storio sluoksniais, pavyzdžiui, sušaldytus vaisius paverčia šerbetu.

Molekulinei virtuvei galima priskirti skysto azoto gaminimo įrangą ir nemažai produktų. Tarkime, lecitinas, kurio įdėjus į bet kokią skystį ir suplakus galima išgauti daugybę putų; agaro milteliai, su kuriais galima pagaminti želė, ją pakaitinti ir patiekti šiltą; vadinamieji „santana“ milteliai ir pan.



2 paveikslas. Skysto azoto naudojimas patiekalų ruošime

Vis labiau populiarėja išmaniųjų namų idėja, mat pinga technologijos, leidžiančios sukurti tokį būstą, taigi, išmanūs sprendimai ateina ir į virtuvę: Kauno technologijos universiteto mokslininkų grupė, kartu su lietuviška šaldytuvų gamintoja „Snaigė“ sukūrė išmaniojo šaldytuvo prototipą. Toks įrenginys turės įtaisytą vaizdo kamerą, kuri atpažins (pagal brūkšninį kodą ar specialų radijo dažnį skleidžiantį lipduką) viduje esančius maisto produktus. Jei jų trūksta, tada prietaisas sudarys pirkinių sąrašą, kurį galės atsiųsti mums į telefoną ar net išsiųsti jį į elektroninę parduotuvę, kad grįžus iš darbo pirkiniai jau lauktų prie durų.

Įvairūs jutikliai ir mikroprocesoriai tampa vis mažesni, todėl juos įmanoma montuoti anksčiau neįmanomose buvusiose vietose. Masačusetso technologijos instituto profesorius inžinierius Tedas Selkeris vadovavo projektui „Counter Intelligence“, kurio tikslas – sukurti tokias technologijas, kurios grąžintų žmones iš restoranų į namų virtuvę. Vienas originaliausių inžinieriaus kūrinių – maistą „ragaujantis“ šaukštas, kuriame prigrūsta įvairiausių jutiklių. Toks šaukštas gali nustatyti maisto temperatūrą, rūgštingumą, tirštumą ir net cheminę sudėtį: turint tiek žinių apie gaminamą patiekalą galima siekti skonio tobulybės.

### **Vakuumas, ultragarsas ir kt.**

Vakuuminis įvairių produktų pakavimas jau įprastas, tačiau yra ir kitų būdų vakuumui panaudoti gaminant maistą. Štai „GastroVac“ prietaisas verda maistą vakuume – tada daržoves galima išvirti esant 40 °C temperatūrai ir nesuardant jų struktūros bei nepašalinant maistingųjų medžiagų, kas įvyksta viršijus 80 °C karštį.

Kitas šio prietaiso panaudojimo būdas: prietaiso puode išsiurbiant orą, jis išsiurbiamas ir iš maisto produktų, o įleidus oro atgal, produktai „elgiasi“ kaip kempinės ir sugeria bet kokį skystį, esantį aplink.

Mėsai paruošti naudojama pažangi įranga – žemos temperatūros cirkulatorius (“sous-vide”). Šis gaminimo būdas, kai mėsa, žuvis ar daržovės supakuojamos sandariame vakuuminiame maišelyje, įdedamos į vonelę su cirkuliuojančiu vandeniu ir verdamos žemesnėje nei 100 °C temperatūroje, priskiriamas moderniai virtuvei ir dažniausiai naudojamas aukštos klasės restoranuose. Taip paruošta mėsa būna minkšta, praranda mažai sulčių, o svarbiausia – išlaiko vitaminus ir maistines medžiagas, taigi, ir aukštą biologinę vertę. Verdama žemoje 66 ar 68, arba vos 57,8 °C temperatūroje.

Ruošiant taip patiekalus, juos virti tenka ilgai. Tačiau kai kurie restoranai šį būdą naudoja gana dažnai. Paprastai virti žemoje temperatūroje tenka iki trijų, bet kartais užtrunka ir 15 valandų. Priklauso nuo to, ką gamini. Štai vieno restorano šefas firminį restorano patiekalą – šonkauliukus – lėto virimo būdu gamina 12 valandų. Taip jis ruošia ir antieną, avieną, lašišą. Lėtai virtų kiaulienos šonkauliukų skonis intensyvesnis, mėsa gerai nusiima nuo kaulo, o lašiša išlaiko gražią spalvą, valgant tirpsta burnoje – mažai kramtyti tereikia. Iš tiesų taip gaminant įmanoma paruošti geresnio skonio, tinkamo kietumo maistą, o kiek laiko virti, priklauso nuo virėjo.

Yra knygų, kuriose išvestos laiko apskaičiavimo formulės, bet jomis pasikliauti negalima – viską tenka patikrinti praktiškai. Lėto virimo technologijas pradeda taikyti vis daugiau restoranų. Pvz., konvencinėje krosnyje 64 °C temperatūroje su lukštais pusantros valandos kepami kiaušiniai, iš kurių gaminamas kararamelizuotas trynių kremas ar kiti komponentai.

Iš esmės, netradiciniai maisto gaminimo būdai, pasitelkiant šiuolaikines technologijas, Lietuvoje nėra dažni, apie tai neretai trūksta informacijos, tačiau kartais labiausiai tam reikia noro.

Kita vertus, Lietuvos restoranų virtuvėse modernūs gaminimo būdai dažnokai neprigija, nes naujosios gaminimo technologijos gana brangios, tad brangesni ir taip ruošti patiekalai. Norint paragauti molekulinės virtuvės patiekalų, už vakarienę tenka sumokėti 300-450 lt, o tai jau brangu. Jei tik atsirastų poreikis, visi geriausi šefai galėtų pasiūlyti molekulinės virtuvės patiekalų. Jie brangūs, nes ilgai ruošiami, be to, gaminant tokiu būdu trečdalis maisto išmetama, o juk produktai imami patys kokybiškiausi. Dar reikia papildomo inventoriaus – virtuvė turi būti panaši į laboratoriją, kur daug pipečių, mini šaukštelių, mini svarstyklių, įvairiausių priedų ir pan.

Atrastos beribės galimybės eksperimentuoti su maistu, keičiasi skonio supratimas. Pasinaudojus paprastu grietinėlės plaktuvu ir pridėjus truputį fantazijos, įprastinius produktus galima paversti futuristinės gastronomijos šedevrais, o jais galima nustebinti ir daug pasaulio mačiusį gurmaną.

## Apibendrinimas

Pasaulyje molekulinės virtuvės sąvoka įvairiai traktuojama. Kai kas jai priskiria visus produktus, pagamintus naudojantis molekulinės destrukcijos technologijomis – tai reiškia, kad produkto molekulių sandara pakeičiama kita.

Mados kulinarijoje, kaip ir visur kitur, greitai keičiasi. Be sparčiai besivystančio mokslo tai sąlygoja ir kintantys mitybos įpročiai. Tikėtina, kad dabar populiari molekulinė kulinarija irgi nueis į antrą planą, o jos vietą užims natūralūs ekologiški produktai. Tačiau ar maistas yra tik mados reikalas? Gal būt, pirmiausia įsiklausykime į mūsų organizmą ir siekime geros sveikatos...

**Paskaitos „nacionalinių patiekalų gamybos naujovės“ skaidrės:**

Šiuolaikinio ūkio ir pramonės sąlygomis gaminamų gyvūninės ir augalinės kilmės maisto produktų (mėsos, pieno, vaisių ir daržovių, grūdų produktų, prieskoninių augalų) panaudojimas nacionalinių patiekalų gamybai; modernios mechaninės (inertinių dujų, ultragarso, vakuumo įranga), šiluminės (žemos temperatūros cirkulatorius) bei šaldymo įrangos (suskystinto azoto, „anti-griddle“ įranga, išmanusis šaldymo įrenginys ir kt.) pasiūla ir pritaikymas nacionalinių patiekalų gamybai





## Maisto produktai ir vartotojų požiūris

- Natūralumo poreikis
- Neigiama nuostata prieš cheminių priedų naudojimą maisto produktuose ir pašaruose
- Sveikas, skanus, saugus, pigus, ilgai negendantis ir t.t. – ar visuomet tai suderinama?
- Vyresniems vartotojams svarbiau tradiciškumas, jaunesni dažniau linkę eksperimentuoti

## Maisto produktų ir patiekalų kokybė

- juslinės savybės
- cheminė sudėtis (maistinė biologinė vertė)
- fizikinės cheminės, mikrobiologinės savybės (sauga)
- galiojimo laikas, pakuotė
- ženklavimas

## Pagrindiniai biologiškai vertingi komponentai (BVK)

- Vitaminai ir mineralinės medžiagos (Ca, Se, J)
- Mono- ir poli- nesočiosios RR
- Maistinės skaidulos
- Probiotikai, prebiotikai, synbiotikai
- antioksidantai
- Fitocheminiai junginiai
- Prieskoninės žolės ir kt.

## Probiotikai

- vienas svarbiausių funkcinio maisto komponentų - gyvi mikrobiniai maisto papildai - **gerosios bakterijos**, teigiamai įtakojančios šeimininko organizmo sveikatos būklę
- gerina virškinamojo trakto mikrobinį balansą, padeda neutralizuoti virškinamajame trakte išsiskiriančius toksinus

## Probiotikai

- padidėja gerosios mikrofloros, tame tarpe bifidobakterijų, kiekis žarnyne, padidėja kalcio absorbcija, pagreitėja maisto tranzitas, sumažėja kraujo lipidų koncentracija
- be to, nustatyta, kad:
  - probiotikų įtakoje sumažėja fermentų, turinčių įtakos vėžiniams susirgimams, aktyvumas
  - gali suintensyvėti medžiagų apykaitos procesai, padidėti produkcijos išeiga

## Prebiotikai - oligosacharidai

- nevirškinami polisacharidai – oligosacharidai – turintys teigiamą įtaką virškinamajo trakto veiklai
- maisto šaltinis vienai ar keletui rūšių bakterijų storajame žarnyne:
  - stimuliuoja jų augimą ir vystymąsi
  - pasiekia storąjį žarnyną praktiškai nepakitę, čia esantys mikroorganizmai dalinai juos suskaldo



## Konjuguota linolo riebalų rūgštis

- polinesočioji riebalų rūgštis, vienintelis šiuo metu žinomas gyvūninės kilmės maisto produktuose natūraliai esantis antioksidantas bei antikancerogenas
- įprastai su maisto produktais žmogus suvartoja 0,1–0,4 g/d KLR
- teigiamas poveikis žmogaus sveikatai pastebėtas, kai šios medžiagos dozės svyruoja tarp 0,4–6,8 g/d, o tyrimų laikas – nuo 4 savaičių iki 6 mėnesių

## Skaidulinės medžiagos

- Tai augaluose esantys angliavandeniai, kurie mūsų organizme praktiškai nevirškinami, nes jų neskaldo arba beveik neskaldo žarnyne esančios bakterijos ir jų fermentai. Praktiškai nepakitusios jos praeina per skrandį, plonąjį žarnyną iki storosios žarnos
- SM yra labai svarbios mūsų virškinimo traktui ir kitoms organizmo funkcijoms

## Natūralūs augalų ekstraktai

- Įvairių žolelių ir prieskonių augalų sveikatą gerinantis poveikis organizmo funkcijoms labai įvairialypis
- Be to, prieskoninės žolės pagerina savijautą, nes padidina paties valgymo suteikiamą malonumą
- Šiuo metu nėra aiškiai nustatyti biologiškai veiklių medžiagų jose kiekiai, kurie gali užtikrinti minėtus poveikius žmogaus organizmui

## Natūralūs augalų ekstraktai

- Džiovinantose žolelėse veikliųjų medžiagų kiekis sumažėja, todėl jų reikia apie 3 kartus daugiau, nei šviežių
- Siekiant, kad produktai ir patiekalai su natūralių augalų ekstraktų priedais būtų patrauklūs ir priimtini vartotojams, būtina įvertinti jų poveikį skoniui, aromatui ir, jei reikia, ieškoti būdų kokybei gerinti

## Vitaminai

- Tai nei energinės, nei statybinės medžiagos, tačiau būtinai reikalingos mūsų organizmui.
- Reikiamą organizmui vitaminų kiekį turime gauti su maisto produktais (gyvūninės ir augalinės kilmės), nes organizmas jų negali pasigaminti
- Jų reikia labai nedaug, jie dalyvauja fermentų sintezėje, medžiagų apykaitoje, o reikiamas kiekis priklauso nuo aplinkos sąlygų, mitybos, sveikatos būklės ir kt.
- Kai organizmui yra nepalankios sąlygos, vitaminų poreikis padidėja

## Funkcionalusis maistas

- Plataus vartojimo kasdien valgomas maistas, kuris, be tiesioginio poveikio (mitybinės vertės) daro papildomą teigiamą poveikį mūsų organizmui.
- Jo gamybos metu pridedama maisto veikliųjų medžiagų arba iš jo išimamos tam tikros medžiagos, taip suteikiant maistui galimybę daryti papildomą teigiamą poveikį mūsų organizmui.
- Atsirado daugiau kaip prieš 30 metų Japonijoje.



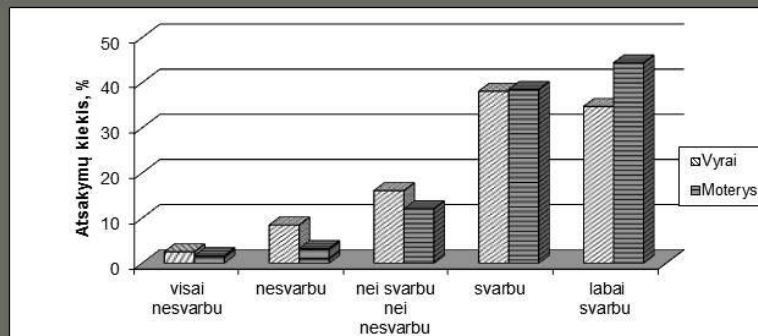
## Vartotojų žinios apie funkcionalųjį maistą

- Tyrime dalyvavo 374 asmenys
- Tarp jų 129 vyrai, 245 moterys
- Penkios amžiaus grupės:
  - iki 20 m;
  - 21-30 m;
  - 31-40 m;
  - 41-50 m;
  - 51-60
  - virš 60 metų
- Pagal išsilavinimą dalyviai suskirstyti į keturias grupes – nebaigtas vidurinis vidurinis, aukštesnysis, aukštasis

## Klausimai

- Ar jums svarbu, kad maistas padėtų išlikti sveikiems?
- Ar Jūs vartojate produktus su biologiškai vertingais priedais?
- Ar Jūs pirktumėte produktus su šiais priedais, jei jų jauslinės savybės būtų nežymiai blogesnės už Jums įprastų produktų?
- Ar Jūs turite pakankamai žinių apie probiotikų ir prebiotikų svarbą Jūsų sveikatai?
- Ar Jūs turite pakankamai žinių apie omega-3 riebalų rūgščių reikšmę Jūsų sveikatai?

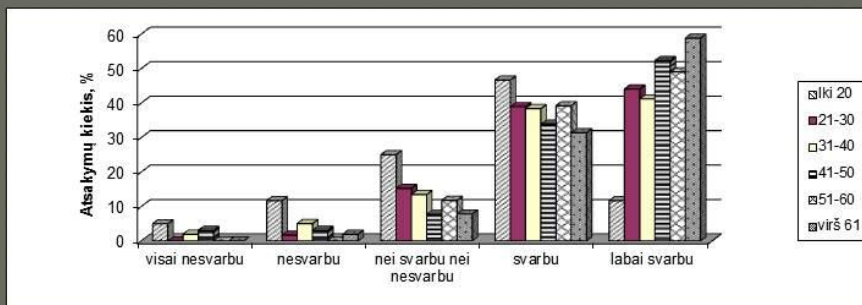
## Ar svarbu, kad maistas padėtų išlikti sveikiems? Lyties įtaka



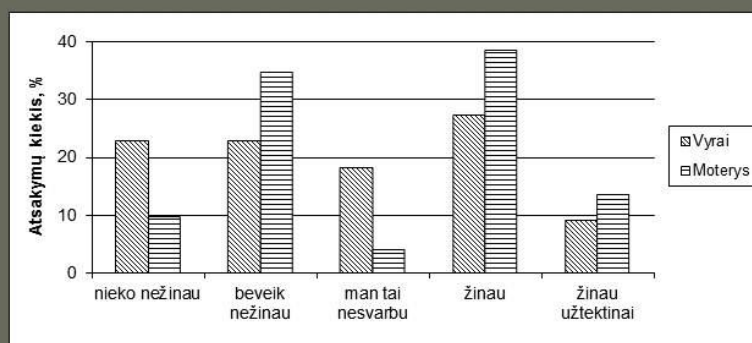
## Komentaras

- 72,8 % vyrų ir 82,9 % moterų teigė, kad jiems yra svarbu, kad maisto produktai padėtų išlikti sveikiems
- 16 % vyrų ir 12 % moterų mano, kad jiems tai nei svarbu, nei nesvarbu
- moterims svarbiau (vidutinis balas 4,21) kad maisto produktai padėtų išlikti sveikiems nei vyrams (3,94 balo)

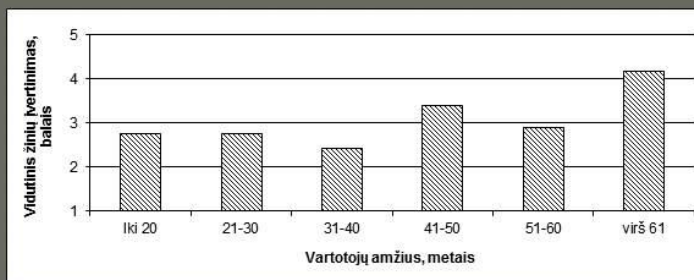
## Amžiaus įtaka



## Žinios apie prebiotikus ir probiotikus - lyties įtaka



## Amžiaus įtaka

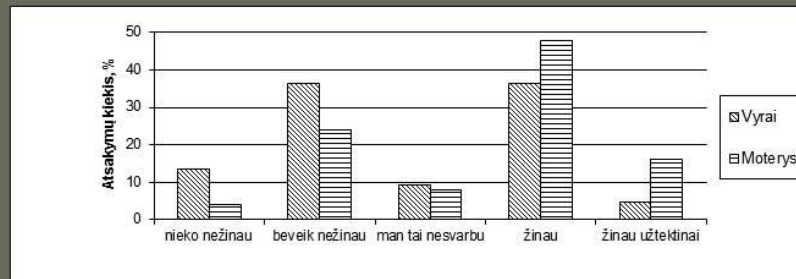


## Išsilavinimo įtaka

- visų grupių dalyvių žinios apie prebiotikų ir probiotikų svarbą sveikatai buvo gana vidutinės – tik aukštąjį išsilavinimą turinčių dalyvių vidutinis žinių lygis siekė daugiau kaip 3 balus



## Žinios apie omega 3 riebalų rūgštis - lyties įtaka

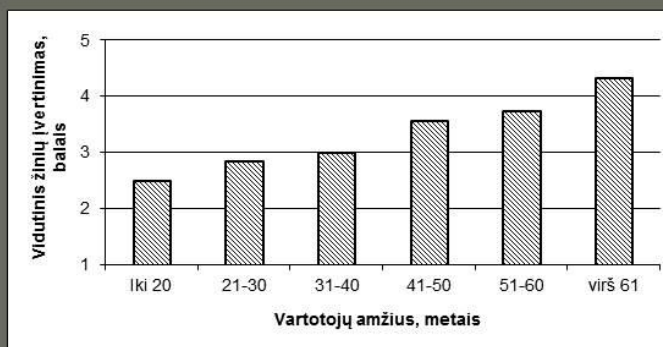


## Komentaras

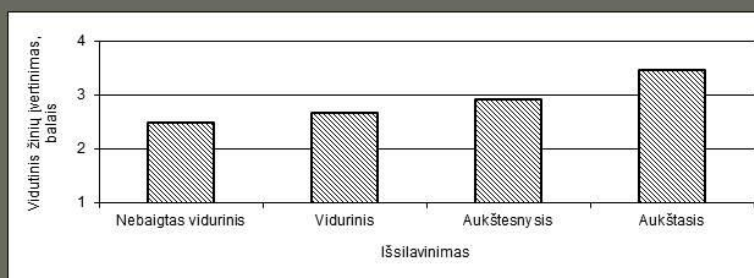
- tik 4,5 % apklaustųjų vyrų teigė, kad žino pakankamai apie omega-3 riebalų rūgščių svarbą sveikatai,
- 36 % vyrų manė, kad jie beveik nieko nežino arba šiek tiek žino apie tai
- 64 % moterų žinojo apie omega-3 riebalų rūgščių svarbą sveikatai
- tik 4 % moterų teigė apie tai nieko nežinančios



## Amžiaus įtaka



## Išsilavinimo įtaka



## Išvados

- moterys labiau domisi funkcionaliaisiais maisto komponentais ir maisto produktais, turi apie juos daugiau informacijos ir linkusios dažniau juos vartoti
- jauni vartotojai mažiau linkę vartoti sveikatą gerinančius maisto produktus
- 21-60 metų amžiaus respondentai praktiškai vienodai vertina maisto produktų poveikio sveikatai svarbą
- didėjant vartotojų išsilavinimui, didėja šio maisto produktų pasirinkimo kriterijaus svarba

## Išvados

- vyrai turi pastebimai mažiau žinių apie prebiotikų ir probiotikų teigiamą poveikį sveikatai arba jie mano, kad tai jiems nesvarbu
- beveik 35 % moterų taip pat trūksta informacijos apie šiuos funkcionaliuosius komponentus
- omega-3 riebalų rūgštys ir jų poveikis sveikatai praktiškai nežinomos daugumai vyrų ir mažesnei daliai (36 %) moterų

# Tradicinės ir moderniosios technologijos

Dr. Aldona Mieželiienė  
KTU Maisto instituto  
Juslinės analizės mokslo laboratorija

## Pagrindiniai technologiniai procesai

- temperatūra;
- aktyvusis rūgštingumas (pH),
- aktyvioji drėgmė,
- Slėgis (viršslėgis/vakuumas).

## Technologinių režimų reikšmė

- Taikomi režimai turi didelę fiziologinę ir sanitarinę higieninę reikšmę:
  - fiziologinė reikšmė – pagerėja produktų ir patiekalų juslinės savybės, pasikeičia maistinė ir biologinė vertė, pagerėja įsisavinimas
  - Sanitarinė higieninė reikšmė – produktai pasidaro saugūs, sumažėja užterštumas, sunaikinamos kenksmingos bakterijos ir kt.

## Šiluminis apdorojimas

- Tai virimas vandenyje arba garuose, kepinimas, virinimas su mažu vandens kiekiu (troškinimas)
- Mėsa mažai laidi šilumai, todėl jos šiluminis apdorojimas trunka ilgiau, priešingu atveju, storesnėse vietose gali išlikti gyvybingų sporų
- Mėsos patiekalo paruošimo trukmė labiausiai priklauso nuo gabalo dydžio



## Jautienos mėginių virimo nuostoliai

| Grupė | Masė iki virimo, g | Masė po virimo, g | Virimo nuostoliai, % |
|-------|--------------------|-------------------|----------------------|
| I     | 705                | 455               | 35,5                 |
| II    | 685                | 520               | 24,1                 |
| III   | 710                | 450               | 36,6                 |

## Temperatūra

- Apdorojimas temperatūra naudojamas, nes produktai suminkštėja, juos lengviau sukramtyti, pagerėja maisto medžiagų įsisavinimas, sunaikinama žalinga mikroflora, galima pagerinti juslines savybes (skonį, kvapą ir pan.).



## Trūkumai

- dalinai ar pilnai suyra kai kurie vitaminai, kitos biologiškai vertingos medžiagos, atsiranda baltymų, riebalų kitų vertingų maisto medžiagų nuostolių, gali susidaryti nepalankios sveikatai medžiagos (melanoidinai, akrilamidas)

## Temperatūra ir pagrindinės maisto medžiagos

- baltymai denatūruoja ir koaguliuoja;
- vitaminai skyla;
- angliavandeniai keičia struktūrą

## Riebalų kokybė ir įsisavinimas priklauso nuo:

- lydymosi temperatūros (geriau įsisavinami riebalai, kurių lydymosi temperatūra artima kūno temperatūrai, t.y sviestas, paukštienos riebalai, o lajus įsisavinamas blogai), riebalų rutulėlių paviršiaus ploto (smulkios emulsijos įsisavinamos geriau),
- šviežumo (apkartę riebalai virškinami blogiau ir tokių riebalų skilimo produktai patekę į kraują inaktyvuoja fermentus, ardo vitaminus A ir D, blogėja juslinės savybės), iki 100 °C riebalai praktiškai nepakinta, aukštesnėje gali skilti, pagreiteja jų oksidacija.
- Aukštesnėje kaip 200 0C susidaro peroksidadai ir hidroperoksidadai, neigiamai veikiantys organizmą, dar aukštesnėje temperatūroje vyksta oksidacija ir polimerizacija

## Baltymai ir temperatūra:

- kylant temperatūrai, baltymai denatūruoja;
- fermentai geriau skaldo denatūruotus baltymus (geriau įsisavinami);
- per didelė denatūracija lėtina įsisavinimą. Geriausia denatūracija, kai patiekalai verdami garuose

## Angliavandeniai ir temperatūra

- monosacharidai verdant nesikeičia;
- disacharidai gali suskilti;
- didžiausi pakitimai, kai kaitinama sausai dėl karamelizacijos, aukštoje temperatūroje laikant ilgiau, gali susidaryti akrilamidai. Akrilamidas susidaro, kaitinant angliavandenių turinčius maisto produktus aukštesnėje kaip 120°C temperatūroje
- Kuo ilgesnė kaitinimo trukmė ir aukštesnė temperatūra, tuo daugiau susidaro akrilamido. Šie junginiai susidaro produktuose tarp aminorūgščių ir gliukozės, fruktozės, laktozės;
- aukšta temperatūra skatina reakciją, tuo pačiu, kinta produkto spalva, kvapas ir skonis

## Temperatūra

| Mėsos gabalo dydis ir svoris |           |                           | Per kiek minučių pasiekia 100 laipsnių |
|------------------------------|-----------|---------------------------|----------------------------------------|
| Šoninis ilgis, cm            | Svoris, g | Paviršiaus plotas, kv. cm |                                        |
| 6                            | 226       | 216                       | 44,2                                   |
| 8                            | 530       | 384                       | 96,3                                   |
| 10                           | 1054      | 600                       | 126,7                                  |
| 11                           | 1403      | 726                       | 136,2                                  |



## Temperatūra

- Mėsos sudėtinių dalių nuostoliai šiluminio apdorojimo metu priklauso nuo pirminių jos savybių ir nuo virimo sąlygų
- Jei mėsa merkiama į šaltą vandenį smulkiais gabalais, palaipsniui kylant temperatūrai, į sultinį pereina daug maisto medžiagų
- Įdėjus į verdantį vandenį didelį gabalą, baltymai paviršiuje koaguliuoja, dėl to mažiau medžiagų pereina iš vidinių sluoksnių į sultinį – jis mažiau sultingas, bet sultinga, aromatinga mėsa

## Bulvės verdamos 20 min.

| Poveikis           | Sūdytas vanduo | Nesūdytas vanduo |
|--------------------|----------------|------------------|
| Suskyļa vitamino C | 16 %           | 31 %             |
| išsiplauna         | 24 %           | 26 %             |

## Virimas garuose - minimalūs maistinės vertės nuostoliai

|                                      | Virimo būdas |         |
|--------------------------------------|--------------|---------|
|                                      | puode        | garuose |
| Kopūstai praranda maisto medžiagų, % | 26           | 14      |

## Sušaldymas

- Turi būti atliekamas taip, kad būtų minimalūs fizikiniai, biocheminiai ir mikrobiologiniai produkto pokyčiai, atsižvelgiant į šaldymo įrenginį, jo pajėgumus, paties produkto pobūdį (laidumas, storis, forma, pradinė temperatūra ir kt.).
- Rekomenduojama sušaldyti kuo mažesniais kiekiais, kad sušaldomas maisto produktas greičiau praeitų per maksimalios ledo kristalizacijos temperatūros diapazoną, kuris dažniausiai būna nuo  $-1^{\circ}\text{C}$  iki  $-5^{\circ}\text{C}$ .
- Prieš sušaldant maisto produktus, jie turi būti sudedami į specialiai tam skirtus maišelius, dėžutes ar vakuumuojami. Rekomenduojama produktus sušaldyti reikiamomis porcijomis, kad būtų patogiau juos sunaudoti gamyboje



## Sušaldymas

- Sušaldymas laikomas visiškai užbaigtu tada, kai temperatūra produkto viduje arba tarp produktų pasiekia  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūrą. Produktai turi būti sušaldomi kaip galima greičiau.
- Įmonėje sušaldyti maisto produktai gali būti laikomi ne aukštesnėje kaip  $-18^{\circ}\text{C}$  temperatūroje.
- Įmonėje sušaldytų maisto produktų galiojimo terminas negali būti ilgesnis kaip 30 parų, išskyrus šviežias uogas, vaisius, daržoves, grybus. Jų galiojimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip iki kito derliaus.
- Sušaldyti maisto produktai turi būti pažymėti etikete su produkto pavadinimu bei sušaldymo data ir valanda

## Sušaldytų maisto produktų atšildymas

- Sušaldyti maisto produktai atšildomi šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar kitoje tam pritaikytoje įrangoje. Juos galima atšildyti ir po tekančiu, geriamojo vandens reikalavimus atitinkančiu, vandeniu. Tokiu būdu atšildomi maisto produktai negali turėti tiesioginio sąlyčio su vandeniu, pvz., jie gali būti apvynioti plėvele arba sudėti į sandarų indą. Kambario temperatūroje atšildyti užšaldytus maisto produktus nerekomenduojama

## Sušaldytų maisto produktų atšildymas

- Sušaldyti maisto produktai turi būti atšildomi taip, kad atitirpęs skystis neužterštų kitų maisto produktų ar jų pakuočių. Atitirpęs skystis išpilamas į kriauklę, po to produktai, jei būtina, nuplaunami tekančiu vandeniu
- Mitybiniu požiūriu geriau atšildyti lėtai, nes tuomet mažesni maisto medžiagų nuostoliai
- Mėsa laikoma atšildyta, jei gabalo viduje temperatūra yra 1 °C
- Po atšildymo mėsa turėtų būti iš karto perdirbama

## Atšildytų produktų apdorojimas

- Plaunant mėsos gabalą tekančiu vandeniu, jei reikia, su šepetėliu, sumažina paviršiaus užterštumą bakterijomis iki 80-95 %, nusausinant paviršių, užterštumas dar labiau sumažėja
- Atšildytą žuvį ir jos pusfabrikačius galima laikyti šaldytuve (iki 6 °C temperatūroje) ne ilgiau 12 val.
- Sūdytą žuvį išvalius, jei reikia, išmirkius, reiktų iš karto toliau perdirbti arba patiekti
- Sūdyta žuvis po jos išmirkymo turi turėti ne daugiau kaip 3,5 % druskos
- Supjaustyti porcijomis žuvį rekomenduojama ne anksčiau kaip 20 val iki tolesnio apdorojimo



## Atšildymas

- Sušaldytas daržoves, uogas, žalumynus rekomenduojama iškart termiškai apdoroti, be atšildymo.
- Atšildyti neperdirbti žuvininkystės produktai ir iš vėžiagyvių bei moliuskų gauti išvirti ir atšaldyti produktai turi būti laikomi maždaug 0 °C temperatūroje. Atšildytų žuvininkystės produktų negalima pakartotinai sušaldyti.
- Atšildytos smulkintos mėsos, mėsos pusgaminių ir mechaniškai atskirtos mėsos negalima pakartotinai sušaldyti.

## Indų, temperatūros įtaka

- vitaminas C variniuose ir geležiniuose induose skyla daugiau dėl oksidacijos, alaviniai, nikeliniai, nerūdijančio plieno, moliniai indai neturi įtakos;
- B grupės vitaminai atsparūs aukštai temperatūrai, bet neutralioje, šarminėje aplinkoje skyla greičiau;
- vitaminai A ir D atsparūs aukštai temperatūrai, bet juos labai veikia oro deguonis

## Nauji patiekalai

- Pradedant gaminti naujus patiekalus arba keičiant gaminamų patiekalų produktų sudėtį, būtina atlikti kontrolinį kepimą ar virimą. Jo metu būtina užregistruoti šiluminio apdorojimo temperatūrą ir gamybos laiką, per kurį pasiekta reikiama temperatūra produkto viduje

## Moderniosios technologijos

- Galima išskirti dvi kryptis:
  - patiekalų funkcionalumo, t.y., teigiamo poveikio sveikatai didinimas
  - naujų technologijų ir įrangos taikymas, siekiant pateikti netradicinės sudėties, juslinių ir kitų savybių patiekalus

Dažnai šios kryptys būna susiję tarpusavyje

## Funkcionalaus maisto taikymo privalumai

- šviežias, be konservantų maistas – geresnis poveikis sveikatai;
- galimybė pasirinkti ir naudoti funkcionaliuosius komponentus (FK) , gaminant maistą;
- galimybė naudoti keletą FK viename produkte;
- galimybė įdėti FK į patiekalą prieš pat vartojimą, sumažinant galimus jų nuostolius gamybos ir laikymo metu;
- FK vartotojai gali prisidėti patys, valgant patiekalą

## Trūkumai

- padidėja kaina;
- trūksta informacijos apie FK teigiamą poveikį ir pan.;
- dažnai tenka modifikuoti receptūras, gamybos procesą, laikymo sąlygas ir pan.;
- tenka keisti produkto ženklavinimą; tenka įvertinti galimą FK poveikį produkto/patiekalo išvaizdai, kitoms juslinėms savybėms



## Molekulinė virtuvė – kulinarijos ir chemijos derinys

- Pagrindinis principas - naudojant šiuolaikines technologijas ir technikos pasiekimus, keisti maisto produktų tekstūrą, formą, skonį, aromatą ir pan. pvz., mėsą patiekti blyno formos ar ikrus persikų skonio ir pan.

## Molekulinė virtuvė-skystas azotas



## Molekulinė virtuvė-skystas azotas



## „Anti-Griddle“ įranga

- leidžia staigiai sušaldyti tirštus padažus ar kitus į masę sutrintus maisto produktus iki  $-30^{\circ}\text{C}$
- Esminis skirtumas tas, kad staigus temperatūros kritimas sudaro kietą plutelę, o vidus lieka tirštas
- „Anti-Griddle“ naudoja net baristai (kavos virėjai) – espresso kavai šaldyti ar barmenai – kokteiliams paversti gaiviais saldainiais

## Išmaniosios technologijos virtuvėje

- Maistą „ragaujantis“ šaukštas, kuriame įmontuota įvairiausių jutiklių.
- Toks šaukštas gali nustatyti maisto temperatūrą, rūgštingumą, tirštumą ir net cheminę sudėtį
- Turint tiek žinių apie gaminamą patiekalą galima siekti skonio tobulybės

## Vakuumas, ultragarsas ir kt

- „GastroVac“ prietaisas verda maistą vakuumė – tada daržoves galima išvirti esant 40 laipsnių Celsijaus temperatūrai ir nesuardant jų struktūros bei nepašalinant maistingųjų medžiagų, kas įvyksta viršijus 80 laipsnių
- Kita šio prietaiso panaudojimo sritis: oras išsiurbiamas iš maisto produktų, o įleidus oro atgal, produktai „elgiasi“ kaip kempinės ir sugeria bet kokią skystį, esantį aplink juos



## Žemos temperatūros cirkulatorius ("sous-vide")

- Mėsa, žuvis ar daržovės supakuojamos sandariame vakuuminiame maišelyje, įdedamos į vonelę su cirkuliuojančiu vandeniu ir verdamos žemesnėje nei 100 laipsnių temperatūroje
- Taip paruošta mėsa būna minkšta, praranda mažai sulčių, o svarbiausia – išlaiko vitaminus ir maistines medžiagas, taigi, ir aukštą biologinę vertę
- Verdama žemoje 66 ar 68, arba vos 57,8 °C temperatūroje

## "Sous-vide"

- Ruošiant šiuo būdu patiekalus, juos virti tenka ilgai. Tačiau kai kurie restoranai šį būdą naudoja gana dažnai.
- Paprastai virti žemoje temperatūroje tenka iki trijų, bet kartais užtrunka ir 15 valandų. Priklauso nuo to, ką gamini. Štai vieno restorano šefas firminį restorano patiekalą – šonkauliukus – lėto virimo būdu gamina 12 valandų

## Naujosios technologijos Lietuvoje

- Lietuvos restoranų virtuvėse tokie gaminimo būdai dažnokai neprigyja, yra gana brangūs, tad brangesni ir taip ruošti patiekalai.
- Norint paragauti molekulinės virtuvės patiekalų, už vakarienę tenka sumokėti 300–450 Lt, o tai jau brangu.
- Jei tik atsirastų poreikis, visi geriausi šefai galėtų pasiūlyti molekulinės virtuvės patiekalų. Šiuo atveju reikia ir papildomo inventoriaus – virtuvė turi būti panaši į laboratoriją, kur daug pipečių, mini šaukštelių, mini svarstyklių, įvairiausių priedų ir pan.



## 2 MOKYMO ELEMENTAS. NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS PLĖTROS TENDENCIJOS

### 2.1. PASKAITOS „NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS PLĖTROS TENDENCIJOS” KONSPEKTAS (SKAIDRĖS)

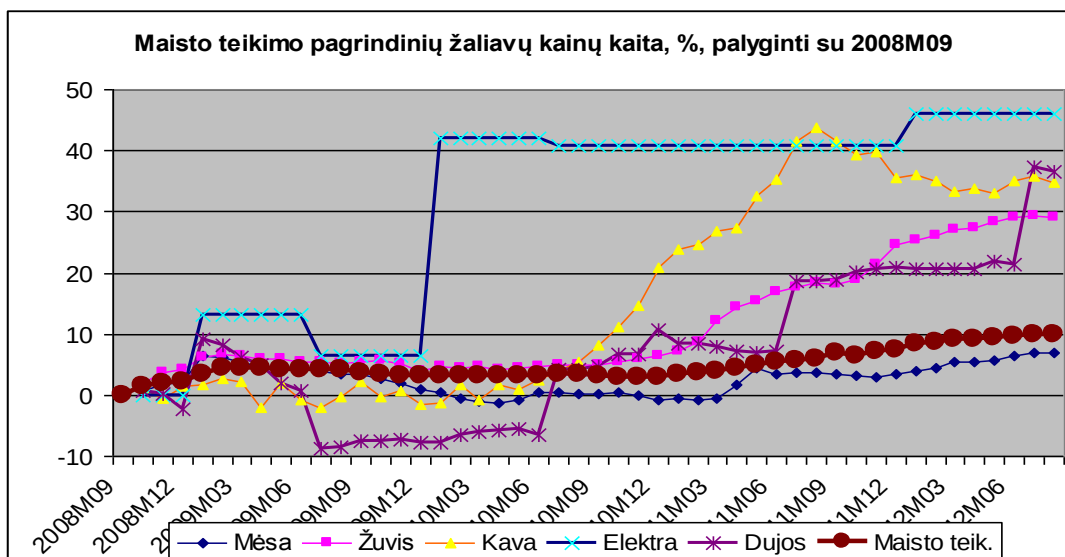
#### Nacionalinių patiekalų gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai, nacionalinių patiekalų gamybos plėtros tendencijos lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla

2012 m. pradžios LR Statistikos departamento duomenimis šalyje maisto teikimo paslaugas teikė 121 įmonė, tarp kurių buvo 3107 restoranų, barų ir valgyklų, juose buvo 193,3 tūkstančiai maitinimo vietų:

| Metai | Įmonių skaičius | Veikiančių restoranų, barų, valgyklų skaičius | Maitinimo vietų skaičius, tūkst. |
|-------|-----------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| 2008  | 143             | 3170                                          | 173,8                            |
| 2009  | 106             | 2961                                          | 165,8                            |
| 2010  | 121             | 3080                                          | 186,4                            |
| 2011  | 93              | 3107                                          | 193,3                            |

Mažėjant viešajame maitinime įmonių skaičiui, juose veikiančių maitinimo vienetų (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo, o maitinimo vietų kiekis juose padidėjo 3,7 %, t.y., vyksta įmonių koncentracijos procesas.

2011 m. investicijos į restoranų bei pagaminto valgio teikimo veiklą padidėjo 8,4 %, lyginant su 2010 m. Tam tikras investicijų kiekio augimas fiksuotas ir šių metų I-ajame pusmetyje.



Viešojo maitinimo veiklos įmonės per 2007-2011 metus į šalies biudžetą sumokėjo 908,2 mln. PVM ir 447,7 mln. Lt kitų mokesčių. 2011 m. vidutinis mokėtas PVM mažėjo nežymiai – tik 0,4 % bendroje pardavimų sumoje. Kitų mokesčių dalis, sumažėjo reikšmingiau: nuo 10,9 % 2010 m. iki 8,4 % 2011 m.

Per 8 2012 m. mėnesius viešojo maitinimo teikimo paslaugos pabrango 2,3 %, kai vartojimo infliacija (VKI) buvo 2,4 %. Restoranų paslaugos pabrango 2,1 %, valgyklų 2,6 %. Restoranų ir pagaminto maisto teikimo įmonių veiklą reikšmingai komplikavo per tą laiką 46,1 % pabranginta elektros energija ir 36,6 % dujos.

Restoranuose ir pagaminto valgio teikimo įmonėse praėjusio pusmečio pabaigoje dirbo 19,4 tūkstančio darbuotojų (VMI duomenimis) ir jų skaičius, palyginti su 2011 K4 padidėjo 10,4 % - ryšium su eilinio sezono pradžia. Jų vidutinis mėnesinis darbo užmokestis buvo tik 814 Lt ir, palyginti su praėjusių metų sezonu, nepadidėjo.

**Nauji gamybos organizavimo principai: rytų šalių (kinų, indų, tailandiečių ir kt.) bei viduržemio jūros šalių (prancūzų, italų, ispanų) nacionalinių virtuvių esminiai ypatumai įtakojantys jų restoranų tinklų plėtrą pasaulyje ir Lietuvoje bei statistiniai duomenys**

**Tolimųjų Rytų virtuvė** – kultūrinis-geografinis maisto gaminimo regionas, apimantis didelę dalį Kinijos, Japoniją, Korėją, Vietnamą. Paprastai šioje virtuvėje išskiriamos kelios savarankiškos virtuvės, tačiau neatmestina ir tai, kad visos jos dalijasi bendromis kultūrinėmis tradicijomis, maisto produktais, kulinarine filosofija bei gamybos principais.

**Japonų virtuvė** mums tokia pat paslaptinga ir egzotiška, kaip ir pati Japonija. Japonų kulinariai laikosi principo – „Ne sukurk nauja, o atrask ir atskleisk“.

Šiuo metu japonai užima pirmą vietą pasaulyje pagal gyvenimo trukmę. Tam įtakos turi ir mažai cholesterolio turintis maistas. Japonijoje sakoma: „valgoma viskas, išskyrus mėnulio atspindį vandenyje“. Šis posakis šiek tiek perdėtas, nes atėjęs iš Kinijos, kur tikrai valgoma viskas. Japonai išrankesni. Pavyzdžiui, jie visiškai negeria pieno, net laiko jį nuodingu; kitus pieno produktus pradėjo vartoti visiškai neseniai.

Japonijos geografinė padėtis lėmė maisto pasirinkimą. Auginti galvijus buvo sunku, nes žemė labai brangi, mažai ganyklų, tad karvių praktiškai neauginama. Kiaules ir naminius paukščius auginama nedaugelis, todėl šie produktai nėra paplitę. Tad mėsa, ypač jautiena, laikoma daugiau vaistu, negu maistu. Japonus nuo seno maitina vandenynas.

Svarbią vietą nuo seno japonų valgiaraštyje užima žuvis, kuri retai verdama, dažniau valgoma žalia arba kepta. Taip pat iš vandenyno gaunami vandens augalai, dumbliai, turtingi jodu, geležimi, mineralinėmis medžiagomis, vitaminu B. Taip pat iš vandenyno gaunami įvairūs moliuskai, krabai, kalmarai, jūrų agurkai ir kt. Valgant jūrų gėrybes, pasisavinami ne tik baltymai, bet ir įvairūs vitaminai bei mikroelementai, ypač valgant šiuos produktus, kaip japonai mėgsta, termiškai neapdorotus. Taip pat žuvies produktuose ir kitose jūros gėrybėse, palyginti su mėsa, mažiau cholesterolio.



3pav. Kinų virtuvės patiekalai

**Kinų virtuvė** yra kelių stilių, kurių kilmės šalis yra Kinijos regionuose, iš kurių kai kurie tampa vis labiau populiarius kitose pasaulio dalyse – nuo Azijos iki Amerikos, Australijoje, Vakarų Europoje ir Pietų Afrikoje. Keturi pagrindiniai geros Kinijos maisto kriterijai: spalva, kvapas, skonis ir tekstūra.

### Svarbiausi produktai

Tolimuosiuose Rytuose yra vartojama gausybė neįprastų jūros gėrybių.

Labai svarbus produktas Tolimųjų Rytų virtuvėje yra su actu, druska, sezamų aliejumi ir kitais prieskoniais marinuotos daržovės, kurios naudojamos apetitui sukelti ir tarp atskirų patiekalų.

Pietinės regiono sritys gali pasigirti labai gausiais vaisiais. Vietiniai, nuo seno sukultūrinti vaisiai yra ličiai, persimonai, kaštainiai ir kiti.

Tolimųjų rytų regionas dėl palankių geografinių ir klimatinių sąlygų yra ne tik gausiausiai gyvenamas pasaulio regionas, bet ir pasižymi didžiausia maisto produktų įvairove. Čia valgoma beveik viskas, kas auga, plaukioja ar skraido.

#### Gamybos principai

Tradiciškai maistas termiškai apdorojamas šiais būdais:

- kepinas riebaluose;
- virimas garuose;
- apskrudinimas nedideliame kiekyje riebalų;
- kepinas;
- greitas kepinas;
- kepinas ant ugnies;
- įprastinis virimas – kaitinimas skystoje terpėje. Virimo tradicijos visose regiono virtuvėse pagimdė ne tik sriubas, bet ir savotišką maisto kultūrą, kuomet šeima sėdi aplink didelį puodą ir kiekvienas sau verdasi norimus produktus.

Tolimuosiuose Rytuose žinomi ir kiti, neterminiai patiekalų apdorojimo būdai, dažniausiai skirti produktams išlaikyti ilgą laiką. Tai yra džiovinimas, sūdymas, rauginimas.

#### Maisto etiketas

Maisto etiketui skiriama labai daug dėmesio. Pagrindinis valgymo įrankis yra lazdelės, kurių naudojama pora. Jomis imamas maistas. Kadangi peiliai nenaudojami, o atsikandimas yra nemandagus, tai nulemia ir pačią patiekalų konsistenciją: visi produktai turi būti susmulkinti taip, kad tilptų į burną, arba tokie minkšti, kad būtų galima atgnybti.



*4pav. Rytų šalių valgymo įrankiai*

Tolimųjų Rytų virtuvėje neegzistuoja patiekalo atskiram žmogui sąvoka. Čia paplitęs dalijimasis: ant stalo stovi daugybė patiekalų, o visi turi savo lėkšteles, į kurias dedasi norimus valgius iš bendrų indų.

Dėl tokios valgio kultūros praktiškai nėra ir patiekalų eiliškumo, kuris apspręstas Vakaruose (užkandis, sriuba, pagrindinis patiekalas, desertas). Patiekalų patiekama daugiau ir įvairesnių. Kai kuriose virtuvėse, pvz., japoniškoje, yra labai išvystytas šis valgio kultūros aspektas.

### Viduržemio jūros šalių virtuvė

**Itališka virtuvė** – populiari visame pasaulyje. Tam įtakos turėjo gilių valgio ruošimo tradicijos, tinkamos klimato sąlygos ir sveikas maistas.

#### Produktai ir patiekalai

Italija – tai spagečių, picų, alyvuogių aliejaus, espresso bei kapučino kavos šalis. Mikelandželas rašė: Ko būtų verta Romos virtuvė be Parmezano sūrio. Kvapnus, tarkuotas, supjaustytas smulkiais gabaliukais jis yra neatskiriama itališkų patiekalų dalis. Jis sujungia visus patiekalo komponentus ir suteikia jiems savitą skonį.



5pav. Parmezano sūrio nokinimo patalpa

Itališka virtuvė įvairi ir skirtinga visoje Italijoje. Tai ne tik tradiciniai makaronai (it. *pasta*), bet ir gausybė vaisių ir daržovių (čia auga daugybė pasaulio augalų kultūrų, per 250 rūšių vynuogių), žuvies, sūrio patiekalų.

Italija garsi ir daržovių paruošimo menu. Daržovės ne verdamos, o troškinamos savo sultyse arba riebaluose. Išimtis nedaroma nei svogūnams, nei kitiems žalumynams.

Visas socialinis gyvenimas Italijoje vyksta prie valgiais nukrauto stalo, todėl italai valgo daug ir neskubėdami. Itališki patiekalai atrodo lengvi ir švieži, todėl italų virtuvė laikoma viena sveikiausių pasaulyje. Pietūs susideda iš 3–6 patiekalų.

Pradžioje patiekiami šalti užkandžiai ar salotos. Vėliau – pirmasis karštasis patiekalas, dažniausiai tai būna makaronai, rizotas (*risotto* – karštas ryžių patiekalas su įvairiomis daržovėmis), sriuba



(zupa, minestrone), košė (*polenta* – kukurūzų košė). Pasta gali būti makaronai arba spagečiai, lakštiniai ir pan. *Pesce* – žuvis, *frito di pesce* – svieste kepta žuvis. *Piza* – pyragėliai su įvairiu įdaru, kuriems tešla užminkoma su kiaušiniais, lazanija ir kt. Lazanijs - tai patiekals, gaminamas iš makaronų lakštų apkepo, įdaryto mėsa, sūriu (rikota arba mocarela), daržovėmis, pomidorų padažu, kartais špinatais ir kiaušinių pasta:



6 pav. Lassagne

Manoma, kad lazanija atsirado Italijoje. Pats žodis „lasagna“ kilęs iš graikiško žodžio ir dėl to yra teorijų, teigiančių, kad lazanijos kilmė galėjo būti iš graikiško makaronų patiekalo *laganon*. Šiuo metu lazanija populiari daugelyje Vakarų šalių.

### Sriubos italų virtuvėje

#### Minestrone

Minestrone – tai itališka daržovių sriuba puodelyje, tradicinis italų patiekalas, verdamas iš daržovių su pomidorų pasta arba pesto padažu. Paprastai jai naudojamos atitinkamo sezono daržovės.



7 pav. Minestrone sriuba

Antrajam arba pagrindiniam patiekalui gali būti patiekiamos jūros gėrybės, karšti mėsos, sūrio ar daržovių patiekalai. Kartu su pagrindiniu patiekalu patiekiamas garnyras iš karštų daržovių, salotų, ryžių ar makaronų.

Desertui patiekiami sūriai, vaisiai, espresso ar kapičino kava ir kiti gėrimai.



*8pav. Kapuccino kava*

**Prancūzų virtuvė sąlygiškai gali būti skirstoma į tris rūšis:**

- 1) bendrąją (klasikinę);
- 2) regioninę, t. y. paplitusią vienoje ar kitoje Prancūzijos srityje;
- 3) aukštąją, ypač įmantrią virtuvę.

Klasikinė prancūzų virtuvė dar žinoma kaip „Haute cuisine“ ir žavinti nuostabaus skonio tradiciniais patiekalais, Vakarų pasaulyje tapo gero skonio simboliu.

Klasikiniai patiekalai gaminami daugelyje garsiųjų Prancūzijos restoranų, tačiau didžioji dalis jų susitelkusi Paryžiuje ir aplink jį.

Pasaulinio pripažinimo susilaukusi Prancūzijos „Haute cuisine“ - tai maisto gaminimo sistema, kuri regioninius patiekalus šiek tiek pakeitė ir pritaikė juos įmantriems epikūrininkų įgeidžiams.

Klasikinėje prancūzų virtuvėje privalu laikytis keleto paprastų, tačiau labai svarbių taisyklių: turi būti naudojami tik aukščiausios kokybės produktai, geriausia įranga ir virėjo talentas. Receptai yra nekeičiami ir jų būtina griežtai laikytis. Taigi, prieštaraujant plačiai paplitusiai nuomonei, derėtų pasakyti, jog būti klasikinės prancūzų virtuvės šefu visai ne kūrybinga profesija.

Prancūzų kulinarijos menas garsus visame pasaulyje. Prancūzijos virtuvė laikoma viena populiariausių Europoje. Tuo labiau, kad su kulinarija susijusių patiekalų yra prancūziškos kilmės.

Prancūzų valgių skonis labai skirtingas: švelnaus ir aštraus skonio patiekalai, aromatingi, prieskoningi, kaloringi ir maistingi. Atskiros Prancūzijos sritys ir provincijos turi savo

specifinių prieskonių bei patiekalų. Nors virtuvės ir maisto ruošos skirtumai šalies regionuose akivaizdūs, tačiau bendras visos prancūzų virtuvės bruožas – **daržovių ir šakniavaisių naudojimas**. Tai bulvės, ankštinės pupelės, kopūstai, pomidorai, baklažanai, petražolės, salotos ir įvairių rūšių svogūnai, naudojami gaminant užkandžius, antruosius patiekalus, garnyrus, sriubas. Prancūzų virtuvėje daugiau kaip 3000 **padažų**, patenkinančių net pačių išrankiausių gurmanų poreikius. Kiekvienas Prancūzijos rajonas turi savitas kulinarijos tradicijas: Tulūzoje – pupos puodeliuose, pajūryje, arčiau Marselio – žuvies sriuba, Ruane – kepta antiena ir dešrelės, Gavre – biskvitai, Elzase ir Lotaringijoje – tiršta kopūstų sriuba.

Patiekalams vartojami **mėsos produktai**: veršiena, jautiena, aviena, paukštiena, žvėriena, rečiau – kiauliena. Mėsa dažniausiai verdama, kepama ir troškinama. Prie jos atskirai duodama artišokų, žaliųjų salotų, kopūstų arba pomidorų ir agurkų salotų.

**Sriubos** daugiau paplitusios skaidrios ir pertrintos. Mėgstamos žuvienės, ypač pajūrio kraštuose. Skirtingai negu mūsų krašte, prancūzai žuvienės parūgština actu arba verda su makaronais. Mėgstamiausios skaidrios sriubos – rūgštynių, petražolių, pupelių, žirnių ir pan., karštieji patiekalai – kotletai, kukuliai iš žuvų, paukštienos kepsniai, antrekotai, karbonadai. Ypač garsi prancūziška svogūnų-sūrio sriuba:



9pav. Sūroi sriuba

Gana populiarūs valgiai ne tik iš kiaušinių, įvairūs omletai, tačiau ir saldieji patiekalai – ledai, suflė, putėsiai, tortai, kompotai. Prancūzai nevengia ir įvairių padažų. Ruošiami garnyrai iš kruopų, kefyro, grietinės, varškės su grietine, grietinėlės.

Prancūzai labai griežtai laikosi valgių gamybos technologijos taisyklių, nuo kurių priklauso ir patiekalų skonis. Būdingas technologijos bruožas – mėsa, baigiant kepti, apibarstoma cukraus pudra. Tada būna skanesnis padažas.

Prancūzų virtuvėje naudojami **prieskoniai**: čiobreliai, builis, rozmarinas, dašis, mairūnas, peletrūnas, juozažolė, kalendra, pipirai, lauro lapai, petražolės, svogūnai, česnakai ir kt. Kitas būdingas prancūzų virtuvės bruožas – tai vynuogių vyno, konjako bei likerio naudojimas įvairiems padažams, patiekalams ir net sriuboms gaminti. Valgiams gaminti taip pat plačiai naudojamas alyvuogių aliejus.

Žuvis vis dažniau valgoma vietoj mėsos. Pagal riebumą prancūzai sąlygiškai grupuoja žuvis į tris grupes: neriebi (menkė, ešerys, vėgėlė, plekšnė), pusriebė (sardinė), riebi (karpis, silkė, lašiša, tunas, ungurys).

Tradiciniai **saldieji patiekalai** – plakta grietinėlė su cukrumi, šviežių ir konservuotų vaisių kompotai, ledai.



10 pav. Sluoksniuotos tešlos pyragaitis

**Greito maisto restoranų (amerikietiško mitybos stiliaus) populiarumo priežastys ir restoranų plėtra pasaulyje ir Lietuvoje bei statistiniai duomenys.**

**Darbo jėgos migracija bei vietinės darbo jėgos paklausa ir pasiūla plintant ir plečiantis nacionalinių patiekalų gamybos įmonėms, nauji gamybos organizavimo principai pritaikant kitų šalių virtuvių savitas nacionalinių patiekalų gamybos technologijas**

**Amerikietiška virtuvė** – viena iš vakarietiškos užjūrio virtuvės, kurios tradicijos paplitusios JAV bei jos kaimyninėse šalyse.

Šiaurės Amerika garsi savo kulinarijos paveldu, amerikietiškas maistas gaminamas beribiuose šiuo žemyno plotuose, besidriekiančiuose nuo Aliaskos iki ribų. Šios virtuvės maisto gaminimo būdai susiformuoti padėjo valgių paruošimai, kuriuos naudojo pirmieji emigrantai iš Europos. Tais laikais atvykėliai jau naudojo keptuves bei puodus, daugelis amerikietiško patiekalo troškinami arba kepami iki šiol. Kai kurie valgiai gali gerokai skirtis tarpusavyje, priklausomai nuo sudedamųjų ir vietinių valstijos gyventojų kultūros tradicijų.

**Svarbiausi patiekalai** amerikiečių virtuvėje – daržovių ir vaisių salotos (be jų neapsienama nei per pusryčius, nei per pietus, nei per vakarienę), mėsa ir paukštiena su daržovių garnyru, vaisių desertai. Didelį populiarumą turi žaliosios salotos, kurios į stalą paduodamos natūralios ir stambiai pjaustytos, o ant stalo jos dar ir paskaninamos įvairiais prieskoniais. Žaliosios salotos, kaip ir stiklinė vandens su ledu, būtinos per pusryčius arba per pietus. Jos pasūdomos pagal skonį, palaistomos acto ir sviesto užpilu, apibarstomos petražolėmis.



11 pav. Jautienos troškinys

**Pirmieji patiekalai** – sriubos-piurė, sultiniai arba vaisių sriubos. Neturi populiarumo barščiai, kopūstienė. **Antrieji patiekalai** – neaštrūs, mažai sūdyti pagal skonį gaminami jautienos, neriebios kiaulienos, vištienos, kalakutienos valgiai. **Nacionalinis valgis** – rostbifas.



12 pav. Gruzdinti vištienos gabaliukai



Amerikiečių užkanda prieš karštuosius patiekalus – vanduo ar limonadas su ledu bei įvairios salotos, dažnai pagardintos keliais aliejų, padažų užpilais. Pamėgdžiodami anglų virtuvės tradicijas, JAV kulinariai dažniausiai pateikia mėsos valgius su dviejų rūšių daržovėmis, tačiau auginami ir kukurūzai, moliūgai, ryžiai, amerikietiškoje virtuvėje naudojami gana skirtingai. Taip pat Amerikoje išrastas kokteilis ganėtinai sodriai papildo šalies valgiaraštį.

Po deserto **geriama** kava, rečiau – arbata. Nors pirmieji patiekalai – sriubos – nelabai mėgstamos, tačiau juos kompensuoja įvairūs gėrimai: pienas, gazuoti vaisvandeniai (kokakola, pepsikola), alus, distiliuotas kukurūzų viskis, džinas ir įvairiausi kokteiliai, šalta nesaldi arbata su citrina ir ledu, prieš valgį – ledinis vanduo. Vartojamas vynas (sausas baltasis ir šampanas, raudonasis ir saldusis) dažnai turi prancūziškus pavadinimus (tačiau neturi prancūziško vyno savybių).

JAV - patogaus ir greitai gaminamo maisto, pavyzdžiui, gruzdintų kukurūzų (spragėsių – *popcorn*), bandelių su karšta dešrele (*hotdog*) ir keptų viščiukų tėvynė. Amerikoje daugiau negu bet kur kitur suvalgoma įvairios sandaros mėsainių. Tačiau šie amerikiečių patiekalai laikomi nesveikais mūsų organizmui, jie turi įtakos dideliame svorio padidėjimui, atsiradusioms sveikatos problemoms, tarp jų širdies ligoms, diabetui ir kt.



13 pav. Mėsainis (Hamburger)

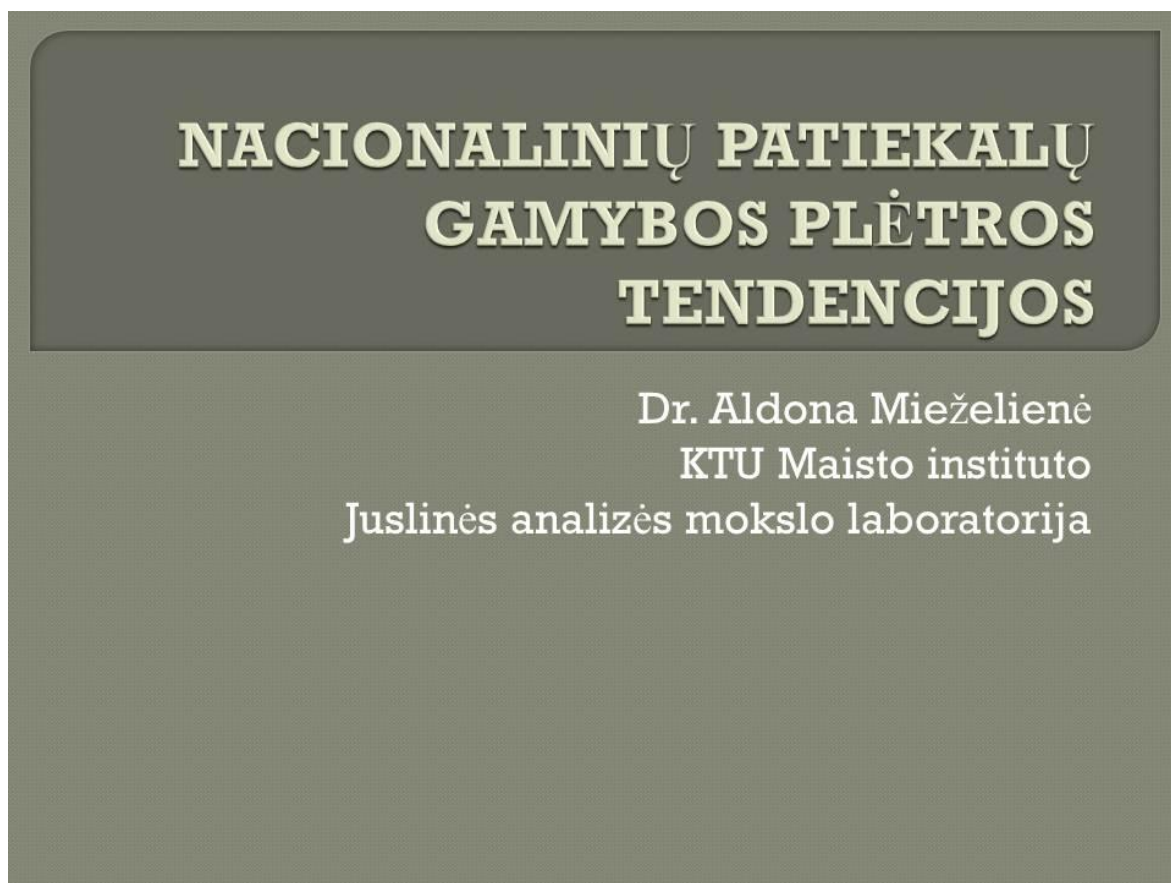
Dažnas pietavimas greito maisto restoranuose yra susijęs su tuo, ką sveikatos apsaugos pareigūnai vadina amerikiečių „nutukimo epidemija“. Smarkiai saldinti gaivieji gėrimai yra taip pat labai populiarūs. Tokie gėrimai sudaro 9 procentus vidutinio amerikiečių kalorijų suvartojimo.

Sunkmetis – galimybių metas įsitvirtinti greitojo maisto įstaigoms. Kai įprasti restoranai ir kavinės Lietuvoje veržėsi diržus, čia, nors ir nelengvai, pradėjo kurtis naujos greitojo maitinimo įstaigos, o senbuvės sėkmingai plėtė veiklą.

Rinkodaros agentūros „Brandscape“ vadovo Mindaugo Lapinsko teigimu, greitojo maisto įstaigos sunkmetį išgyveno nevienodai. Pavyzdžiui, Jungtinėse Amerikos valstijose restoranų tinklas „McDonald's“ dirbo pelningai, o „Burger King“ sekėsi gerokai prasčiau. Tai, eksperto teigimu, lėmė orientavimasis į skirtingas vartotojų grupes: „Burger King“ sunkmečiu nusitaikė į vartotojus, kuriuos daugiausia palietė krizė – jaunos vyrus, o „McDonalds“ pasirinko mažiausiai krizės paliestus klientus, todėl dirbo sėkmingai.“

Kad restoranų tinklas sparčiai juda į priekį, savaitraščiui „Ekonomika.lt“ patvirtino ir „McDonald's“ vykdomasis direktorius Baltijos šalyse Tomašas Navrockis. „Kai daugelis įmonių per krizę dirbo ugnies gesinimo režimu, greito aptarnavimo restoranų tinklas „McDonald's“ augo ir užėmė didesnę rinkos dalį Baltijos šalyse“, – komentavo T. Navrockis. Pasak pašnekovo, įmonė ateinančiais metais Baltijos šalyse ketina investuoti 38 milijonus eurų ir iki 2014 metų išplėsti restoranų tinklą iki 35. Esą šiemet Vilniuje planuojama atidaryti vieną naują restoraną ir du rekonstruoti. „McDonald's“ vadovas taip pat paminėjo, kad Lietuvoje rinka yra konkurencinga ir su kitais greitojo maisto tinklais dėl kainų reikia pakovoti.

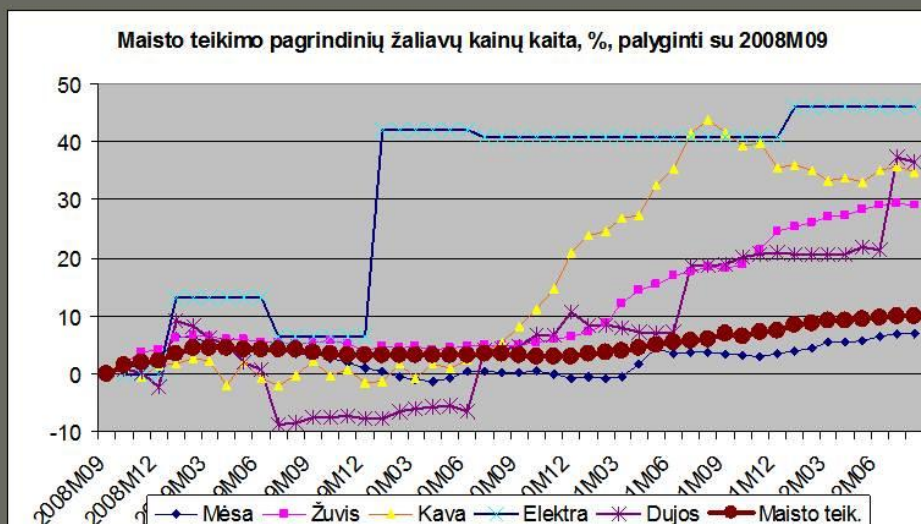
**Paskaitos „Nacionalinių patiekalų gamybos plėtros tendencijos“ skaidrės**



## Statistiniai ir ekonominiai rodikliai

| Metai | Įmonių<br>skaičius | Veikiančių<br>restoranų,<br>barų, valgyklų<br>skaičius | Maitinimo<br>vietaų<br>skaičius,<br>tūkst. |
|-------|--------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 2008  | 143                | 3170                                                   | 173,8                                      |
| 2009  | 106                | 2961                                                   | 165,8                                      |
| 2010  | 121                | 3080                                                   | 186,4                                      |
| 2011  | 93                 | 3107                                                   | 193,3                                      |

## Statistiniai ir ekonominiai rodikliai



## Statistiniai ir ekonominiai rodikliai

- Mažėjant viešajame maitinime įmonių skaičiui, juose veikiančių maitinimo vienetų (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo, o maitinimo vietų kiekis juose padidėjo 3,7 %, t.y., vyksta įmonių koncentracijos procesas
- Restoranuose ir kitose viešojo maitinimo įmonėse 2012 m. pabaigoje dirbo 19,4 tūkstančio darbuotojų
- jų skaičius, palyginti su 2011 K4 padidėjo 10,4 % - ryšium su eilinio sezono pradžia.
- Jų vidutinis mėnesinis darbo užmokestis buvo tik 814 Lt ir, palyginti su praėjusių metų sezonu, nepadidėjo

## Rytų bei Viduržemio jūros šalių nacionalinės virtuvės

- **Tolimųjų Rytų virtuvė** – kultūrinis-geografinis regionas, apimantis didelę dalį Kinijos, Japoniją, Korėją, Vietnamą.
- Šioje virtuvėje išskiriamos kelios savarankiškos virtuvės, tačiau visos jos dalijasi bendromis kultūrinėmis tradicijomis, maisto produktais, kulinarine filosofija bei gamybos principais.



## Tolimųjų Rytų virtuvė

- Tolimųjų rytų regionas dėl palankių geografinių ir klimatinės sąlygų yra ne tik gausiausiai gyvenamas pasaulio regionas, bet ir pasižymi didžiausia maisto produktų įvairove. Čia valgoma beveik viskas, kas auga, plaukioja ar skraido (kiniečių išmintis)

## Gamybos principai

- Tradiciškai maistas termiškai apdorojamas šiais būdais:
  - kepamas riebaluose;
  - verdamas garuose;
  - apskrudinamas nedideliame kiekyje riebalų;
  - kepamas;
  - greitas kepamas;
  - kepamas ant ugnies;
  - verdamas įprastiniu būdu – kaitinamas skystoje terpėje.

Virimo tradicijos visose regiono virtuvėse pagimdė ne tik sriubas, bet ir savotišką maisto kultūrą, kuomet šeima sėdi aplink didelį puodą ir kiekvienas sau verdasi norimus produktus.

## Maisto etiketas

- Tam skiriama labai daug dėmesio.
- Pagrindinis valgymo įrankis yra lazdelės, kurių naudojama pora. Jomis imamas maistas.
- Kadangi peiliai nenaudojami, o atsikandimas yra nemandagus, tai nulemia ir pačią patiekalų konsistenciją: visi produktai turi būti susmulkinti taip, kad tilptų į burną, arba tokie minkšti, kad būtų galima atgnybti

## Maisto etiketas

- Tolimųjų Rytų virtuvėje neegzistuoja patiekalo atskiram žmogui sąvoka. Čia paplitęs dalijimasis: ant stalo stovi daugybė patiekalų, o visi turi savo lėkšteles, į kurias dedasi norimus valgius iš bendrų indų.
- Dėl tokios valgio kultūros praktiškai nėra ir patiekalų eiliškumo (užkandis, sriuba, pagrindinis patiekalas, desertas). Patiekalų patiekama daugiau ir įvairesnių. Kai kuriose virtuvėse, pvz., japoniškoje, yra labai išvystytas šis valgio kultūros aspektas

## Japonų virtuvė

- Japonų kulinrai laikosi principo – „Ne sukurk nauja, o atrask ir atskleisk“
- Japonai užima pirmą vietą pasaulyje pagal gyvenimo trukmę. Tam įtakos turi ir mažai cholesterolio turintis maistas.
- Japonijoje sakoma: „valgoma viskas, išskyrus mėnulio atspindį vandenyje“. Šis posakis šiek tiek perdėtas, nes atėjęs iš Kinijos, kur tikrai valgoma viskas.
- Japonai išrankesni. Pvz., jie visiškai negeria pieno, net laiko jį nuodingu; kitus pieno produktus pradėjo vartoti visiškai neseniai.

## Japonų virtuvė

- Japonijos geografinė padėtis lėmė maisto pasirinkimą. Auginti galvijus sunku, nes žemė labai brangi, mažai ganyklų, tad karvių praktiškai neauginama. Kiaules ir naminius paukščius auginama nedaugelis, todėl šie produktai nėra paplitę. Tad mėsa, ypač jautiena, laikoma daugiau vaistu, negu maistu. Japonus nuo seno maitina vandenynas.



## Viduržiemio jūros šalių virtuvė

- **Itališka virtuvė** – populiari visame pasaulyje. Tam įtakos turėjo gilios valgio ruošimo tradicijos, tinkamos klimato sąlygos ir sveikas maistas
- Tai spagečių, picų, alyvuogių aliejaus, espresso bei kapučino kavos šalis.
- Mikelandželas rašė: Ko būtų verta Romos virtuvė be Parmezano sūrio. Jis yra neatskiriama itališkų patiekalų dalis, sujungiantis visus patiekalo komponentus ir suteikiantis jiems savitą skonį.

## Parmezano sūrio nokinimo patalpa



## Itališka virtuvė

- Visas socialinis gyvenimas Italijoje vyksta prie valgiais nukrauto stalo, todėl italai valgo daug ir neskubėdami.
- Itališki patiekalai atrodo lengvi ir švieži, todėl italų virtuvė laikoma viena sveikiausių pasaulyje.
- Pietūs susideda iš 3–6 patiekalų

## Itališka virtuvė

- Pradžioje patiekiami šalti užkandžiai ar salotos.
- Vėliau – pirmasis karštasis patiekalas, dažniausiai tai būna makaronai, rizotas (*risotto* – karštas ryžių patiekalas su įvairiomis daržovėmis), sriuba (*zupa*, *minestrone*), košė.
- Pasta gali būti makaronai arba spagečiai, lakštiniai ir pan. *Pesce* – žuvis, *frito di pesce* – svieste kepta žuvis. *Piza* – pyragėliai su įvairiu įdaru, kuriems tešla užminkoma su kiaušiniiais, lazanija ir kt. Lazanija – patiekalas, gaminamas iš makaronų lakštų apkepo, įdaryto mėsa, sūriu (*rikota* arba *mozzarella*), daržovėmis, pomidorų padažu, kartais špinatais ir kiaušinių pasta



## Lazanija



## Itališka virtuvė

- Antrajam arba pagrindiniam patiekalui gali būti patiekiamos jūros gėrybės, karšti mėsos, sūrio ar daržovių patiekalai.
- Kartu su pagrindiniu patiekalu patiekiamas garnyras iš karštų daržovių, salotų, ryžių ar makaronų.
- Desertui patiekiami sūriai, vaisiai, espresso ar kapučino kava ir kiti gėrimai

## Prancūzų virtuvė

- Prancūzų kulinarijos menas garsus visame pasaulyje. Ši virtuvė laikoma viena populiariausių Europoje. Su kulinarija susijusių patiekalų yra prancūziškos kilmės.
- Sąlygiškai gali būti skirstoma į tris rūšis:
  - 1) bendrąją (klasikinę)
  - 2); regioninę, t. y. paplitusią vienoje ar kitoje Prancūzijos srityje;
  - 3) aukštąją, ypač įmantrią virtuvę.

## Prancūzų virtuvė

- Prancūzų valgių skonis labai skirtingas: švelnus ir aštraus skonio patiekalai, aromatingi, prieskoningi, kaloringi ir maistingi.
- Atskiros Prancūzijos sritys ir provincijos turi savo specifinių prieskonių bei patiekalų.
- Nors virtuvės ir maisto ruošos skirtumai šalies regionuose akivaizdūs, tačiau bendras visos prancūzų virtuvės bruožas – **daržovių ir šakniavaisių naudojimas**.
- Tai bulvės, ankštinės pupelės, kopūstai, pomidorai, baklažanai, petražolės, salotos ir įvairių rūšių svogūnai, naudojami gaminant užkandžius, antruosius patiekalus, garnyrus, sriubas

## Prancūzų virtuvė

- Žinoma daugiau kaip 3000 **padažų**, patenkinančių net pačių išrankiausių gurmanų poreikius.
- Kiekvienas Prancūzijos rajonas turi savitas kulinarijos tradicijas: Tulūzoje – pupos puodeliuose, pajūryje, arčiau Marselio – žuvies sriuba, Ruane – kepta antiena ir dešrelės, Gavre – biskvitai, Elzase ir Lotaringijoje – tiršta kopūstų sriuba

## Prancūzų virtuvė

- Patiekalams vartojami **mėsos produktai**: veršiena, jautiena, aviena, paukštiena, žvėriena, rečiau – kiauliena.
- Mėsa dažniausiai verdama, kepama ir troškinama.
- Prie jos atskirai duodama artišokų, žaliųjų salotų, kopūstų arba pomidorų ir agurkų salotų



## Prancūzų virtuvė

- **Sriubos** daugiau paplitusios skaidrios ir pertrintos. Mėgstamos žuvienės, ypač pajūrio kraštuose.
- Skirtingai negu mūsų krašte, prancūzai žuvienes parūgština actu arba verda su makaronais. Mėgstamiausios skaidrios sriubos – rūgštynių, petražolių, pupelių, žirnių ir pan., karštieji patiekalai – kotletai, kukuliai iš žuvų, paukštienos kepsniai, antrekotai, karbonadai. Ypač garsi prancūziška svogūnų-sūrio sriuba

### Ypač garsi prancūziška svogūnų-sūrio sriuba



## Prancūzų virtuvė

- Prancūzai labai griežtai laikosi valgių gamybos technologijos taisyklių, nuo kurių priklauso ir patiekalų skonis.
- Būdingas technologijos bruožas – mėsa, baigiant kepti, apibarstoma cukraus pudra. Tada būna skanesnis padažas
- Žuvis vis dažniau valgoma vietoj mėsos. Pagal riebumą prancūzai sąlygiškai grupuoja žuvis į tris grupes: neriebi (menkė, ešeris, vėgėlė, plekšnė), pusriebė (sardinė), riebi (karpis, silkė, lašiša, tunas, ungurys).

## Prancūzų virtuvė

- Naudojami įvairūs **prieskoniai**: čiobreliai, builis, rozmarinas, dašis, mairūnas, peletrūnas, juozažolė, kalendra, pipirai, lauro lapai, petražolės, svogūnai, česnakai ir kt.
- Kitas būdingas prancūzų virtuvės bruožas – tai vynuogių vynu, konjako bei likerio naudojimas įvairiems padažams, patiekalams ir net sriuboms gaminti.
- Valgiams gaminti taip pat plačiai naudojamas alyvuogių aliejus



## Prancūzų virtuvė

- Tradiciniai **saldieji patiekalai** – plakta grietinėlė su cukrumi, šviežių ir konservuotų vaisių kompotai, ledai



## Amerikietiška virtuvė

- Šiaurės Amerika garsi savo kulinarijos paveldu
- Šios virtuvės maisto gaminimo būdai susiformuoti padėjo valgių paruošimai, kuriuos naudojo pirmieji emigrantai iš Europos.
- Tais laikais atvykėliai jau naudojo keptuves bei puodus, daugelis amerikietiško patiekalų troškinami arba kepami iki šiol.
- Kai kurie valgiai gali gerokai skirtis tarpusavyje, priklausomai nuo sudedamųjų ir vietinių valstijos gyventojų kultūros tradicijų

## Amerikietiška virtuvė

- **Svarbiausi patiekalai** – daržovių ir vaisių salotos (be jų neapsieinama nei per pusryčius, nei per pietus, nei per vakariene), mėsa ir paukštiena su daržovių garnyru, vaisių desertai.
- Labai populiarios žaliosios salotos, kurios į stalą paduodamos natūralios ir stambiai pjaustytos, o ant stalo jos dar ir paskaninamos įvairiais prieskoniais.
- Žaliosios salotos, kaip ir stiklinė vandens su ledu, būtinos per pusryčius arba per pietus. Jos pasūdomos pagal skonį, palaistomos acto ir sviesto užpilu, apibarstomos petražolėmis

## Amerikietiška virtuvė

- **Pirmieji patiekalai** – sriubos-piurė, sultiniai arba vaisių sriubos. Neturi populiarumo barščiai, kopūstienė.
- **Antrieji patiekalai** – neaštrūs, mažai sūdyti pagal skonį gaminami jautienos, neriebios kiaulienos, vištienos, kalakutienos valgiai.
- **Nacionalinis valgis** – rostbifas

## Amerikietiška virtuvė

- Amerikiečių užkanda prieš karštuosius patiekalus – vanduo ar limonadas su ledu bei įvairios salotos, dažnai pagardintos keliais aliejų, padažų užpilai.
- Pamėgdžiodant anglų virtuvės tradicijas, JAV kulinarai dažniausiai pateikia mėsos valgius su dviejų rūšių daržovėmis, tačiau auginami ir kukurūzai, moliūgai, ryžiai, amerikietiškoje virtuvėje naudojami gana skirtingai.
- Amerikoje išrastas kokteilis ganėtinai sodriai papildo šalies valgiaraštį

## Amerikietiška virtuvė

- Po deserto geriama kava, rečiau – arbata.
- Nors pirmieji patiekalai – sriubos – nelabai mėgstamos, tačiau juos kompensuoja įvairūs gėrimai: pienas, gazuoti vaisvandeniai (kokakola, pepsikola), alus, distiliuotas kukurūzų viskis, džinas ir įvairiausi kokteiliai, šalta nesaldi arbata su citrina ir ledu, prieš valgį – ledinis vanduo. Vartojamas vynas (sausas baltasis ir šampanas, raudonasis ir saldusis) dažnai turi prancūziškus pavadinimus (tačiau neturi prancūziško vyno savybių).



## JAV – greito maisto tėvynė

- JAV - tai ir greitai gaminamo maisto, pavyzdžiui, gruzdintų kukurūzų (spragėsių; *popcorn*), bandelių su karšta dešrele (*hotdog*) ir keptų viščiukų tėvynė.
- Čia daugiau negu bet kur kitur suvalgoma įvairios sandaros mėsainių (*Hamburger*).
- Tačiau šie amerikiečių patiekalai laikomi nesveikais mūsų organizmui, jie turi įtakos dideliame svorio padidėjimui, atsiradusioms sveikatos problemoms, tarp jų širdies ligoms, diabetui ir kt.



- Dažnas pietavimas greito maisto restoranuose yra susijęs su tuo, ką sveikatos apsaugos pareigūnai vadina amerikiečių „nutukimo epidemija“.
- Smarkiai saldinti gaivieji gėrimai yra taip pat labai populiari. Jie sudaro apie 9 procentus vidutinio amerikiečių kalorijų suvartojimo

## JAV – greito maisto tėvynė

- Kai įprasti restoranai ir kavinės krizės laikotarpiu Lietuvoje veržėsi diržus, čia pradėjo kurtis naujos greitojo maitinimo įstaigos, o senbuvės sėkmingai plėtė veiklą.
- Rinkodaros agentūros duomenimis, greitojo maisto įstaigos sunkmetį išgyveno nevienodai.
- JAV restoranų tinklas „McDonald's“ dirbo pelningai, o „Burger King“ sekėsi gerokai prasčiau. Manoma, jog tai, lėmė orientavimasis į skirtingas vartotojų grupes:
  - „Burger King“ sunkmečiu nusitaikė į vartotojus, kuriuos daugiausia palietė krizė – jaunos vyrus,
  - „McDonalds“ pasirinko mažiausiai krizės paliestus klientus, todėl dirbo sėkmingai



### 3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO PROJEKTAS. ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESSE

#### 3.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR PROJEKTO VERTINIMO KRITERIJAI

Projektas

„Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese“

Mokytojo projekto formos aprašas:

.....  
*Mokytojo vardas, pavardė*

.....  
Atstovaujama profesinio mokymo įstaiga

#### PROJEKTAS

**Profesinio rengimo programų sąsaja su nacionalinių patiekalų ruošimo  
technologijų naujovėmis bei plėtros tendencijomis**

.....  
(data)

Vilnius

## Turinys

1. Nacionalinių patiekalų gamybos technologinių naujovių bei gamybos ir / ar paslaugų plėtros tendencijos.
2. Profesinio rengimo ir šiuolaikinės nacionalinių patiekalų gamybos viešojo maitinimo įmonėse sąsajos.
3. Nacionalinių patiekalų gamybos technologinių naujovių bei gamybos plėtros tendencijų pritaikymo veiklų aprašymas, pagrindimas ir numatomi rezultatai.
4. Rizikos.
5. Išvados / pasiūlymai.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1. Nacionalinių patiekalų gamybos technologinės naujovės ir gamybos plėtros tendencijos.</b></p> <p><i>Išvardinkite ar glaustai aprašykite, Jūsų manymu, svarbiausias nacionalinių patiekalų gamybos tendencijas ir plėtros kryptis (išvardinti naujoves, glaustai aprašyti jų esmę, nurodyti informacijos šaltinius)</i></p>                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>2. Profesinio rengimo programų ir nacionalinių patiekalų gamybos sektoriaus sąsajos.</b></p> <p><i>Atlikite profesinio rengimo programų turinio ir nacionalinių patiekalų gamybos viešojo maitinimo įmonėse, naudojamų technologijų tarpusavio sąsajų analizę. Identifikuokite profesinio rengimo programų tobulinimo sritis, galimybes (nurodyti profesinio mokymo ar studijų programų pavadinimus, suformuluoti temas)</i></p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>3. Žinių apie nacionalinių patiekalų gamybą pritaikymo profesinio rengimo procese</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |                            |                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>veiklų aprašymas, pagrindimas ir numatomi rezultatai.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                            |                                                           |
| <p><i>Detalizuokite pagrindines veiklas, pagrįskite šių veiklų būtinumą. Nurodykite veiklų etapus, kiekvieno etapo metu numatomus atlikti darbus. Nurodykite išankstines sąlygas, reikalingas, kad pritaikymo procesas galėtų būti pradėtas (pvz.: patvirtinti planai, parengta mokymo medžiaga ir užduotys ir t.t.)</i></p> |                   |                            |                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |                            |                                                           |
| Veikla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Veiklos aprašymas | Veiklos trukmė             | Laukiamas rezultatas<br>(kiekybinis / kokybinis rodiklis) |
| 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                            |                                                           |
| 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                            |                                                           |
| 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                            |                                                           |
| ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |                            |                                                           |
| <b>4. Rizikos.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                            |                                                           |
| <p><i>Įvertinkite rizikas (pvz.: socialines, institucines ir pan.) ir rizikų mažinimo priemones</i></p>                                                                                                                                                                                                                      |                   |                            |                                                           |
| Rizika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   | Rizikos mažinimo priemonės |                                                           |
| 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                            |                                                           |
| 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                            |                                                           |
| ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |                            |                                                           |
| <b>5. Išvados / pasiūlymai</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                            |                                                           |

.....

(parašas)

.....

(vardas, pavardė)

Rekomenduojama projekto apimtis 2-3 psl.

Užduotį vertina mokytojo mokytojas - Įskaityta/ Neįskaityta. Bendrasis modulis laikomas įskaitytu, jei projektą parengusi mokytojų grupė panaudoja visuose mokymo elementuose įgytas žinias ir atskleidžia naujovių pritaikymo perspektyvas profesinio rengimo kontekste:

1. Išvardintos ar glaustai aprašytos svarbiausios nacionalinių patiekalų gamybos tendencijos ir plėtros kryptys.
2. Atlikta profesinio rengimo programų turinio ir nacionalinių patiekalų gamybos viešojo maitinimo įmonėse, naudojamų technologijų tarpusavio sąsajų analizė. Identifikuotoa profesinio rengimo programų tobulinimo sritys, galimybės, nurodant profesinio mokymo ar studijų programų pavadinimus, formuluojant temas.
3. Detalizuotos pagrindinės veiklos, pagrindžiant šių veiklų būtinumą. Nurodyti veiklų etapai, kiekvieno etapo metu numatyti atlikti darbai. Nurodytos išankstinės sąlygos, reikalingos, kad pritaikymo procesas galėtų būti pradėtas (pvz.: patvirtinti planai, parengta mokymo medžiaga ir užduotys ir t.t.)
4. Įvertintos rizikos ir rizikų mažinimo priemonės.
5. Pateiktos išvados.



**MODULIS S.4.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ GAMYBA****1 MOKYMO ELEMENTAS. ITALIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS**

1.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.CERVOTONNATO – 4VAL. 65OC TEMPERATŪROJE RUOŠTA ELNIENA / TUNO PADAŽAS/KROSTINI SU BARAVYKAIS; 2.JŪROS VELNIO CARPACCIO – DŪMŲ SKONIS IR KVAPAS / JŪRINĖS SRAIGĖS / ŽALIOS SALOTOS; 3.ANTIPASTI FRUTTI DI MARE – KALMARAI / KREKETĖS / KEPTA PAPRIKA / BAKLAŽANAI; 4.BURATTA – MINKŠTAS MOZZARELA IR GRIETINĖLĖS SŪRIS IŠ APULIJOS / BRAŠKĖS / BAZILIKAI; 5.PANZANELLA – DARŽOVĖS / ŽALUMYNAI / “VAKARYKŠTĖ” DUONA.

UAB „Žemaičių lanša“  
Restoranas: „LaProvance“  
Tvirtinu: Arūnas Oželis  
2012-01-06  
KONTROLINIS AKTAS Nr. 176

**Cervo tonnato**

(patiekalo pavadinimas)

*Elnienos nugarinės nuvalymas*

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.) |       |
|----------|----------------------|-------------------------------------|-------|
|          |                      | Bruto                               | Neto  |
| 1.       | Elnienos nugarinė    | 2,710                               | 1,670 |

**Gamybos technologija:**

Nuvalyta elnienos nugarinė panaudojama elnienos tartarui. Netinkama naudoti tik 300 gramų.

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai   | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|------------------------|------------------------------------|------|
|          |                        | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Virtas elnienos kumpis | 160                                | 130  |
| 2.       | Kapario uogos          | 17                                 | 15   |
| 3.       | Kaparėliai             | 7                                  | 5    |

|     |                          |            |            |
|-----|--------------------------|------------|------------|
| 4.  | Džiovinti mini pomidorai | 22         | 20         |
| 5.  | Karnišonai               | 22         | 20         |
| 6.  | Salotų mix'as            | 17         | 15         |
| 7.  | Tuno padažas             | 120        | 110        |
| 8.  | Baravykai                | 30         | 20         |
| 9.  | Prancūziškas batonas     | 45         | 40         |
| 10. | Sviestas                 | 22         | 20         |
| 11. | Laiškinis svogūnas       | 3          | 2          |
| 12. | Rozmarinas               | 5          | 4          |
| 13. | Druska                   | 2          | 1          |
| 14. | Pipirai                  | 2          | 1          |
|     | <b>Išeiga: 1 porc.</b>   | <b>474</b> | <b>403</b> |

**Gamybos technologija:**

Elnienos kumpį pamarinuojame žolelėmis, druska, pipirais ir užvakumuojame. Verdame žemos temperatūros puode 65°C+ 4,5 val. Atvėsiname, pjaustome plonais griežinėliais ir patiekiame ant Marche lentos su tuno padažu, krostini su baravykais ir pagardais.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-01-18  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 190

### **Jūros velnio carpaccio su sraigėmis**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai       | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|----------------------------|------------------------------------|------|
|          |                            | Bruto                              | Neto |
| 1.       | R. jūros velnio filė       |                                    | 80   |
| 2.       | Jūrinės sraigės            | 100                                | 30   |
| 3.       | Marche džiovinti pomidorai | 12                                 | 10   |
| 4.       | Kaparėliai                 | 6                                  | 5    |
| 5.       | Mėlinieji svogūnai         | 5                                  | 3    |
| 6.       | *Vazonėlis                 | 3                                  | 2    |
| 7.       | Pomidoras                  | 20                                 | 10   |
| 8.       | Alyvuogių aliejus          | 12                                 | 10   |
| 9.       | Salotų mix'as              | 12                                 | 10   |
| 10.      | Druska                     | 2                                  | 1    |
| 11.      | Pipirai                    | 2                                  | 1    |
|          | <b>Išėiga : 1 porc.</b>    | <b>80/30/18</b>                    |      |

\*Žalia dekoru detalė

#### **Gamybos technologija:**

Jūros velnio filė nusivalom nuo plėvių. Padruskiname, papipiriname ir parūkiname apie 3 min. Susukame į konditerinę plėvelę ir užšaldome. Pjaustome 1 mm storio griežinėliais ir išklojame lėkštę. Jūrinės sraigės atšildome ir pamarinuojame su kaparėliais, smulkiai supjaustytais svogūnais, laiškiniu česnakų ir alyvuogių aliejumi. Sraigės išdėliojame per lėkštės vidurį, dekoruojame salotų mix'u, džiovintais marche pomidoriukais ir laiškinių česnakais. Žuvies carpaccio apšlakstome likusiu marinatu.

UAB „Žemaičių lankas“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-09-02  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-127

### **Antipasti frutti di mare**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai       | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|----------------------------|------------------------------------|------|
|          |                            | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Marinuota paprika (įvairi) | 62                                 | 60   |
| 2.       | Baklažanai                 | 35                                 | 30   |
| 3.       | Krevetės 16/20 b/g         | 40                                 | 30   |
| 4.       | Kalmarai                   | 60                                 | 60   |
| 5.       | Rukola                     | 12                                 | 10   |
| 6.       | Pesto (bazilikų padažas)   | 5                                  | 4    |
| 7.       | Alyvuogės                  | 10                                 | 10   |
| 8.       | Mini pomidorai             | 30                                 | 28   |
| 9.       | *Vazonėlis                 | 2                                  | 1    |
| 10.      | Druska                     | 1                                  | 1    |
| 11.      | Pipirai                    | 1                                  | 1    |
| 12.      | Alyvuogių aliejus          | 15                                 | 14   |
| 13.      | Vazonėlis                  | 1                                  | 1    |
| 14.      | Petražolės                 | 2                                  | 1    |
|          | <b>Išeiga:</b>             | <b>90/30/60/10/14/28/5</b>         |      |

\*Žalia dekoru detalė

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2012-05-30

KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-119

### **Buratta salotos**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Burato sūris         | 155                                | 150  |
| 2.      | Braškės              | 85                                 | 80   |
| 3.      | Bazilikas            | 5                                  | 3    |
| 4.      | Balzamiko kremas     | 10                                 | 8    |
| 5.      | Alyvuogių aliejus    | 22                                 | 20   |
| 6.      | Pistacijų riešutai   | 1                                  | 1    |
| 7.      | Kedro riešutai       | 2                                  | 1    |
| 8.      | Sultenės             | 11                                 | 10   |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>1porcija</b>                    |      |

#### **Gamybos technologija:**

Burato sūrį plėšiamo pusiau.

Braškes perpjauname per pusę.

Dalį baziliko supjaustome juostelėmis.

Patiekiamo plokščiose lėkštėse. Viską apšlakstome balzamiko kremu, alyvuogių aliejumi. Ant viršaus pabarstome smulkintų smulkintų pistacijų bei kepintų kedro riešutų.



UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-01-18  
 KONTROLINIS AKTAS Nr.

### **Panzanella salotos**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Romane salotos       | 55                                 | 50   |
| 2.      | Pomidorai            | 100                                | 15   |
| 3.      | Cherry pomidoriukai  | 30                                 | 30   |
| 4.      | Alyvuogių aliejus    | 32                                 | 30   |
| 5.      | Agurkai              | 60                                 | 50   |
| 6.      | Alyvuogės            | 55                                 | 50   |
| 7.      | Bazilikai            | 15                                 | 10   |
| 8.      | Jūrinės sraigės      | 100                                | 60   |
| 9.      | Mėlyni svogūnai      | 25                                 | 20   |
| 10.     | Duona                | 60                                 | 50   |
| 11.     | Baltas vynas         | 22                                 | 20   |
| 12.     | Druska               | 2                                  | 1    |
| 13.     | Pipirai              | 2                                  | 1    |
| 14.     | *Vazonėlis           | 3                                  | 2    |
| 15.     | Česnakas             | 12                                 | 10   |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>240\45\60</b>                   |      |

\*Žalia dekoru detalė

### **Gamybos technologija:**

Supjaustome svogūnus pusžiedžiais ir apkepame. Supjaustome daržoves. Iš pomidorų išspaudžiame sultis ir sumaišome su medumi. Duoną supjaustome ir pamirkome vyne. Baziliko lapelius suplėšome. Visus šiuos ingredientus sumaišome.

Patiekiame ant „Marche“ lentos su virtomis jūrinėmis sraigėmis.

## 1.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: PJAUSTYMO MAŠINOS 4629; ELEKTRINĖS KAITLENTĖS; MAISTO VIRIMO PAŽEMINTOJE TEMPERATŪROJE APARATO (CIRKULIATORIAUS); MAISTO RŪKYMO PRIETAISO.

### Maisto produktų pjaustymo mašina

**Maisto produktų pjaustymo mašina 4629** – mechaninis įrengimas skirtas pjaustyti gastrominius gaminius – dešras, sūrius, virtą, vytintą, rūkytą mėsą ir kt. įvairaus storio riekelėmis. Šios mašinos panaudojimas virtuvėje palengvina ir pagreitina darbą, o produktai supjaustomi lygiais vienodais griežinėliais.



*1pav. Maisto produktų pjaustymo mašina*

### Eksplatacijos taisyklės:

- prieš pradedant darbą būtina patikrinti sanitarinę-higieninę ir techninę mašinos būklę: mašina švari, sausa, peilio dangtis ir apsauginis gaubtelis gerai pritvirtinti, galastuvas apatinėje padėtyje, jungiklis ir riekių storio reguliatorius techniškai tvarkingi (gerai laikosi, nedeformuoti, gerai fiksuoja nurodytas padėtis);
- produktų pristūminžmo plokštumą nustumti į kairę pusę, pakelti prispaudimo rankenėlę ir padėti pjaustymui paruoštą produktą. Jį pfrispausti rankenėle;
- griežinėlio storį nustatyti sukant reguliavimo rankenėlę ties reikiamu skaičium. Sukant reguliavimo rankenėlę atraminę plokštumą nuleisti arba pakelti – reguliuoti atstumą tarp peilio ir atraminės plokštumos;
- paspaudus korpuso šone esantį mygtuką, įjungti variklį;

- pristūmimo įtaisą su produktu stumti prie besisukančio peilio ir atpjauti griežinėlių, kurio storumas priklauso nuo atstumo tarp peilio ir produkto atraminės plokštumos. Judesį kartoti kol supjaustomas produktas;
- užstrigus produktams griežtai draudžiama juos ranka ar koku nors daiktu bandyti išimti. Tai atliekama tik išjungus variklį ir elektros srovės padavimą;
- baigus darbą variklį išjungti, pjaustomo produkto storio reguliatorių grąžinti į nulinę padėtį;
- mašiną valyti tik įsitikinus, kad ji išjungta iš elektros lizdo;
- mašiną draudžiama valyti priemonėmis, kurių sudėtyje yra abrazyvinių ar toksinių medžiagų, plauti mašiną tekančio vandens srove;
- atsukus produkto pristūmimo įtaiso tvirtinimo rankenėlę, ją nuimti ir nuvalyti;
- nuvalyti peilį;
- išvalius produktų pjaustymo mašiną, peilį pagaląsti. Tuo metu variklis turi būti išjungtas. Atsukti galandimo įtaiso rankenėlę, peilis pakeliamas aukštyn ir pasukamas 180°C kampu pagal laikrodžio rodyklę. Vienu metu įjungti variklį ir paspausti galandimo mygtuką. Galąsti 30 sekundžių, o dulkėms pašalinti mygtuką spausti 2-3 sekundes. Tuomet mašiną išjungti, galandimo įtaisą pastatyti į pradinę padėtį.

### Elektrinė kaitlentė

**Elektrinė kaitlentė** – tai šiluminis virtuvės įrenginys, kitaip dar vadinamas virykle ir skirtas maisto produktams ir patiekalams ruošti juos kaitinant tam tikslui skirtuose induose: puoduose, induose su įleidžiamu skylėtu dugnu, keptuvėse, troškintuvuose ir kt. Elektrinė kaitlentė kaitinama elektriniais kaitinimo elementais.



2 pav. Elektrinė kaitlentė

**Eksploatacijos taisyklės:**

- prieš įjungiant viryklę patikrinti sanitarinę-higieninę ir techninę jos būklę: kaitlentė turi būti švari, neįskilusi, kaitlentės apsauginis rėmas švarus, nedeformuotas, jungiklių rankenėlės sklandžiai suktis, veikti signalinės lemputės, nešvarumų surinkimo stalčius, jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi;
- rekomenduojama naudoti tokius indus, kurių dugno forma, skersmuo atitiktų kaitlentės dydį;
- negalima statyti indų su išgaubtais arba įgaubtais dugnais, įskilusiomis rankenomis, be dangčių;
- rekomenduojama pasirinkti tokius indus, kad produktai ir virimui skirtas skystis sudarytų ne daugiau nei 80% indo tūrio. Tokiu būdu užviręs skystis neišbėgs ir negadins kaitlentės;
- ant kaitlentės pastatyti teisingai pasirinktą indą ir tik tuomet įjungti kaitinimą pasukus rankenėlę į tokią padėtį, kuri rodo maksimalų kaitinimą. Užsidega žalia signalinė lemputė, kuri rodo, kad kaitinamoji plokštuma kaista;
- įkaitus plokštei signalinė lemputė užgesa, tada jungiklį galima pasukti į silpnescio kaitinimo padėtį;
- likus 10-15 min. iki produkto šiluminio paruošimo pabaigos, kaitinimą galima išjungti rankenėlę pasukus į nulinę padėtį. Produktai baigs virti ant įkaitusios kaitlentės;
- jeigu kepama su riebalais, saugoti, kad riebalai nepatektų ant įkaitusio paviršiaus, nes gali užsidegti;
- ant kaitlentės užsidegus riebalams, reikia išjungti viryklę iš elektros tinklo ir specialiu gesintuvu užgesinti. ***Draudžiama gesinti vandeniu;***
- kaitlentės paviršių valyti sausa šluoste tik jai atvėsus;
- ištraukti nešvarumų surinkimo stalčių, su plovimo priemonėmis išplauti, nusausti ir vėl įdėti į vietą;
- viryklės korpusą valyti drėgna šluoste.

**Cirkulatorius – maisto virimo pažemintoje temperatūroje aparatas**

**Cirkulatorius (“sous-vide”)** – tai aparatas skirtas virti maisto produktams žemesnėje nei 100°C temperatūroje. Šis gaminimo būdas, kai mėsa, žuvis ar daržovės supakuojamos sandariame vakuuminiame maišelyje, įdedamos į vonelę su cirkuliuojančiu vandeniu ir verdamos

žemesnėje nei 100°C temperatūroje, priskiriamas moderniai virtuvei ir dažniausiai naudojamas užsienio aukštos klasės restoranuose.

Taip paruošta mėsa būna minkšta, praranda mažai sulčių, o svarbiausia – išlaiko vitaminus ir maistines medžiagas. Verdama žemoje 66- 68°C, o pavyzdžiui, jautiena – vos 57,8 °C temperatūroje. Taip gaminant numatyti reikalavimai, kokia turi būti vidinė mėsos temperatūra, kad žūtų visos bakterijos. Paprastai virti žemoje temperatūroje tenka iki trijų, bet kartais užtrunka ir 15 valandų. Priklauso nuo to, kas gaminama, kiaušiniai, žuvis, paukštiena, mėsa ir kokia tai mėsa. Lėtai virtų kiaulienos šonkauliukų skonis intensyvesnis, mėsa gerai nusiima nuo kaulo, o lašiša išlaiko gražią spalvą, valgant tirpsta burnoje – mažai kramtyti tereikia. Iš tiesų taip gaminant įmanoma paruošti geresnio skonio, tinkamo kietumo maistą, o kiek laiko virti, priklauso nuo virėjo patirties.



3 pav. Maisto virimo pažemintoje temperatūroje aparatas (cirkulatorius)

### **Eksplotacijos taisyklės:**

- prieš įjungiant cirkuliatorių patikrinti sanitarinę-higieninę ir techninę jos būklę: jis turi būti švarus, sausas, laidai jungiantys aparato dalis turi būti nepažeisti;
- į indą (virimo vonelę), kuriame bus verdami produktai pažemintoje temperatūroje, pripilti vandens tiek, kad apsemtų produktus, tačiau skysčio lygis neviršytų 80% indo tūrio;
- į pripildytą vandeniu indą įdėti cirkulatoriaus kaitinimo elementą (spirale) ir tuomet įjungti aparatą į elektros tinklą;
- cirkulatoriaus valdymo pultelyje spaudžiant mygtukus nustatyti reikiamą virimo temperatūrą ir laiką;
- kai vanduo įkais į virimo vonelę sudėti į vakuuminę pakuotę sudėtus produktus ir virti nustatytą laiką;



- baigus darbą, valdymo pultelyje parodymus nustatyti į nulinę padėtį, aparatą išjungti iš elektros srovės, iš virimo vonelės išimti kaitinimo elementą;
- kaitinimo elementą atvėsinti, švariai nuplauti ir nusausinti

### **Maisto rūkymo prietaisas**

Prietaisu dirbama po įjungtu gartraukiu.

Gilios keptuvės dugną iškloti drėgnomis alksnio pjuvenomis, uždėti groteles ir atsargiai uždegti pjuvenas. Kai jos gerai įsismilksta ir ima rūkti baltas dūmas, ant grotelių sudėti produktus, uždengti dangtį ir aprūkyti produktus. Dangtį atidengti nuo savęs, kad dūmai nepatektų į akis. Išimti produktus žnyplėmis.

1.3. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.

UAB „Žemaičių lanša“ (įmonės kodas 124382246)  
PATVIRTINTA: 2010 m. sausio mėn. 05d.  
Direktoriaus Arūno Oželio įsakymu Nr.DS-1

**DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA Nr. 3**

**1. BENDROJI DALIS**

1.1. Leidimo savarankiškai dirbti sąlygos:

1.1.1. Savarankiškai dirbti su elektros prietaisais leidžiama atitinkamai apmokytam, ne jaunesniam kaip 18 metų amžiaus asmeniui, išklausiui priešgaisrinės saugos, darbuotojų saugos ir sveikatos įvadinį ir darbo vietoje instruktavimus, prieš pradėdant dirbti įmonėje, darbuotojas, dirbantis su elektros prietaisais, privalo pasitikrinti sveikatą pagal patvirtintą asmenų dirbančių kenksmingomis ir pavojingomis sąlygomis kontingentų patvirtinimo pažymą, sudarytą atsižvelgiant į šios įmonės kenksmingų veiksnių specifinį poveikį žmonių sveikatai ir gauti medicininės komisijos išvadą apie tinkamumą šiam darbui, įrašytą į asmens medicininę knygėlę (F.048/a).

1.1.2. Darbuotojas, dirbantis su elektros prietaisais, privalo periodiškai (nerečiau kaip Visuomenės sveikatos centro patvirtintame asmenų dirbančių kenksmingomis ir pavojingomis sąlygomis kontingentų patvirtinimo pažymoje numatytais terminais), pasitikrinti sveikatą medicinos įstaigoje.

1.1.3. Darbuotojo, dirbančio su elektros prietaisais, periodinis žinių tikrinimas ir instruktavimas atliekamas pirmaisiais darbo metais du kartus į metus. Papildomai instruktuojamas patvirtinus naują darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją, pakeitus esamą, įsitikinus, kad jo žinios nepakankamos, pasikeitus darbo sąlygoms, įvykus nelaimingam atsitikimui, avarijai ar kilus gaisrui, jeigu to reikalauja įvykį tirianti komisija.

1.1.4. Ši instrukcija privalo būti darbuotojo, dirbančio su elektros prietaisais darbo vietoje.

1.1.5. Darbuotojas, dirbantis su elektros prietaisais, **privalo žinoti:**

1.1.5.1. elektros prietaiso pridavimo remontui vykdymo tvarką;

1.1.5.2. pirmosios medicininės pagalbos, nukentėjusiems nelaimingo atsitikimo metu, reikalavimus ir mokėti suteikti pirmąją medicininę pagalbą;

1.1.5.3. naudojamų elektrinių prietaisų pagrindines technines charakteristikas;

1.1.5.4. naudojamų elektrinių prietaisų saugaus naudojimo taisykles;

1.1.5.5. įmonės darbo tvarkos taisykles;

1.1.5.6. darbuotojų, dirbančių su elektros prietaisais, saugos ir sveikatos instrukciją;

1.1.5.7. priešgaisrinės saugos instrukciją;

1.1.5.8. aptarnaujamų elektros prietaisų gamyklines eksploatacines instrukcijas;

1.1.5.9. darbuotojų veiksmų kilus gaisrui planą, pirminių gaisro gesinimo priemonių laikymo vietas ir mokėti jas panaudoti;

1.1.5.10. nustatytą pranešimo apie nelaimingą atsitikimą, gaisrą ar avariją tvarką;

1.1.5.11. valymo įrenginių, esančių elektros prietaisuose, paskirtį ir mokėti jais naudotis.

1.2. Darbuotojas privalo laikytis darbo ir poilsio režimo, kuris nurodytas įmonės vadovo patvirtintame darbuotojų darbo grafike.

1.3. Pranešimų apie nelaimingus atsitikimus, darbo ir darbų saugos priemonių gedimus, pastebėtus trūkumus, darbuotojo atsisakymo dirbti esant nesaugiai darbo vietai tvarka:

1.3.1. Darbuotojas **turi teisę:**

1.3.1.1. reikalauti, kad darbdavys (įmonės vadovas) užtikrintų saugų darbą, aprūpintų geros kokybės darbo įtaisais, įrankiais ir pagalbinėmis priemonėmis, patikrintomis ir išbandytais individualiosios saugos priemonėmis, darbo drabužiais ir darbo avalyne pagal galiojančias normas;

1.3.1.2. nustatyta tvarka atsisakyti dirbti, jeigu yra pavojus sveikatai ar gyvybei, taip pat dirbti tuos darbus, kurie nesulygti darbo sutartimi ir kuriuos saugiai dirbti jis neišmokytas;

1.3.1.3. nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala, padaryta jo sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų.

1.3.2. Sugedus naudojamiems elektros prietaisams, išjunti juos iš elektros tinklo ir apie tai nedelsdamas pranešti darbo vadovui arba kitam darbdavio įgaliotam asmeniui.

Dirbančiam su elektros prietaisais, neturinčiam specialios elektrosaugos kvalifikacijos, pačiam remontuoti elektros prietaisus draudžiama. Remontuoti elektros prietaisus gali tik atitinkamą kvalifikaciją turintis elektrotechninis personalas.

1.3.3. Vykdyti tik tą darbą, kuris jam pavestas ir kurį jis apmokytas, instrukuotas saugiai atlikti. Iškilus neaiškumams, kaip saugiai atlikti pavestą darbą, aptarnaujantis elektros prietaisus privalo nutraukti darbus ir kreiptis į darbdavį ar kitą atsakingą asmenį. Darbus leidžiama pradėti tik gavus išsamius darbdavio ar jo įgalioto asmens išaiškinimus.

1.3.4. Įvykus nelaimingam atsitikimui, būtina nukentėjusiajam suteikti pirmąją pagalbą ir kreiptis į medicinos punktą arba iškviesti greitąją pagalbą tel. **03** arba **112**. Nukentėjęs, jeigu gali, ar įvykius matęs asmuo privalo nedelsiant pranešti apie įvykį tiesioginiam darbo vadovui arba darbdaviui ir iki atsitikimo tyrimo pradžios išsaugoti įvykio vietą tokią, kokia ji buvo nelaimingo atsitikimo metu, jeigu tai nekelia pavojaus aplonkinių žmonių gyvybei. Darant kokius nors įvykio vietos pakeitimus būtina juos įforminti atitinkamu aktu.

#### 1.4. Asmens higienos **reikalavimai**:

1.4.1. Darbuotojas privalo dėvėti švarius ir tvarkingus darbo drabužius bei avalynę, laikytis asmeninės higienos reikalavimų;

1.4.2. Darbo ir asmeniniai drabužiai turi būti saugomi spintelėje, atskiruose jos skyriuose;

1.4.3. Draudžiama saugoti maisto produktus darbo vietoje;

1.4.4. Susitepus rankas, jas nusiplauti šiltu vandeniu su muilu. Draudžiama rankas plauti skiedikliais, naftos produktais kitomis ne prausimuisi skirtomis medžiagomis.

**1.5. Už šios ir kitų darbo saugos instrukcijų ar taisyklių, su kuriomis buvo supažindintas, nevykdymą, darbuotojas dirbantis su elektros prietaisais atsako vidaus darbo tvarkos taisyklių arba Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.**

## 2. PROFESINĖS RIZIKOS VEIKSNIAI. SAUGOS PRIEMONĖS NUO JŲ POVEIKIO

2.1. Pavojingi ir kenksmingi veiksniai galintys beikti darbuotoją:

2.1.1. Elektros srovė. Paveikus elektros srovei, netenkama sąmonės, sutrinka arba nutrūksta širdies veikla bei kvėpavimas, o kartais ištinka ir staigi mirtis. Darbuotojas privalo naudotis turinčiais „C\*\*\*“ arba dvigubos izoliacijos ženklus;

2.1.2. Draudžiama tempti, sukti, perlenkti elektros kabelį, jungiantį jį su elektros tinklu, statyti ant kabelio krovinius;

2.1.3. Slidžios, nelygios grindys. Grindys turi būti tvarkingos, savalaikiai valomos.

2.1.4. Nepakankamas darbo vietos apšvietimas, neatitinkantis reglamentuotoms normoms. Darbo vietoje apšvietimas turi būti nemažiau 300lx.

### 3. DARBUOTOJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

3.1. Elektros prietaisą paimti nustatyta tvarka. Apžiūrėti darbo vietą, pašalinti nereikalingus daiktus, galinčius trukdyti darbus.

3.2. Prieš pradėdant dirbti elektros įrenginiu, patikrinti jį tuščia eiga. Pajutus bent mažiausią elektros srovės poveikį ar pastebėjus elektros įrenginio gedimą – neįprastą triukšmą, vibraciją, svylančios izoliacijos kvapą, dūmus, kibirkštis, stipriai įkaitus įrenginiui, pažeistą kabelio (laido) izoliaciją ar kitus nebūdingus darbo metu požymius, nedelsiant išjungti įrenginį iš elektros tinklo ir pranešti apie tai padalinio vadovui. Patikrinti, ar tvarkingi įrenginiai, prietaisai, įrankiai, inventoriai, kuriais bus dirbama darbo metu.

3.3. Patikrinti, ar sausos, neslidžios grindys neužkrauti vaikščiojimui skirti takeliai.

3.4. Patikrinti elektros įrenginius:

3.4.1. Ar jie įžeminti (įnulininti – kur tai numatyta). Tai atliekama vizualiai apžiūrint kabelį (laidą), kuriuo įrenginys jungiamas į elektros tinklą, kištuką, elektros rozetę. Elektros įrengimo, naudojančio kintamos elektros vieną fazę, įžeminimui (įnulinimui) turi būti panaudotas trečias laidas, sujungtas su įrenginio korpusu;

3.4.2. Ar uždengti elektros skydelio, įrenginio kontaktai, turintys elektros įtampą;

3.4.3. Ar tvarkingas elektros kabelio kištukas, kištukinis lizdas, į kurį jungiamas elektros prietaisas;

3.4.4. Ar nenutrūkę elektros laidai, jungintys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista jų izoliacija;

3.4.5. Ar įrenginį jungiantys su elektros tinklu laidai nesiliečia prie karštų, drėgnų, tepaluotų paviršių, trosų, kitų kabelių, aštrių briaunų, kitų įžemintų įrenginių, centrinio šildymo radiatorių, vamzdžių;

3.4.6. Ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų. Laidai (kabelis) turi būti jungiami prie kištukinio lizdo taip, kad nebūtų galimybės ant jų užlipti ar einant už jų užsikabinti;

3.4.7. Ar pakankamo ilgio kilnojamų elektros įrenginių (dulkių siurblių ir kt.) elektros kabelis. Jo pailginimui galima naudoti tik tvarkingus, pramoninės gamybos prailgintuvus.



3.5. Pastebėjus bet kokius trūkumus, nepradėti dirbti, pranešti padalinio vadovui.

#### 4. DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

4.1. Dirbantis elektros prietaisais privalo:

4.1.1. Mokėti saugiai dirbti ir netrukdyti saugiai dirbti kitiems;

4.1.2. Vykdyti darbdavio, jo įgaliotų asmenų bei kontroliuojančių pareigūnų teisėtus nurodymus;

4.1.3. Vengti veiksmų, kurie sudaro sąlygas kilti gaisrai, nepalikti be priežiūros įjungtų elektros įrankių bei įrengimų, nenaudoti patalpų šildymui nestandartinių elektros šildymo prietaisų, nesinaudoti netvarkingomis, su sulaužytais gaubteliais elektros šakutėmis, jų lizdais, jungikliais, kita elektros instaliacijos įranga bei šviestuvais su nuimtais apsauginiais gaubtais. Nejungti į vieną šakutės lizdą didesnio nei jo nominalinis galingumas elektros prietaisus;

4.1.4. Dirbti tik su techniškai tvarkingu elektros prietaisu;

4.1.5. Darbo įstatymu numatyta tvarka atlyginti nuostolius, jeigu asmeninė apsauginė priemonė dėl darbuotojo kaltės dingo arba buvo sugadinta.;

**4.1.6. Nedelsiant pranešti administracijai apie pastebėtą neblaivų ar apsvaigusį nuo narkotinių, toksinių medžiagų ar medicininių preparatų darbuotoją ir imtis visų priemonių nelaimei užkirsti;**

4.1.7. Darbo metu darbo vietoje su savimi turėti darbuotojo pažymėjimą bei pateikti jį kontroliuojančių institucijų reikalavimu.

4.2. Dirbančiam su elektros prietaisais **draudžiama:**

4.2.1. Dirbti sergant, darbo metu būti išgėrusiam alkoholinių gėrimų ar būti apsvaigusiam nuo narkotinių arba toksinių medžiagų;

4.2.2. Rūkyti gamybinėse patalpose. Rūkyti galima tik tam skirtose ir tinkamai įrengtose vietose, kuriose yra indas nuorūkoms dėti bei gesinimo priemonės;

4.2.3. Pamainoje užsiimti pašaliniais darbais;

4.2.4. Eksploatuoti elektros prietaisus kai:

4.2.4.1. netvarkingi apsauginiai blokavimo įtaisai;

4.2.4.2. kyla gaisrask uris kelia pavojų saugumui.

4.2.5. Leisti dirbti pašaliniams asmenims elektros įrenginiais, nesuderinus su padalinio vadovu;

4.2.6. Tempti, sukli, perlenkti elektros kabelį, jungiantį jį su elektros tinklu, statyti ant kabelio krovinius;

- 4.2.7. Dirbti elektros įrengimais, kurių atidaryti arba nuimti apsauginiai skydeliai, dangčiai, išjungtos apsaugos blokuotės;
- 4.2.8. Remontuoti pačiam sugedusį elektros įrenginį, laidus, kištuką, rozetę. Tai atlikti gali tik tas darbuotojas, kuris turi elektrotechninio personalo reikiamą kvalifikaciją;
- 4.2.9. Reguluoti, keisti elektros įrenginio parametrus atidarius elektros įrenginio apsauginius skydelius. Jeigu tai numatyta įrenginio eksploatavimo instrukcijoje, reguliavimus atlikti tik išjungus iš elektros tinklo;
- 4.2.10. Liesti elektros įrenginio, laidų, rozečių, kištuko drėgnomis rankomis, nevalyti jų drėgna šluoste;
- 4.2.11. Liesti judančius elektros įrenginio įrankius, judančias dalis, valyti dar nesustojusį įrenginį;
- 4.2.12. Dirbti elektros prietaisais su pristatomosiomis kopėčiomis.

4.3. Elektrinius oro pašildytojus su atvira kaitinimo spirale, vandens pašildytojus, virdulius, kavos virimo aparatus naudoti tik specialiai tam skirtose ir įrengtose vietose.

4.4. Nesiliesti vienu metu prie įžemintų dalių (centrinio šildymo radiatorių, vamzdžių ir pan.) ir elektros įrenginių metalinių dalių, kad esant pažeistai izoliacijai ir šioms dalims turint elektros įtampą, nesusidarytų grandinė tekėti elektros srovei per žmogaus kūną.

4.5. Nepalikti be priežiūros elektros įrenginių, įjungtų į elektros tinklą, išskyrus tuos, kurie turi būti įjungti pastoviai.

4.6. Darbas pavojingose ir labai pavojingose patalpose:

4.6.1. Pavojingomis laikomos tokios patalpos, kurioms taikytinas vienas iš šių požymių:

4.6.1.1. patalpose karšta aplinka;

4.6.1.2. patalpos drėgnos arba yra srovei laidžių dulkių;

4.6.1.3. patalpų grindys laidžios elektros srovei (metalinės, gelžbetonio, metlacho plytelių);

4.6.1.4. patalpose yra galimybė žmogui vienu metu kūno dalimis prisiliesti prie neįžemintų elektros įrenginių srovei laidžių korpusų (aptvarų) ir prie patalpose esančių su žeme turinčių kontaktą srovei laidžių konstrukcijų.

4.6.2. Labai pavojingomis patalpomis vadinamos patalpos, kurioms taikytinas vienas iš šių požymių:

4.6.2.1. šlapios patalpos (drėgmė apie 100%) ;

4.6.2.2. patalpoje egzistuoja chemiškai arba organiškai aktyvi aplinka;

4.6.2.3. patalpoms taikytini du ar daugiau pavojingoms patalpoms būdingi požymiai.

4.6.3. Draudžiama dirbti 0 ir 01 klasės izoliacijos rankinėmis elektros mašinomis ir įrankiais pavojingose ir labai pavojingose patalpose bei lauke.

4.7. Draudžiama naudoti pavojingose ir labai pavojingose patalpose aukštesnę kaip 42V įtampos kilnojamus šviestuvus. Jų energijos šaltiniu naudoti autotransformatorius (tokių šviestuvų kištukai turi netikti įjungti šviestuvą į aukštesnės įtampos tinklą).

4.8. Draudžiama dirbti pavojingose ir labai pavojingose patalpose neįžemintais (neįnulintais) elektros įrankiais ir prietaisais.

4.9. Draudžiama dirbti elektros įrenginiais atvirose aikštelėse esant krituliams (lyjant ar sningant).

4.10. Darbo metu dirbantis elektros įrenginiais turi sekti jų bei pagalbinių įrenginių būklę ir, pastebėjęs kokius nors gedimus, turi nutraukti darbą, pranešti apie tai padalinio vadovui.

4.11. Priešgaisrinės saugos reikalavimai:

4.11.1. vengti veiksmų, sudarančių sąlygas kilti gaisrui;

4.11.2. rūkyti tik tam skirtose vietose;

4.11.3. eksploatuojant elektros įrenginius, draudžiama:

4.11.3.1. naudotis netvarkingomis rozetėmis, kištukais, jungikliais bei kita netvarkinga elektros instaliacijos įranga;

4.11.3.2. į vieną elektros kištukinį lizdą jungti kelis didelio galingumo prietaisus, kurių elektros srovės poreikis viršija instaliacijos laidų elektros pralaidumą.

4.11.4. Dirbantis elektros įrenginiais privalo žinoti pirmines gaisro gesinimo priemones, jų veikimo principus, panaudojimo galimybes, savo veiksmus kilus gaisrui.

## 5. DARBUOTOJO VEIKSNIAI AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

5.1. Būtina išjungti elektros įtampą ir iškviesti elektriką šiais atvejais:

5.1.1. sugedus elektros prietaisui (neveikia, kibirkščiuoja kištukinis lizdas, jungtukas);

5.1.2. pajutus svylančių laidų kvapą;

5.1.3. kai kaista elektros laidai;

5.1.4. nutrūkus elektros energijos tiekimui;

5.1.5. pastebėjus padidėjusį triukšmą ar vibraciją;

5.1.6. įvykus nelaimingam atsitikimui ar avarijai, kilus gaisrui. Kilus gaisrui, nedelsiant organizuoti gaisro gesinimą turimomis priemonėmis, iš pavojingos zonos evakuoti darbuotojus, informuoti padalinio vadovą beidarbuotojus, kuriems dėl avarijos gali kilti pavojus sveikatai ir gyvybei. Būtina kuo greičiau iškviešti ugniagesius tel. **01**.

5.2. Degančius elektros įrenginius draudžiama gesinti vandeniu, juos reikia gesinti angliarūgštės, milteliniais gesintuvais, smėliu.

5.3. Įvykus avarijai, nedelsiant pranešti padalinio vadovui. Iki tyrimo pradžios išsaugoti įvykio vietą tokią, kokia ji buvo avarijos metu, jei tai nekelia pavojaus žmonių gyvybei ar sveikatai.

#### **5.4. Pirmoji pagalba nukentėjus nuo elektros srovės:**

5.4.1. susižalojus elektros srove, nukentėjusįjį reikia kuo greičiau atpalaiduoti nuo elektros srovės, nes nuo srovės veikimo trukmės priklauso elektros traumos sunkumo laipsnis.

5.4.2. prisilietus prie įtampą turinčių srovinių dalių, daugeliu atvejų prideda nevalingas raumenų susitraukimas (mėšlungis) ir bendras sujaudinimas, todėl gali sutrikti ar net visiškai sustoti kvėpavimo organų ir kraujotakos veikla;

5.4.3. jei nukentėjęs laidą laiko rankoje, tai jo pirštai gali taip stipriai susitukti, kad bus neįmanoma išlaisvinti laido iš jo rankų. Todėl teikiantis pagalbą turi skubiai išjungti įtampą toje elektros įrenginio dalyje, kurią liečia nukentėjęs. Atjungti reikia išjungėjo ar kito atjungiančio aparato pagalba arba išsukti kamštinius saugiklius, ištraukti kištuką iš kištukinio lizdo;

5.4.4. jei nukentėjęs yra aukštai, įrenginį atjungus ir atpalaidavus nukentėjusįjį nuo elektros srovės jis gali nukristi;

5.4.5. jei įrenginio atjungti pakankamai greitai negalima, reikia imtis priemonių nukentėjusįjį atpalaiduoti nuo srovinių dalių, kuria s jis liečia. Tai daryti galima imant už jo sausų drabužių, bet vengiant prisiliesti prie greta esančių metalinių daiktų ir drabužiais neatdengtų nukentėjusiojo kūno vietų,

Taip pat galima perkirsti laidus kirviu, kastuvu sausu mediniu kotu arba nukirpti juos kitu izoliuotomis rankenomis įrankiu (replėmis ir pan.).

Kirsti arba kirpti laidus reikia paeiliui – kiekvieną laidą atskirai. Jei galima, rekomenduojama stovėti ant sausos lentos, medinių kopėčių ir pan.;

5.4.6. Įsitikinti, ar nukentėjusysis neturi rimtų sužalojimų, lūžių. Jei nukentėjęs nekvėpuoja, nereaguoja į dirgiklius, reikia skubiai daryti dirbtinį kvėpavimą ir širdies masažą. Tai daryti kol atvyks kvalifikuota medicinos pagalba.

## 6. DARBUOTOJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

6.1. Išjungti elektros prietaisus iš elektros tinklo.

6.2. Sutvarkyti darbo vietą, pajalinti popieriaus atliekas, nuvalyti elektros prietaisus.

6.3. Patikrinti ar nepažeista kabelio izoliacija.

6.4. Padėti elektros prietaisus į nustatytą saugojimo vietą.

6.5. Nusivilkti darbo drabužius, pakabinti juos spintelėje. Nusiplauti rankas su muilu ir šiltu vandeniu, persirengti.

Instrukciją parengė: Direktorius Arūnas Oželis



UAB „Žemaičių lanša“ (įmonės kodas 124382246)  
PATVIRTINTA: 2010 m. sausio mėn. 05d.  
Direktoriaus Arūno Oželio įsakymu Nr.DS-1

## **DARBUOTOJO, DIRBANČIO SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAIS AIS IR ĮRENGINIAIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA Nr. 11**

### **1. BENDROJI DALIS**

#### **1.1. Leidimo savarankiškai dirbti sąlygos:**

1.1.1. Dirbti su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais gali dirbti asmenys, prieš pradėdami dirbti įmonėje pasitikrinę sveikatą pagal patvirtintą asmenų dirbančių darbo aplinkoje, kurioje galima profesinė rizika (kenksmingų veiksnių poveikis ir (ar) pavojingas darbas, kontingentų pažymą, sudarytą atsižvelgiant į šios įmonės kenksmingų veiksnių specifinį poveikį žmonių sveikatai ir gavusiam medicininės komisijos išvadą apie tinkamumą šiam šiam darbui, įrašytą į „Asmens medicininę knygėlę“ (ap.sk. F. 148/a), išklause įvadinį ir darbo vietoje saugos ir sveikatos bei prišgaistrinė saugos instruktavimus.

1.1.2. Dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais privalo reguliariai tikrintis sveikatą medicinos įstaigoje pagal terminus nurodytus kontingentų pažymoje.

1.1.3. Dirbančio su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais periodinis žinių tikrinimas ir instruktavimas atliekamas pirmaisiais darbo metais ne rečiau kaip du kartus per metus, o vėlesniais – ne rečiau kaip kartą per metus. Papildomai instruktuojamas patvirtinus naują darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją, pakeitus esamą, įsitikinus, kad jo žinios nepakankamos, pasikeitus darbo sąlygoms, įvykus nelaimingam atsitikimui, avarijai ar kilus gaisrui, jeigu to reikalauja įvykį tirianti komisija.

1.1.4. Ši instrukcija privalo būti dirbančio su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais darbo vietoje.

#### **1.2. Darbo ir poilsio režimas:**

1.2.1. Dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais privali laikytis darbo ir poilsio režimo, kuris nurodytas vidaus darbo tvarkos taisyklėse arba įmonės vadovo patvirtintame darbuotojų darbo grafike. Darbuotojo darbo laikas neturi viršyti 40 val. per savaitę, o su viršvalandžiais – 48 val. per savaitę.

1.3. Pranešimų apie nelaimingus atsitikimus, darbo ir darbų saugos priemonių gedimus, pastebėtus trūkumus, darbuotojo atsisakymo dirbti esant nesaugiai darbo vietai tvarka:

1.3.1. Įvykus nelaimingam atsitikimui, būtina nukentėjusiajam suteikti pirmąją pagalbą ir kreiptis į medicinos punktą arba iškviesti greitąją pagalbą tel. 03. Nukentėjęs, jeigu gali, ar įvykį matęs asmuo privalo nedelsiant pranešti apie įvykį tiesioginiam darbo vadovui arba darbdaviui ir iki atsitikimo tyrimo pradžios išsaugoti įvykio vietą tokia, kokia ji buvo nelaimingo atsitikimo metu, jeigu tai nekelia pavojaus aplinkinių žmonių gyvybei. Būtinai pakeitimai gali būti daromi, jeigu tai kelia pavojų aplinkinių darbuotojų gyvybei ir sveikatai, tačiau tai turi būti raštu grafiškai įforminta, nufotografuota, nufilmuota.

1.3.2. Darbuotojas turi nedelsiant pranešti darbdaviui, padalinio vadovui, darbuotojų atstovui, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybai, darbuotojų saugos ir sveikatos komitetui apie padėtį darbo vietose, patalpose, kuri, jo įsitikinimu, gali kelti pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai, taip pat apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų pažeidimus, kurių pats pašalinti negali arba neprivalo.

1.3.3. Bendradarbiauti su darbuotojų atstovais, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnyba, padalinio vadovu, darbdaviu įgyvendinant darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir priemones.

1.3.4. Pagal galimybes bei turimas žiniasintis priemonių traumų, ūmių apsinuodijimų, avarijų priežastims pašalinti, apie tai nedelsiant pranešti padalinio vadovui ir darbdaviui.

1.3.5. Dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais privalo būti susipažinęs su priešgaisrinės saugos instrukcijos reikalavimais ir juos vykdyti. Žinoti kur laikomos įmonėje gaisro gesinimo priemonės, mokėti jomis naudotis, vengti veiksmų ir nesudaryti sąlygų, galinčių sukelti gaisrą.

1.3.6. pastebėjęs gaisrą, dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais nedelsdamas turi pranešti ugniagesiams (Telekomo **01**, Omitel **101**, Bitė, Tele2 **011**), vadovaujantiems darbuotojams, gesinti gaisro židinį turimomis gaisro gesinimo priemonėmis.

1.4. Dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais turi teisę:

1.4.1. reikalauti, kad darbdavys (įmonės vadovas) užtikrintų saugų darbą, aprūpintų geros kokybės darbo įtaisais, įrankiais ir pagalbiniomis priemonėmis, patikrintomis ir išbandytais individualiosios saugos priemonėmis, darbo drabužiais ir darbo avalyne pagal galiojančias normas;

1.4.2. nustatyta tvarka atsisakyti dirbti jeigu yra pavojus sveikatai at gyvybei, taip pat dirbti tuos darbus, kurie nesulygti darbo sutartimi ir kuriuos saugiai dirbti jis neišmokytas;

1.4.3. nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala padaryta jo sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;

1.4.4. sužinoti iš padalinio vadovo, darbdavio apie jų darbo aplinkoje esančius sveikatai kenksmingus ir pavojingus veiksnius;

1.4.5. susipažinti su išankstinių ir periodinių sveikatos tikrinimų rezultatais, o nesutikus su patikrinimo rezultatais, sveikatą patikrinti pakartotinai.

1.5. Asmens higienos reikalavimai:

1.5.1. dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais privalo dėvėti švarius ir tvarkingus darbo drabužius ir avalynę, laikytis asmens higienos reikalavimų;

1.5.2. darbo ir asmeniniai drabužiai turi būti saugomi spintelėje, atskiruose jos skyriuose;

1.5.3. draudžiama saugoti maisto produktus bei juos valgyti darbo vietoje;

1.5.4. susitepus rankas, jas nusiplauti šiltu vandeniu su muilu. Draudžiama rankas paluti skiedikliais, naftos produktais ir kitomis ne prausimuisi skirtomis medžiagomis.

1.6. Atsakomybė už šios instrukcijos nevykdymą:

1.6.1. dirbančiam su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais, pažeidusiam šios instrukcijos reikalavimus, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta drausminė, materialinė, administracinė ir baudžiamoji atsakomybė, atsižvelgiant į pažeidimo pobūdį ir padarinius.

1.7. Dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais privalo žinoti:

1.7.1. įmonės darbo tvarkos taisykles;

1.7.2. naudojamos įrangos gamyklines eksploatacijos instrukcijas;

1.7.3. priešgaisrinės saugos instrukciją, darbuotojų veiksmų, kilus gaisrui, planą, pirminių gaisro gesinimo priemonių laikymo vietas ir jų veikimo principus bei panaudojimo galimybes, savo veiksmus kilus gaisrui;

1.7.4. darbo higienos reikalavimus;

1.7.5. pirmosios medicininės pagalbos suteikimo būdus nukentėjusiems nelaimingo atsitikimo metu bei mokėti suteikti pirmąją medicininę pagalbą;

1.7.6. nustatytą pranešimų apie nelaimingą atsitikimą, gaisrą ar avariją tvarką.

1.8. Dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais privalo:

- 1.8.1. dirbantis su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais privalo naudotis tik išbandyta ir turinčia gamyklinius ženklinius, sertifikuota Lietuvoje įranga;
- 1.8.2. mokėti saugiai dirbti ir netrukdyti saugiai dirbti kitiems;
- 1.8.3. prisilaikyti naudojamos įrangos eksploatavimo taisyklių (instrukcijų), dirbti tik su techniškai tvarkingais įrengimais, mašinomis, įrankiais;
- 1.8.4. naudoti individualiąsias, kolektyvines saugos priemones;
- 1.8.5. pašalinti priežastis galinčias sukelti traumas, avarijas, apie tai nedelsdamas informuoti darbdavį;
- 1.8.6. laikytis Įmonės darbo tvarkos taisyklių, darbo metu nenaudoti alkoholinių gėrimų ir narkotinių medžiagų. ***Nedelsiant pranešti administracijai apie pastebėtą neblaivų ar apsvaigusį nuo narkotinių, toksinių medžiagų ar medicininių priemonių ir imtis visų priemonių nelaimės užkirsti;***
- 1.8.7. darbo metu darbo vietoje su savimi turėti darbuotojo pažymėjimą bei pateikti jį kontroliuojančių institucijų reikalavimu;
- 1.8.8. vykdyti tik tą darbą, kuris jam pavestas ir kurį jis apmokytas, instrukuotas saugiai atlikti. Iškilus neaiškumams kaip saugiai atlikti pavestą darbą, dirbantis virėju darbuotojas privalo nutraukti darbus ir kreiptis į darbdavį ar kitą atsakingą asmenį. Darbus leidžiama pradėti tik gavus išsamius darbdavio ar jo įgalioto asmens išaiškinimus.

1.9. Dirbančiam su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais draudžiama:

- 1.9.1. dirbti sergant, darbo metu būti išgėrusiam alkoholinių gėrimų ar būti apsvaigusiam nuo narkotinių ar toksinių medžiagų;
  - 1.9.2. darbo ir asmeninius drabužius laikyti kartu. Darbo drabužiai turi būti laikomi atskirai nuo asmeninių drabužių;
  - 1.9.3. išjungti, užblokuoti jo darbo priemonėse įrengtas darbuotojų saugos ir sveikatos apsaugos įtaisus. Apie jų gedimus privaloma pranešti darbdaviui.
  - 1.9.4. vienam kelti ir pernešti sunkesnius kaip 30 kg gaminius ir medžiagas – vyrams ir 10 kg – moterims, nes tai grėšia išvaržos gavimu;
  - 1.9.5. naudoti atsitiktines darbo vietos paaugštinimo priemones.
- 1.10. Darbo vietoje turi būti gesintuvas, pirmosios pagalbos vaistinė.

1.11. Rūkyti leidžiama tik tam tikslui skirtose ženklais pažymėtose ir tinkamai įrengtose vietose, kuriose yra indas nuorūkoms dėti bei gaisro gesinimo priemonės.

## 2. PROFESINĖS RIZIKOS VEIKSNIAI. SAUGOS PRIEMONĖS NUO JŲ POVEIKIO

2.1. Dirbančiam su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais pagrindiniai profesinės rizikos veiksniai darbo vietoje yra šie:

2.1.1. elektros srovės poveikis – galimi širdies veiklos, kvėpavimo sutrikimai, įvairių laipsnių nudegimai, netenkama sąmonės, kartais ištinka staigi mirtis;

2.1.2. netvarkinga darbo vieta (slidžios, nelygios grindys) – galimos sunkios bei mirtinos tarumos;

2.1.3. nepakankamas darbo vietos apšvietimas – galimi regos strikimai, traumos;

2.1.4. netinkamas mikroklimatas (temperatūra, drėgmė, ventiliacija ir t.t.) darbo vietoje – neigiamas poveikis;

2.1.5. krintantys daiktai, įrankiai;

2.1.6. netvarkinga darbo vieta (pvz.: slidžios grindys, netvarkingos kopėčios ir pan.);

2.1.7. dulkės, garai, aerozoliai;

2.1.8. fizinė perkrova;

2.1.9. elektros srovės poveikio, traumos pavojus. Tam, kad pašalinti ar bent sumažinti šio poveikio pavojaus galimybę būtina eksploatuoti tik techniškai tvarkingus elektros įrankius, elektrinės įrangos apdangalai turi būti uždėti ir pritvirtinti, jie neturi būti deformuoti ar sulaužyti, elektros maitinimo kabelio izoliacija neturi būti pažeista. Įrengimų įžeminimo laidininkas turi būti patikimai pritvirtintas ir nepažeistas;

2.1.10. nepakankamas darbo vietų apšvietimas;

2.1.11. galimybė susižeisti dėl nelygios pagrindo dangos, slidžios grindys, paklotai. Negalima dirbti apsiavus lengvu, įsispiriamu, turinčiu slidų padą apavu, neturinčiu pėdos fiksavimo nugarėlės, dirželio (šlepetėmis, basutėmis ir pan.)

2.1.12. karšti skysčiai, garai – galimi įvairių laipsnių odos nudegimai;

2.1.13. dūžtantys daiktai, kroviniai (stiklas, plastmasė ir kt.), šukių valymas – galimo pjautinės tarumos, sužeidimai;

2.1.14. karštos įrenginių dalys, paviršiai – galimi įvairių laipsnių odos nudegimai.

2.2. Dirbančio su buitinais elektriniais prietaisais ir įrenginiais darbo kenksmingi veiksniai:

2.2.1. fizinis krūvis;



- 2.2.2. nepalankios darbo sąlygos (karštis, šaltis, drėgmė, vėjas, skersvėjis);
- 2.2.3. dulkių, garų, aerozolių poveikis;
- 2.2.4. netvarkingi įrenginiai, įrankiai, patalpos ir kt. – galimas susižeidimas, susižalojimas;
- 2.2.5. avarinės būklės pastatai – galimostarumo, netgi mirtinos;
- 2.2.6. dulkės (organinės ir neorganinės kilmės), alergiškai veikiančios visą organizmą – galimi uždegimai, alerginės ir profesinės ligos;
- 2.2.7. triukšmas, vibracija – neigiamas poveikis centrinei nervų sistemai.

2.3. Darbdavys (įvertinęs kenksmingus ir pavojingus fizinius, cheminius, biologinius ir kitokius veiksnius) privalo nemokamai aprūpinti darbuotoją asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Būtinios priemonės:

- 2.3.1. darbo kostiumas;
- 2.3.2. darbo avalynė;
- 2.3.3. galvos apdangalas;
- 2.3.4. darbo pirštinės.

2.4. Kiekviena asmeninė darbo apsaugos priemonė turi:

- 2.4.1. apsaugoti nuo galimų kenksmingų, pavojingų veiksnių, esančių darbo aplinkoje, nesukeldama didesnės rizikos darbuotojo sveikatai ir saugai;
- 2.4.2. atitikti ergonominius reikalavimus ir esamą darbuotojo sveikatos būklę;
- 2.4.3. asmeninė apsaugos priemonė naudojama, kai darbo aplinkoje negalima išvengti rizikos arba pakankamai ją apriboti kolektyvinėmis saugos arba darbo organizavimo priemonėmis, metodais ir būdais;

2.4.4. Darbdavys turi:

- 2.4.4.1. esant reikalui nemokamai išduoti darbuotojui daugiau asmeninių apsaugos priemonių negu numatyta pagal asmeninių apsaugos priemonių sąrašą;
- 2.4.4.2. kontroliuoti, ar asmeninės apsaugos priemonės, kuriomis aprūpinami darbuotojai, turi privalomą atitikties žymą arba sertifikatą, įrodantį, kad jos atitinka galiojančių saugos darbe norminių aktų reikalavimus;
- 2.4.4.4. užtikrinti, kad asmeninės apsaugos priemonės būtų laikomos, naudojamos, valomos, techniškai prižiūrimos, esant reikalui dezinfekuojamos, aprūpinamos atsarginėmis dalimis priemonės gamintojo pateiktoje informacijoje (instrukcijoje) nustatyta tvarka;

2.4.4.5. išduoti pakaitinius komplektus asmeninių apsaugos priemonių valymo, skalbimo, taisymo ir kontroliuoti, kad būtų užtikrinti atitinkami higienos reikalavimai, jeigu, aplinkybėms reikalaujant, asmeninės apsaugos priemonės naudojamos kelių asmenų;

2.4.4.6. įvertinti esamas darbo sąlygas ir nustatyti asmeninių apsaugos priemonių naudojimo trukmę pagal įmonių gamintojų instrukcijas;

2.4.4.7. Asmeninė apsaugos priemonė yra darbdavio nuosavybė, todėl ją darbuotojas turi grąžinti išeidamas iš darbo, pereidamas į kitą darbą toje pačioje įmonėje, kur ši priemonė nenumatyta pagal darbo aplinkos rizikingumą. Asmeninė apsaugos priemonė turi būti keičiama, jeigu ji susidėvi.

2.5. Darbuotojas privalo:

2.5.1. prieš kiekvieną apsaugos priemonės panaudojimą patikrinti ar ji nėra sugedusi, pažeista, nešvari, ar nepasibaigęs jos galiojimo laikas pažymėtas spaude;

2.5.2. dirbti su išduotomis asmeninėmis apsaugos priemonėmis;

2.5.3. rūpestingai prižiūrėti ir naudoti asmenines apsaugos priemones, laiku pranešti tiesioginiam vadovui apie jų nusidėvėjimą, užsiteršimą, netinkamumą naudoti ir apie tai, kad baigiasi jų naudojimo terminas;

2.5.4. įstatymų numatyta tvarka atlyginti nuostolius, jeigu asmeninė apsaugos priemonė dinga arba buvo sugadinta.

2.6. Negalima naudotis asmenine apsaugos priemone pasibaigus galiojimo, išbandymo terminui.

### 3. DARBUOTOJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

3.1. Gauti tiesioginio vadovo užduotį, susipažinti su darbų vykdymo tvarka ir saugiais darbo metodais.

3.2. Apsirengti tvarkingus ir tinkamo dydžio darbo drabužius, užsisagstyti juos, apsiauti darbo avalynę, patikrinti asmeninės apsaugos priemones ir naudoti jas pagal paskirtį.

3.3. Atidžiai apžiūrėti savo darbo vietą, pašalinti nereikalingus daiktus, galinčius trukdyti dirbti, įsitikinti, ar grindys sausos, neslidžios, neužkrautos vaikščioti skirtos vietos, vizualiai patikrinti ar pakankamas vietinis apšvietimas.

3.4. Apžiūrėti elektros įrenginius: ar nenutrūkę elektros laidai, jungiantys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista jų izoliacija, ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų.

3.5. Vizualiai patikrinti įrenginių techninę būklę (ar nesugedę naudojami prietaisai, mechanizmai), neįjungiant į elektros tinklą.

3.6. Pastebėjus gedimus, įrenginys nedelsiant išjungiamas, pranešama tiesioginiam vadovui, pakabinamas įspėjamasis plakatas „NEJUNGTI!“.

3.7. Draudžiama:

3.7.1. liesti drėgnomis rankomis elektros laidus, kabelius, kištukus, prietaisus ar įrenginius;

3.7.2. dirbti su elektros įrankiais ar įrenginiais, jeigu prisilietus juntamas elektros srovės poveikis;

3.7.3. dirbti su elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais, jei ant jų pateko skystis;

3.7.4. eksploatuoti išardytą, nebaigtą remontuoti elektros įrenginį.

3.8. Vizualiai patikrinti darbo vietos įrenginių būklę:

3.8.1. ar jie įžeminti (įnulinti). Tai atliekama apžiūrint kabelį (laidą), kuriuo įrenginys jungiamas į elektros tinklą;

3.8.2. ar uždengti elektros skydelio, įrenginio kontaktai, turintys elektros įtampą;

3.8.3. ar tvaarkingas elektros kabelio kištukas, kištukinis lizdas, į kurį jungiamas įrenginys;

3.8.4. ar nenutrūkę elektros laidai, jungiantys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista izoliacija;

3.8.5. ar įrenginį jungiantys su elektros tinklu laidai nesiliečia prie karštų, drėgnų, tepalutų paviršių, kitų kabelių, aštrių briaunų, kitų įžemintų įrenginių, centrinio šildymo radiatorių, vamzdžių;

3.8.6. ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų. Laidai (kabeliai) turi būti jungiami prie kištukinio lizdo taisp, kad nebūtų galimybės ant jų užlipti ar einant už jų užsikabinti.

3.9. Pastebėjus bet kokį gedimą, netvarką ar keliantį pavojų veiksni, informuoti tiesioginį vadovą. Darbo nepradėti, kol nebus pašalinti visi trūkumai.

#### 4. DARBUOTOJO VEIKSMAI DARBO METU

4.1. Vykdyti vidaus darbo tvarkos taisyklių, nustatyto darbo ir poilsio laiko reikalavimus, ilsėtis, valgyti ir rūkyti tam tikslui skirtose vietose, dirbti tik tą darbą, kurį paveda tiesioginis vadovas ir tik tada, kai yra žinomi saugūs jo atlikimo būdai.

4.2. Palaikyti tvarką ir švarą darbo vietoje.

4.3. Nedirbti jei darbo vieta nepakankamai apšviesta.

4.4. Neliesti atvirų elektrinių prietaisų ir įrenginių bei judančių mechninių dalių.

4.5. Pastebėję įrenginyje darbo metu pašalinius garsus, bildesį ir pan., elektros srovės kibirkščiavimus, srovės nutekėjimą į korpusą, nedelsiant atjungti įrenginį, pranešti tiesioginiam vadovui,

4.6. Dirbant su aukšto dažnumo kepimo aparatu (mikrobangų krosnele) stebėti, kad veiktų signalizacija, kad būtų uždėtos priekinės ir užpakalinės sienelės. Nejungti aparato, jei aatidarytos kameros durelės. Į aparatą produktus dėti tik specialiuose indeliuose.

4.7. Darbo metu būti dėmesingam, atidžiam, atsargiam, nedaryti staigių judesių, nesikalbėti su pašaliniais ir ntruksdyti kitiems dirbti.

4.8. Panaudojus elektrinį prietaisą ar įrenginį, tuoj pat jį išjungti.

4.9. Neremontuoti pačiam sugedusį elektros prietaisą, laidus, kištuką, kištukinį lizdą. Tai atlikti privalo darbuotojas, turintis elektrotechninio personalo reikiamą kvalifikaciją.

4.10. Išimdamas arba įdėdamas gaminius į kepimo įrenginį, darbuotojas, dirbantis elektriniais virtuviniais prietaisais ir įrenginiais, turi elgtis atsargiai, kad neapsidegintų kepimo įrenginyje susikaupusiais garais, įkaitusiais padėklais ar kitais paviršiais.

4.11 Elektros vandens šildytuvus, virdulius, kavos virimo aparatus laikyti jiems skirtose vietose, statyti juos ant nedegaus pagrindo.

4.12. Visas judančias prietaisų ir įrenginių dalis valyti tik joms visiškai sustojus.

4.13. Darbuotojui draudžiama:

- 4.13.1. neturint tam teisės remontuoti ir tvarkyti elektrinius prietaisus, įrenginius ir elektros tinklus;
- 4.13.2. remtis į įrenginius ir prietaisus ir leisti tai daryti kitiems;
- 4.13.3. eksploatuoti buitinius elektrinius viruvinius prietaisus ir įrenginius be maisto produkto;
- 4.13.4. palikti įjungtus įrengimus ir prietaisus be priežiūros;
- 4.13.5. dirbti su elektriniais įrenginiais jeigu ant jų išsiliejo skysčiai;

4.14. Elektros įrenginius surinkti, išrinkti, valyti galima tik išjungus juo iš įtampos.

4.15. Dirbant su pjaustymo įrenginiais:

- 4.15.1. supjaustytą produktą išimti iš įrenginio tik išjungus jį iš elektros tinklo. Peilius valyti medine lopetėle;
- 4.15.2. prieš įjungiant produkto pjaustymo įrenginį, patikrinti ar tarp peilių nepateko pašaliniai daiktai;
- 4.15.3. supjaustytą produktą išimti tik tada, kai rėmeliai-kreipiamosios išstumia jį iš įrenginio;
- 4.15.4. produktą į pjaustymo įrenginį dėti tik tada, kai įrenginys išjungtas ir sustojusios darbinės dalys;
- 4.15.5. produktas dedamas ant apatinio grotelių bloko. Jeigaminio gabalas mažas, tai jis dedamas per vidurį;
- 4.15.6. įstrigusiam produktui išimti ir peiliams valyti naudotis medine lopetėle (prieš tai išjungus įrenginį ir sustojus darbinėms dalims).

4.16. Draudžiama:

- 4.16.1. pasišalinti iš darbo vietos, paliekant įjungtą įrenginį;
- 4.16.2. kišti pirštus tarp peilių;
- 4.16.3. dirbti su techniškai netvarkingu įrenginiu;
- 4.16.4. imti produktus iš įrenginio, kol nesustojo besisukančios darbinės dalys;
- 4.16.5. rankomis stumti gaminį prie peilių;
- 4.16.6. taisyti įstrižai pasislinkusį, trauti iš po vibruojančių peilių produktą, kol įrenginys neišjungtas;
- 4.16.7. vienu metu dirbti įrenginiu dviems darbuotojams;
- 4.16.7. leisti dirbti įrenginiu pašaliniams asmenims.



4.17. Draudžiama įrenginyje keisti bet kokias detales, pjovimo peilius, įrenginį reguliuoti, remontuoti, derinti, apžiūrėti, tepti, atlikti smulkius remonto ar kitus darbus.

4.18. Nekišti rankų prie judančio peilio ir gaminio prie peilio rankomis nestumti.

4.19. Netikrinti pirštais peilių aštrumą.

4.20. Draudžiama atlikti pataisymo darbus esant įjungta įrenginiui.

4.21. Dirbant mėsmale draudžiama:

4.21.1. perkrauti mėsmalę žaliava virš leistino normos;

4.21.2. liesti rankomis besisukančias dalis ir kitas įrenginio pavojingas zonas;

4.21.3. vienu metu nuspausti paleidimo ir stabdymo mygtukus;

4.21.4. nuiminėti judančių dalių apsaugas;

4.21.5. rankomis kišti žaliavą;

4.21.6. atlikti bet kokius mėsmalės remonto darbus;

4.21.7. dėti pašalinius daiktus ant mėsmalės;

4.21.8. leisti dirbti mėsmale pašaliniams asmenims;

4.22. Mėsmalės korpusas privalo būti patikimai įtvirtintas.

4.23. Virš mėsmalės kaklelio, kurio pakrovimo angos diametras didesnis kaip 45 mm, turi būti įtaisytas apsauginis žiedas, neleidžiantis rankai patekti prie besisukančių dalių.

4.24. Mėsa į pjovimo mechanizmą stumiama mediniu grūstuvėliu. Kimšti mėsą ranka draudžiama.

4.25. Baigus malimą, mėsmalė išardoma, išvalomas šnekas ir sieteliai.

4.26. Dirbant frittiūrine (elektrine gruzdintuve):

4.26.1. įjungti frittiūrinę tik sausomis rankomis;

4.26.2. įpilti į talpą aliejų stebint, kad jo lygis būtų tarp maksimalios ir minimalios atžymos (vėliau pastoviai stebėti aliejaus lygį);

4.26.3. naudoti tik tokį aliejų, kuris yra tinkama kepti frittiūrinėje;

4.26.4. krepšelį, užpildytą produktais, lėtai patalpinti į talpą. Krepšelis turi būti užpildytas ne daugiau kaip 2/3 jo talpos;

4.26.5. kai fritiūrinė įjungta ir joje niekas nekepa, nustatyti termostatą ant 100°C padalos, nes tai ideali temperatūra aliejaus laikymui neleidžianti kisti jo savybėms ir, tuo pačiu, tai leidžia per 2-3 min. pasiekti nustatytą temperatūrą;

4.26.6. fritiūrinei veikiant stebėti procesą;

4.27. Draudžiama:

4.27.1. naudoti seną aliejų;

4.27.2. kepti uždengus talpą nepermatomu dangčiu;

4.27.3. uždengti talpą kol visiškai neatvėso aliejus;

4.27.4. įjungti aliejumi nepripildytą iki normos fritiūrinę;

4.27.5. nors trumpam palikti veikiančią fritiūrinę be priežiūros nepranešus apie tai tiesioginiam vadovui arba leisti dirbti kitam asmeniui.

4.28. Valyti fritiūrinę galima tik išjungus iš elektros tinklo ir ataušus aliejui.

4.29. Leidžiama nepavojinga vienkartinė keliamo ir pernešamo krovinio masė:

4.29.1. kartu dirbant kitą darbą (iki dviejų kartų per valandą):

vyrams – iki 30 kg;

moterims – iki 10 kg;

4.29.2. visą pamainą dirbant tik krovos darbus:

vyrams – iki 15 kg;

moterims – iki 7 kg.

4.30. Elektroaugos reikalavimai:

4.30.1. neliesti drėgnomis rankomis elektros laidų, kabelių, kištukų, prietaisų ar įrenginių;

4.30.2. nedirbti su elektros įrankiais ir prietaisais, jeigu prisilietus juntamas elektros srovės poveikis;

4.30.3. nedirbti su netvarkingais elektros įrankiais, prietaisais ir įrenginiais;

4.30.4. dirbti tik su įžemintais prietaisais ir įrenginiais;

- 4.30.5. nesiliesti vienu metu prie įžemintų dalių (centrinio šildymo radiatorių, vazdžių ir pan.) ir elektros įrenginių metalinių dalių (stalinės lempos ir kt.), kad, esant pažeistai izoliacijai ir šioms dalims turint elektros įtampą, nesusidarytų grandinė tekėti elektros srovei per žmogaus kūną;
- 4.30.6. panaudojus elektros įrankį, preitaisą ar įrenginį, tuoj pat išjungti;
- 4.30.7. nedirbti su elektros prietaisais, jei ant jų pateko skystis;
- 4.30.8. neremontuoti pačiam sugedusio elektros įrenginio, laidų, kištuko, kištukinio lizdo. Tai atlikti privalo darbuotojas, turintis reikiamą kvalifikaciją.

## 5. DARBUOTOJO VEIKSMŲ AVARINIAIS (YPATINGAIS) ATVEJAIS

5.1. Būtina išjungti elektros srovę ir pranešti tiesioginiam vadovui šiais atvejais:

- 5.1.1. pastebėjus stiprų detalių, laidų įkaitimą;
- 5.1.2. sugedus elektros instaliacijai (nebeikia, kibirkščiuoja kištukinis elektros lizdas, jungiklis);
- 5.1.3. pajutus svylančių laidų kvapą;
- 5.1.4. nutrūkus elektros energijos tiekimui;
- 5.1.5. pastebėjus padidėjusį triukšmą ar vibraciją;
- 5.1.6. įsijungus apsauginei ar priešgaisrinei signalizacijai, nedelsiant reguoti į pavojaus signalą:
  - 5.1.6.1. apžiūrėti pažeistą zoną;
  - 5.1.6.2. elgtis ramiai, nesutrikti, realiai įvertinti susidariusią situaciją;
  - 5.1.6.3. iškviešti specialias tarnybas: policiją tel. 02, greitąją medicinos pagalbą tel. 03, ugniagesius tel. 01.

5.2. Kilus gaisrui:

- 5.2.1. elgtis ramiai, nesutrikti, realiai įvertinti susidariusią situaciją;
- 5.2.2. iškviešti ugniagesius tel. 01;
- 5.2.3. evakuoti žmones;
- 5.2.4. gaisrą gesinti turimomis pirminėmis gaisro gesinimo priemonėmis (gesintuvu, uždengiant nedegia medžiaga);
- 5.2.5. informuoti tiesioginį vadovą.

5.3. Įvykus nelaimingam atsitikimui darbe, pakeliui į darbą arba iš darbo:

- 5.3.1. nedelsiant iškviešti greitąją medicinos pagalbą arba kreiptis į artimiausią gydymo įstaigą;
- 5.3.2. suteikti pirmąją medicinos pagalbą;

5.3.3. informuoti tiesioginį vadovą;

5.3.4. darbo vietą ir įrenginių būklę iki bus pradėtas tirti nelaimingas atsitikimas, reikia išlaikyti tokią, kokia ji buvo nelaimingo atsitikimo metu. Jei tai kelia pavojų aplinkinių žmonių gyvybei ar sveikatai, gali būti daromi tik būtiniausi pakeitimai, įforminus tam tikru aktu.

5.4. Esant ypatingam atvejui, keliančiam grėsmę darbuotojo saugai ar gyvybei, evakuotis iš pastato artimiausiu keliu, vadovaujantis evakuacijos schemomis ir ženklais.

5.5. Įvykus elektros įrenginių pažeidimams arba avarijai, darbuotojas privalo imtis priemonių, kad nesusidarytų pavojus žmonių gyvybei, gaisrai kilti ir įrenginių sugadinimui, nedelsiant pranešti tiesioginiam vadovui.

## 6. DARBUOTOJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

6.1. Sutvarkyti darbo vietą, kurioje buvo dirbama.

6.2. Išjungti iš elektros tinklo naudotą įrenginį.

6.3. Surinkti visus naudotus įrankius, išnešti šiukšles arba darbo metu susikaupusias atliekas.

6.4. Pasibaigus darbui, darbuotojas privalo patikrinti:

6.4.1. ar nesijaučia patalpoje dujų, degėsių ir kitų nebūdingų specifinių kvapų;

6.4.2. ar išjungti, kurie pasibaigus darbui turi būti išjungti, elektros įrenginiai, apšvietimas;

6.4.3. ar nepalikta pašalinių degių skysčių bei lengvai užsiliepsnojančių medžiagų;

6.4.4. ar uždaryti langai ir kitos angos;

6.4.5. ar neužkrauti takai, skirti priėjimui prie gaisro gesinimo priemonių, evakuacinių išėjimų.

6.5. Darbuotojas, pastebėjęs išvardintų reikalavimų pažeidimus, privalo imtis priemonių jiems pašalinti. Jei jis to padaryti negali, pranešti apie tai tiesioginiam vadovui.

6.6. Šiltu vandeniu su muilu nusiplauti rankas ir nusiprausti. Negalima plauti rankų ne tam skirtomis priemonėmis.

6.7. Tvarkingai spintelėje susidėti darbo drabužius.

6.8. Informuoti tiesioginį vadovą apie darbo metu pastebėtus trūkumus, turinčius įtakos saugiam pavesto darbo atlikimui.

Instrukciją parengė: Direktorius Arūnas Oželis



UAB „Žemaičių lanša“ (įmonės kodas 124382246)  
PATVIRTINTA: 2010 m. sausio mėn. 05d.  
Direktoriaus Arūno Oželio įsakymu Nr.DS-1

## VIRĖJO(S) SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA Nr. 14

### 1. BENDROJI DALIS

1.1. Leidimo savarankiškai dirbti sąlygos:

1.1.1. Dirbti virėju gali asmuo ne jaunesniam kaip 18 metų amžiaus asmeniui, išklausiusiam priešgaisrinės saugos, darbuotojų saugos ir sveikatos įvadinį ir darbo vietoje instruktavimus, prieš pradėdant dirbti įmonėje pasitikrinusiam sveikatą pagal patvirtintą asmenų dirbančių kenksmingomis ir pavojingomis sąlygomis kontingentų pažymą, sudarytą atsižvelgiant į šios įmonės kenksmingų veiksnių specifinį poveikį žmonių sveikatai ir gauti medicininės komisijos išvadą apie tinkamumą šiam darbui, įrašytą į asmens medicininę knygėlę (F.048/a).

1.1.2. Darbuotojas, dirbantis virėju, privalo periodiškai (nerečiau kaip Visuomenės sveikatos centro patvirtintame asmenų dirbančių kenksmingomis ir pavojingomis sąlygomiskontingentų patvirtinimo pažymoje numatytais terminais), pasitikrinti sveikatą medicinos įstaigoje.

1.1.3. Darbuotojo, dirbančio virėju, periodinis žinių tikrinimas ir instruktavimas atliekamas nerečiau kaip kartą į metus. Papildomai instruktuojamas patvirtinus naują darbuotojo saugos ir sveikatos instrukciją, pakeitus esamą, įsitikinus, kad jo žinios nepakankamos, pasikeitus darbo sąlygoms, įvykus nelaimingam atsitikimui, avarijai ar kilus gaisrui, jeigu to reikalauja įvykį tirianti komisija.

1.1.4. Ši instrukcija privalo būti darbuotojo, dirbančio su elektros prietaisais darbo vietoje.

1.1.5. Darbuotojas, dirbantis virėju, **privalo žinoti:**

1.1.5.1. vidaus darbo tvarkos taisykles;

1.1.5.2. naudojamos įrangos eksploatacinę instrukciją;

1.1.5.3. Lietuvos higienos normas:

HN 30:1996 Viešojo maitinimo įmonės.

HN 15:2003 Maisto higiena.

HN 55:1998 Leidžiami naudoti maisto priedai.

HN 26:1998 Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviais izotopais lygiai.

HN 54:1998 Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobiologinio užterštumo lygis.;

1.1.5.4. priešgaisrinės saugos instrukciją, darbuotojų veiksmų kilus gaisrui planą, pirminių gaisro gesinimo priemonių laikymo vietas ir jų veikimo principus bei panaudojimo galimybes, savo veiksmus kilus gaisrui;

1.1.5.5. neelektrotechninio personalo darbų saugos instrukciją;

1.1.5.6. darbo higienos reikalavimu;

1.1.5.7. pirmosios medicininės pagalbos suteikimo būdus nukentėjusiems nelaimingo atsitikimo metu bei mokėti suteikti pirmąją medicininę pagalbą;

1.1.5.8. nustatytą pranešimų apie nelaimingą atsitikimą, gaisrą ar avariją tvarką.

1.2. Darbo ir poilsio režimas:

1.2.1. darbuotojas privalo laikytis darbo ir poilsio režimo, kuris nurodytas vidausdarbo tvarkos taisyklėse arba įmonės vadovo patvirtintame darbo grafike. Darbuotojo darbo laikas neturi viršyti 40 val. per savaitę, o su viršvalandžiais 48 val. per savaitę.

1.3. Pranešimų apie nelaimingus atsitikimus, darbo ir darbų saugos priemonių gedimus, pastebėtus trūkumus, darbuotojo atsisakymo dirbti esant nesaugiai darbo vietai tvarka:

1.3.1. įvykus nelaimingam atsitikimui, būtina nukentėjusiajam suteikti pirmąją pagalbą ir kreiptis į medicinos punktą arba iškviesti greitąją pagalbą tel. 03. Nukentėjęs, jeigu gali, ar įvykį matęs asmuo privalo nedelsiant pranešti apie įvykį tiesioginiam darbo vadovui arba darbdaviui ir iki atsitikimo tyrimo pradžios išsaugoti įvykio vietą tokią, kokia ji buvo nelaimingo atsitikimo metu, jeigu tai nekelia pavojaus aplinkinių žmonių gyvybei. Būtinai pakeitimai gali būti daromi, jeigu tai kelia pavojų aplinkinių darbuotojų gyvybei ir sveikatai, tačiau tai turi būti raštu grafiškai įforminta, nufotografuota, nufilmuota;

1.3.2. darbuotojas turi nedelsiant pranešti darbdaviui, padalinio vadovui, darbuotojų atstovui, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybai, darbuotojų saugos ir sveikatos komitetui apie padėtį darbo vietose, patalpose, kuri, jo įsitikinimu, gali kelti pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai, taip pat apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų pažeidimus, kurių pats pašalinti negali arba neprivalo;

1.3.3. bendradarbiauti su darbuotojų atstovais, įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnyba, padalinio vadovu, darbdaviu įgyvendinant darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir priemones;

1.3.4. pagal galimybes bei turimas žiniasintis priemonių traumų, ūmių apsinuodijimų, avarijų priežastims pašalinti, apie tai nedelsiant pranešti padalinio vadovui ir darbdaviui;

1.3.5. virėjas privalo būti susipažinęs su priešgaisrinės saugos instrukcijos reikalavimais ir juos vykdyti. Žinoti kur laikomos įmonėje gaisro gesinimo priemonės, mokėti jomis naudotis, vengti veiksmų ir nesudaryti sąlygų, galinčių sukelti gaisrą;

1.3.6. pastebėjęs gaisrą, virėjas nedelsdamas turi pranešti ugniagesiams (Telekomo **01**, Omnitel **101**, Bitė, Tele2 **011**), vadovaujantiems darbuotojams, gesinti gaisro židinį turimomis gaisro gesinimo priemonėmis;

1.3.7. darbuotojas turi teisę:

1.3.7.1. reikalauti, kad darbdavys (įmonės vadovas) užtikrintų saugų darbą, aprūpintų geros kokybės darbo įtaisais, įrankiais ir pagalbinėmis priemonėmis, patikrintomis ir išbandytais individualiosios saugos priemonėmis, darbo drabužiais ir darbo avalyne pagal galiojančias normas;

1.3.7.2. nustatyta tvarka atsisakyti dirbti jeigu yra pavojus sveikatai at gyvybei, taip pat dirbti tuos darbus, kurie nesulygti darbo sutartimi ir kuriuos saugiai dirbti jis neišmokytas;

1.3.7.3. nustatyta tvarka reikalauti, kad būtų atlyginta žala padaryta jo sveikatai dėl nesaugių darbo sąlygų;

1.3.7.4. sužinoti iš padalinio vadovo, darbdavio apie jų darbo aplinkoje esančius sveikatai kenksmingus ir pavojingus veiksnius;

1.3.7.5. susipažinti su išankstinių ir periodinių sveikatos tikrinimų rezultatais, o nesutikus su patikrinimo rezultatais, sveikatą patikrinti pakartotinai.

1.4. Asmens higienos reikalavimai:

1.4.1. darbuotojas privalo dėvėti švarius ir tvarkingus darbo drabužius ir avalynę, laikytis asmens higienos reikalavimų;

1.4.2. darbo ir asmeniniai drabužiai turi būti saugomi spintelėje, atskiruose jos skyriuose;

1.4.3. draudžiama saugoti maisto produktus bei juos valgyti darbo vietoje;

1.4.4. susitepus rankas, jas nusiplauti šiltu vandeniu su muilu. Draudžiama rankas paluti skiedikliais, naftos produktais ir kitomis ne prausimuisi skirtomis medžiagomis;

1.4.5. nusirengti sanitarinius drabužius išeinant iš įmonės teritorijos arba naudojantis tualetu;

1.4.6. pastoviai užtikrinti kūn, rankų, plaukų švarą;

1.4.7. plauti rankassu muilu prieš pradedant darbą, apsilankius tualete, po kiekvienos pertraukos darbe arba prisilietus prie tepančių daiktų;

1.4.8. pasirodžius skrandžio-žarnyno, pūlinių susirgimų simptomams, pakilus temperatūrai pranešti padalinio vadovui arba darbdaviui ir kreiptis į gydymo įstaigą.

1.5. Atsakomybė už šios instrukcijos nevykdymą:

1.5.1. darbuotojui, dirbančiam virėju, pažeidusiam šios instrukcijos reikalavimus, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta drausminė, materialinė, administracinė ir baudžiamoji atsakomybė, atsižvelgiant į pažeidimo pobūdį ir padarinius.

1.6. Dirbantis virėju **privalo**:

1.6.1. mokėti saugiai dirbti ir netrukdyti saugiai dirbti kitiems, saugoti savo ir nekenkti kitų darbuotojų sveikatai, vykdyti darbdavio, jo įgaliotų asmenų bei kontroliuojančių pareigūnų teisėtus nurodymus;

1.6.2. vengti veiksmų, sudarančių sąlygas kilti gaisrai, nepalikti be priežiūros įjungtų į elektros tinklą elektros mašinų, nenaudoti patalpų šildymui nestandartinių elektros šildymo prietaisų, nesinaudoti netvarkingomis, su sulaužytais gaubteliais elektros šakutėmis, jų lizdais, jungikliais, kita netvarkinga elektros instaliacijos įranga bei šviestuvais su nuimtais apsauginiais gaubtais, nejungti į vieną kištukinį lizdą elektros prietaisus, viršijant jų instaliacinį galingumą;

1.6.3. sugedus naudojamiems elektriniams įtaisams, išjungti juos iš elektros tinklo ir apie tai nedelsiant pranešti tiesioginiam darbo vadovui ar kitam darbdavio įgaliotam asmeniui. Dirbančiam virėju, neturinčiam specialios kvalifikacijos, pačiam remontuoti naudojamų mašinų elektrinę dalį, jų kabelius, prijungimo armatūrą, draudžiama. Remontuoti elektros prietaisų bei mašinų elektrinę dalį gali tik atitinkamą kvalifikaciją turintis elektrotechninis personalas.

1.6.4. vykdyti tik tą darbą, kuris jam pavestas, sulygtas darbo sutartimi ir kurį saugiai atlikti jis apmokytas, instruktutas. Iškilus neaiškumams kaip saugiai atlikti pavestą darbą ar eksploatuoti elektros mašinas, darbuotojas privalo išjungti jas iš elektros tinklo ir kreiptis į darbdavį ar kitą įgaliotą asmenį. Tęsti darbą, eksploatuoti elektros prietaisus bei mašinas leidžiama tik gavus išsamius darbdavio ar jo įgalioto asmens išaiškinimus;

1.6.5. laikytis mašinų ir mechanizmų eksploatavimo taisyklių (instrukcijų), dirbti tik su techniškai tvarkingais įrengimais, prietaisais;

1.6.6. naudoti individualiąsias, kolektyvines saugos priemones;

1.6.7. pašalinti priežastis galinčias sukelti traumas, avarijas, apie tai nedelsdamas informuoti darbdavį;

1.6.8. laikytis įmonės vidaus tvarkos taisyklių, darbo metu nenaudoti alkoholinių gėrimų ir narkotinių medžiagų;

1.6.9. vykdyti tik tą darbą, kuris jam pavestas ir kurį jis apmokytas, instruktutas saugiai atlikti;

1.6.10. iškilus neaiškumams kaip saugiai atlikti pavestą darbą, dirbantis virėju darbuotojas privalo nutraukti darbus ir kreiptis į darbdavį ar kitą atsakingą asmenį. Darbus leidžiama pradėti tik gavus išsamius darbdavio ar jo įgalioto asmens išaiškinimus.

1.7. Virėjui draudžiama:

1.7.1. naudoti cinkuotus, alavuotus, emaliuotus įrenginius, indus (išskyrus emaliuotus virdulius ir bakelius virintam vandeniui laikyti), medinį gamybos inventorių su nelygiu, įskilusiu ir šerpetotu paviršiumi. Aliuminiai ir duraliuminiai indai naudojami tik trumpalaikiam maisto produktų paruošimui ir laikymui;

1.7.2. dirbti sergant, darbo metu būti išgėrusiam alkoholinių gėrimų ar būti apsvaigusiam nuo narkotinių ar toksinių medžiagų;

1.7.3. darbo ir asmeninius drabužius laikyti kartu. Darbo drabužiai turi būti laikomi atskirai nuo asmeninių drabužių;

1.7.4. dirbti nepagaląstu peiliu;

1.7.5. dirbti mechanizmais su nuimtais jų apsauginiais gaubtais;

1.7.6. valyti elektrines mašinas, neišjungus jų iš elektros tinklo;

1.7.7. kišti mėsos gabalus į mėsmalę rankomis;

1.7.8. stumti maisto produktus rankomis prie pjaušymo peilių ir diskų;

1.7.9. kaitinti tuščius puodus katilus, puodus, kitokius indus;

1.7.10. leisti, kad virėjas liėtų iš virimo indų ant viryklės;

1.7.11. naudoti įskilusius, ištrupėjusiomis briaunomis, be rankenų ir kitaip pažeistus indus.

## 2. PROFESINĖS RIZIKOS VEIKSNIAI. SAUGOS PRIEMONĖS NUO JŲ POVEIKIO

2.1. Virėjo darbo pavojingi ir rizikos veiksniai yra šie:

2.1.1. pavojus apsideginti karštų indų paviršiais. Negalima atidaryti karštų puodų dangčių plikomis rankomis. Tam reikia naudoti specialis pirštines. Reikia neprisiliesti nuogu kūnu prie įkaitusių virtuvės įrenginių paviršiaus;

2.1.2. pavojus susižeisti kojas atsitiktinai krintančių nuo stalo sunkių peilių ir kirvukų ašmenimis. Virėjo koją gali traumuoti atsitiktinai pastumtas ir kritęs nuo darbo stalo kirvukas ašmenimis ant kojos, nuo darbo stalo smaigaliu kritęs peilis ant virėjo šlaunies. Įrankius ant darbo stalo reikia padėti taip, kad jų negalima būtų atsitiktinai pastumti ir numesti. Virėjo darbo vieta turi būti gerai apšviesta, kad virėjas aiškiai matytų įrankių judesius ir savo rankų padėtį;



2.1.3. pavojus susižeisti rankas aštriais peiliais, kirvukais, kitais aštriais virtuvės įrankiais, stiklų šukėmis, konservų dėžučių skardos atplaišomis, virtuvės mechanizmų judančiomis (pjaunančiomis) dalimis. Paprastai susižeidžiama produktą laikant ranka.

Labai svarbu pasirinkti tinkamo dydžio ir formos peilius bei kirvukus, atsargiai su jais dirbti. Peilio kotas turi būti patogus, tvirtas, o peilio ašmenys tinkamai pagalastos. Jeigu kirvukas pagamintas ne iš vientiso metalo, o užmautas ant medinio kirvakočio, jis turi būti patikimai įtvirtintas, kad darbo metu nenusmuktų. Virėjo peiliai turi būti su kotų ribotuvais, kad riebaluota ranka nenuslųstų peilio kotu ant jo ašmenų;

2.1.4. pavojus susižeisti kapojamos mėsos kaulų atplaišomis, apdorojamų žuvų aštriais kaulais. Reikia būti ypač atsargiam atidarinėjant stiklainius, konservų dėžutes, valant nuo sukapotos mėsos kaulų atplaišas, apdorojant žuvis, nes galima susižeisti rankas ištrupėjusiomis stiklainių briaunomis, atidaromų konservų dėžučių skardos atplaišomis, mėsos ir žuvies aštriais kaulais;

2.1.5. pavojus paslysti ant riebaluotų grindų ir pargriūti. Nešant indą su karštu viralu reikia būti ypač atsargiam – nes galima nusiplikyti. Virtuvės grindis reikia valyti pastoviai;

2.1.6. sunkių pakuočių su maisto produktais kilnojimas ir nešiojimas. Virėjas neturi vienas nešioti ir kilnoti sunkių pakuočių ar dėžių nei leidžiama pagal normas;

2.1.7. pavojus nusiplikyti verdančiu vandeniu, karštu viralu, karštais riebalais ar aliejumi. Nukelti sunkų puodą su viralu nuo viryklės ir nešti reikia dviese, nuėmus dangtį, kad matytųsi, ar viralas neišsilies per kraštus. Inde esančio viralo paviršius turi būti 5-6 cm žemiau indo viršutinių kraštų. Atidarant indo dangtį jį reikia lenkti į save, kad garai nuplikytų veido ar rankų. Negalima į verdančio vandens katilą mėtyti koldūnus, kitus stambesnius maisto produktus. Juos reikia panardinti į verdantį vandenį kiaurasamtyje.

2.1.8. galimybė susižeisti į aštrius inventoriaus, įrenginių ir mechanizmų kampus. Negalima dirbti apsiavus lengvu, įsispiriamu, turinčiu slidų padą apavu, neturinčiu pėdos fiksavimo nugarėlės, dirželio (šlepetėmis, basutėmis ir pan.);

2.1.9. elektros traumos galimybė. Darudžiama valyti bet kokius veikiančius įrengimus. Įrenginys prieš jo valymą turi būti ilnaisustabdytas, išjungta į jį paduodama elektros srovė bei pašalinta atsitiktinio elektros srovės įjungimo galimybė;

2.1.10. galimybė užsikrėsti infekcine liga.

2.2. Virėjo darbo kenksmingi ir rizikos veiksniai yra šie:

2.2.1. galimybė užsikrėsti infekcine liga;

2.2.2. skerdienos biologinis poveikis;

2.2.3. pavojus apsinuodyti svylančių maisto produktų dūmais ir smalkėmis, dujomis. Kad verdami, kepami, troškinami maisto produktai neprisviltų, neužsidegtų, neprisotintų virtuvės oro kenksmingais svilėsių ir degimo produktais, jų šiluminio apdorojimo trukmę reikia kontroliuoti laikmačiu;

2.2.4. varikozinio venų išsiplėtimo, blauzdų lėtinio opų atsiradimo pavojus dėl didžiosios darbo laiko dalies praleistos stovint. Kad virėjas nesusurgtų venų išsiplėtimu ir kitomis opaligėmis, jis privalo kas dvi darbo valandas 15 min. pailsėti sėdėdamas;

2.2.5. druskos tirpalų ir konservantų poveikis apdorojant mėsos produktus, galintis sukelti rankų plaštakų ir pirštų opaliges;

2.2.6. didesnė už normalią darbo vietos temperatūra;

2.2.7. didelis darbo vietos oro drėgnumas.

2.3. Kad išvengti minėtų pavojų, kenksmingų ir rizikos veiksnių poveikio, būtinos atitinkamos saugos priemonės.

### 3. VIRĖJO VEIKSMAI PRIEŠ DARBO PRADŽIĄ

3.1. Prieš darbo pradžią virėjas privalo apsivilkti tvarkingais darbo drabužiais, apsiauti darbo avalynę, ant galvos užsidėti kepurę ir po ja paslėpti plaukus, kruopščiai nusiplauti rankas su muilu, drabužių rankoves užsisegti arba atsiraityti iki alkūnių, nusiimti nuo rankų papuošalus. Draudžiama dėvėti netvarkingus, su nukarusiais, atplyšusiais rankogaliais, skvernais ar kitokiais laisvais elementais darbo drabužius, jų kišenėse laikyti asmeninio tualetu reikmenis.

3.2. Patikrinti darbo vietą, darbo zoną bei ar joje esantys įrenginiai turi apsauginius gaubtus, pašalinti iš darbo zonos trukdančius pašalinius daiktus.

3.3. Patikrinti ar žaliava (mėsos ir kiti produktai) tvarkingai sudėta, ar ji nekliudys darbui, ar nėra pavojaus jos virtimui netyčia užkliuvus.

3.4. Patikrinti ar tvarkingas darbo inventorių (ar peiliai pakankamai aštrūs ir švarūs, ar pagalbinių mechanizmai gerai pritvirtinti prie darbo stalų).

3.5. Patikrinti ar tvarkingi greitpuodžių vožtuvai.

3.6. Patikrinti ar pakankamas darbo vietų apšvietimas.

3.7. Pastebėjus virtuvės įrenginių rimtus defektus, apie tai pranešti darbo vadovui ir ne pradėti dirbti kol jie nebus pašalinti.

#### **4. VIRĖJO VEIKSMŲ DARBO METU**

4.1. Pastebėjus darbo zonoje netvarkingą elektros instaliaciją (pažeista elektros laidų, kabelių izoliacija, sulaužyti elektros jungikliai, rozetės, paskirstymo dėžutės ir pan.) virėjas privalo nutraukti darbus ir tuojau pat apie tai pranešti darbo vadovui arba darbdaviui. Toliau dirbti galima tik po to kai bus pašalintas instaliacijos gedimas ir kai darbo vadovasa ar darbdavysduos leidimą dirbti.

4.2. Draudžiama dirbti be virtuvės įrenginių konstrukcijoje numatytų apsaugų.

4.3. Sugedus virtuvės įrenginiui neremontuoti jo negavus padalinio vadovo leidimo.

4.4. Pjaunant produktus rankas laikyti saugiai atstume nuo besisukančio peilio

4.5. Neliesti rankomis besisukančio pjovimo peilio, nekaišioti rankų ir pašalinių daiktų po pjovimo peilį apsaugančiu dangteliu.

4.6. Nepalikti dirbančių virtuvės įrenginių be priežiūros.

4.7. Nevaikščioti su atkištu iešmo, peilio ar kitokio įrankio smaigaliu.

4.8. Negalima dirbti kitus darbus laikant rankoje peilį arba šakutę.

4.9. Nesinaudoti peiliais ar kitais įrankiais jeigu jų kotai įskilę.

4.10. Draudimas be padalinio vadovo žinios patikėti ar užleisti savo darbo vietą, pareigų vykdymą kitam asmeniui, imtis darbų nesusijusių su darbo užduoties vykdymu. Laikino pasitraukimo iš darbo vietos tvarka:

4.10.1. draudžiama be padalinio vadovo žinios patikėti ar užleisti savo darbo vietą, pareigų vykdymą kitam asmeniui, imtis darbų susijusių su darbo užduoties vykdymu. Laikinais pasitrukti iš darbo galima tik gavus padalinio vadovo leidimą.

## 5. VIRĖJO VEIKSMAI AVARINIAIS ATVEJAIS

5.1. Jeigu darbo metu įvyko avarija, virėjas tuojau pat privalo nutraukti darbą, išjungti sugedusį įrengimą ir pranešti apie įvykį tiesioginiam savo darbo vadovui arba darbdaviui.

5.2. Virėjui darbo metu susižeidus, kad ir labai nesunkiai, įvykio negalima nuslėpti, reikia apie jį pranešti tiesioginiam darbo vadovui.

5.3. Jeigu kilo gaisras, virėjas turi nedelsdamas atjungti dujas, išvesti iš patalpos žmones, išjungti įvadinį patalpos, kurioje įvyko užsidegimas, elektros tinklų kirtiklį, jeigu būtina, iškviesti ugniagesius tel. 01 arba 112, pranešti apie gaisrą tiesioginiam darbo vadovui ar darbdaviui ir nedelsiant pradėti gesinti gaisrą visomis turimomis priemonėmis.

5.4. Pastebėjęs kitokius galimos avarijos požymius, virėjas privalo tuojau pat pranešti tiesioginiam darbo vadovui arba darbdaviui.

5.5. Jeigu virėjas pastebėjo dujų nutekėjimą iš dujinės viryklės, jis privalo nedelsdamas iškviesti dujų avarinę tarnybą. Jokiu būdu nekomutuoti (nejungti ar neišjungti) elektros įrenginių išjungėjais, kurie yra uždujintoje patalpoje.

## 6. VIRĖJO VEIKSMAI BAIGUS DARBĄ

6.1. Baigus darbą išvalyti darbo vietą, sudėti valymo įrankius į saugojimo vietą.

6.2. Valant įrenginius stebėti, kad vanduo neužtikštų ant elektros įrengimų.

6.3. Panaudotas valymo medžiagas sudėti į joms skirtą dėžę.

6.4. Valyti virykles ir indu galima tik jiems ataušus. Draudžiama aušinti elektros viryklių paviršius, puodu, keptuves ir pan., pilant ant jų vandenį.

6.5. Pjovimo peilį valyti atsargiai (naudotis specialiu šepėčiu).

6.6. Uždaryti išvalytų patalpų langus, užrakinti duris, raktus padėti į jų saugojimo vietą arba atiduoti būdinčiam.

6.7. Apie darbo metu pastebėtus trūkumus pranešti tiesioginiam darbo vadovui.

6.8. Nusivilkti darbo drabužius, atlikti asmens higienos procedūras.

Instrukciją parengė: Direktorius Arūnas Oželis



UAB „Žemaičių lanša“ (įmonės kodas 124382246)  
PATVIRTINTA: 2010 m. sausio mėn. 05d.  
Direktoriaus Arūno Oželio įsakymu Nr.DS-1

## **PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA Nr. 18**

### **I. BENDROJI DALIS**

1. Svarbiausios sėkmės sąlygos, teikiant pirmąją pagalbą nukentėjusiems nelaimingų atsitikimų atvejais, yra teikiančiojo pagalbą asmens veiksmų greitumas ir teisingumas.
2. Kiekviena privalo mokėti gritai ir teisingai atpalaiduoti nukentėjusį nuo elektros srovės, daryti išorinį (netiesioginį) širdies masažą ir dirbtinį kvėpavimą, sustabdyti kraujavimą, perrišti žaizdą ir nudegimus, pritvirtinti įtvarą lūžimų atvejais ir pervežti nukentėjusį.
3. Delsiant ir ilgai ruošiantis, nukentėjęs gali žūti.
4. Jei nukentėjęs nekvėpuoja ir neapčiuopiamas jo pulsas, reikia nedelsiant teikti jam pirmąją pagalbą, o ne laikyti mirusiu.
5. Daryti išvadą, kad nukentėjęs yra miręs, gali tik gydytojas.
6. Gaivinimo atvejai bus teigiami tik tada, jei nuo irdies sustojimo praėjo ne daugiau kaip 4 minutės, todėl pirmoji pagalba turi būti teikiama tuojau pat ir, jei tai įmanoma, nelaimės vietoje.
7. Visus dirbančiuosius įmonėje reikia periodiškai instrukuoti:
  - 7.1.apie pirmosios pagalbos teikimo būdus nukentėjusiems;
  - 7.2.kaip atpalaiduoti nukentėjusį nuo elektros srovės (praktiškai apmokyti);
  - 7.3.kaip daryti dirbtinį kvėpavimą;
  - 7.4.kaip daryti krūtinės ląstos paspaudimus.
8. Įmonės darbuotojai, dirbantys galimos profesinės rizikos sąlygomis (veikiami kenksmingų veiksnių ar dirbantys pavojingomis sąlygomis) privalo įgyti pirmosios medicininės pagalbos

teikimo žinių ir įgūdžių. Šiuos užsiėmimus turi prarvesti kompetetingi medicinos ir tchnikos bei inžinerijos darbuotojai.

9. Kad pirmoji pagalba būtų savalaikė ir efektyvi, personalo nuolatinio buvimo vietose turi būti:

9.1.pirmosios medicinos pagalbos rinkiniai (arba pirmosios pagalbos krepšeliai dirbant už įmonės teritorijos ribų) su medikamentų ir priemonių rinkiniu, reikalingu suteikti pirmąją pagalbą;

9.2.matomose vietose iškabinti plakatai su pirmosios pagalbos teikimo, dirbtinio kvėpavimo ir krūtinės kompresijos atlikimo taisyklėmis nelaimingo atsitikimo metu;

9.3.rodyklės ir ženklai, kurie nurodo, kur įmonės teritorijoje yra pirmosios pagalbos rinkiniai ir medicinos punktai.

10. Jei įmonės teritorijoje dirba kitų žinybų darbuotojai, juos reikia informuoti, kur yra pirmosios medicininės pagalbos punktai.

11. Kad pirmoji pagalba būtų organizuota teisingai, reikia vykdyti šias sąlygas:

11.1.kiekvienoje įmonėje, turi būti paskirti asmenys, atsakingi už pirmosios pagalbos priemonių ir medikamentų papildymą ir būklę pirmosios pagalbos rinkiniuose bei krepšeliuose;

11.2.turi būti organizuota griežta ir sistemingai vykdoma kontrolė.

12. Pirmosios pagalbos rinkinys turi turėti jame esnčių medikamentų bei priemonių aprašą.

## **II. PIRMOSIOS PAGALBOS SUTEIKIMAS SUŽEISTAJAM**

13. Teikti pirmąją pagalbą sužeistam reikia švariai nuplautomis rankomis, pagal galimybę dezinfekavus jas.

14. Žaizdos negalima plauti vandeniu, barstyti milteliais ir tepti tepalais.

15. Negalima šluostyti nuo žaizdos smėlio, žemių ir pan. Reikia tik atsargiai pašalinti nešvarumus, esančius aplink žaizdą.

16. Jeigu iš žaizdos stipriai bėga kraujas, tai iš pradžių reikia sustabdyti kraujavimą (žr. III skyrių).

17. Kad nešvarumai nepatektų į žaizdą, valyti reikia nuo žaizdos kraštų išorės link, nuvalytos odos plotelį, prieš perrišant žaizdą, reikia sutepti žaizdą dezinfekavimo tirpalu.
18. Iš žaizdos negalima šalinti kraujo krešulių, kad nesukelti stipraus kraujavimo.
19. Negalima žaizdos apvynioti izoliacine juosta arba dėti voratinklių ar pan., kad neužkrėsti nukentėjusiojo stablige.
20. Perrišant žaizdą, negalima rankomis liesti tos raiščio dalies, kuri bus dedama ant pačios žaizdos.
21. Žaizdą aprišti steriliu tvarščiu. Juostinis tvarstis paprastai vyniojamas iš kairės į dešinę nuo plonesnės kūno dalies link storesnės taip, kad kiekviena tvarščio vija glaudžiai prispaustų pusę pimosios pločio. Kad tvarstis nenusivyniotų ar nenusmuktų, tvarstymo pradžioje ir pabaigoje vyniojama po kelias tvirtinamąsias vijas.
22. Kai nėra sterilaus tvarščio, paviršinę žaizdą galima aprišti švaria išlyginta nosine arba išlygintu bet kokios medžiagos gabalu.
23. Įdrėskimai apiplaunami dezinfekavimo tirpalu ir aprišami.
24. Tais atvejais, kai žaizda užteršta žemėmis, būtina skubiai kreiptis į gydytoją, kad šis suleistų serumo nuo stabligės.
25. Esant bet kokiai giliai žaizdai, būtina kvalifikuota chirurginė pagalba.

### III. KRAUJAVIMAS

26. Kraujavimas būna:

- 26.1. kapiliarinis – iš paviršinių žaizdų kraujas teka lašais;
- 26.2. veninis – iš žaizdos kraujas lėtai, palyginti gausiai, o iš gilesnių žaizdų (pjautinių, durtinių) nenutrūkstamai plūsta tamsiai raudonas kraujas;
- 26.3. arterinis – pavojingiausias iš visų kraujavimų. Iš žaizdos pulsuojančia srove veržiasi skaisčiai raudonas kraujas.

27. Norint sustabdyti kraujavimą, reikia:

27.1.pakelti kraujuojančią galūnę;

27.2.kraujuojančią žaizdą uždengti gniutulu, padarytu iš tvarstomosios medžiagos, ir žaizdos neliečiant pirštais, prispausti iš viršaus; tokioje padėtyje laikyti 3-4 min.;

27.3.nustojus kraujuoti, ant pirminės tvarstomosios medžiagos reikia uždėti dar vieną pagalvėlę ir sužeistą vietą tvarstyti truputį paveržiant;

27.4.stebėti, kad nesutriktų pažeistos galūnės kraujotaka.

28. Tvarstyti ranką ar koją reikia iš apačios į viršų, t.y. nuo pirštų kūno link

29. Kraujavimas iš vidaus organų yra labai pavojingas gyvybei. Vidinio kraujavimo požymiai:

29.1.ryškus veido išbalimas;

29.2.silpnumas;

29.3.dažnas pulsas;

29.4.dusulys;

29.5.galvos svaigimas;

29.6.troškulys;

29.7.sąmonės netekimas.

30. Vidinio kraujavimo atvejais reikia:

30.1.skubiai kviesti gydytoją;

30.2.nukentėjusiam suteikti visišką ramybę;

30.3.neduoti nukentėjusiam gerti;

30.4.traumos vietoje uždėti pūslę su ledu ar šaltu vandeniu.

31. Greitai sustabdyti kraujavimą galima prispaudus pirštais kraujuojančią kraujagyslę prie atitinkamo kaulo aukščiau žaizdos. Spausti reikia gana stipriai:

31.1.apatinės veido dalies – prispaudžiant žandikaulio arteriją prie apatinio žandikaulio krašto;

31.2.smilkinio ir kaktos – prispaudžiant miego arteriją prie kaklo slankstelių;

31.3.pažasties ir peties (arti paties sąnario) – prispaudžiant po raktikauliu esančią arteriją prie kaulo, duobutėje virš raktikaulio;

31.4.dilbio – prispaudžiant peties arteriją peties viduryje iš vidinės pusės;

31.5.plaštakos ir pirštų – prispaudžiant dvi arterijas apatiniame dilbio trečdalyje prie plaštakos;

31.6.blauzdos – prispaudžiant šlaunies arteriją prie dubens kaulo;

31.7.pėdos – prispaudžiant arteriją, einančią per pėdos nugarėlę.

32. Jei nėra galūnės kaulų lūžimų, kraujavimą galima sustabdyti sulenkiant galūnę per sąnarį:

32.1.paraitoti kelnes arba rankovę;

32.2.iš bet kokios medžiagos padarius gniužulą įdėti į duobutę, kuri susidaro sulenkus sąnarį, esantį aukščiau sužeistos vietos;

32.3.kiek galima smarkiau sulenkti sąnarį, esantį virš gniužulo;

32.4.ranką ar koją tokioje padėtyje surišti arba perrišti prie nukentėjusio liemens.

33. Kai sulenkti galūnės per sąnarį negalima ar žaizda ne galūnėje, reikia uždėti spaudžiamąjį tvarstį.

34. Kraujui tekant iš nosies reikia:

34.1.nukentėjusįjį pasodinti;

34.2.galvą kiek atverus atgal atsegti apykaklę;

34.3.virš ir ant nosies uždėti šaltą kompresą;

34.4.į nosį įkišti gabaliuką vatos arba marlės ir pirštais suspausti šnerves.

35. Jei kraujas teka iš burnos ar vemiant karuju, nukentėjusį žmogų paguldyti ir skubiai iškviesti gydytoją.

#### IV. PIRMOJI PAGALBA NUDEGUS

36. Nudegimai būna:

36.1.terminiai – dėl ugnies, garų, karštų daiktų ir medžiagų poveikio;

36.2.cheminiai – dėl rūgščių ir šarmų poveikio;

36.3.elektriniai – dėl elektros srovės ir elektros lanko poveikio;

37. Nudegimai būna keturių laipsnių:

37.1.pirmas – odos paraudimas ir patinimas;

37.2.antras – pūslių susidarymas;



37.3.trečias – paviršinių ir gilesnių odos sluoksnių apmirimas;

37.4.ketvirtas – odos suanglėjimas, raumenų, sausgyslių ir kaulų pakenkimai.

38. Terminiai ir elektriniai nudegimai:

38.1.Užsidegus nukentėjusiojo rūbams, reikia greitai ant jo užmesti paltą ar kitą standų audinį arba užgesinti liepsną vandeniu;

38.2.negalima bėgti degant rūbams;

38.3.teikiant pagalbą, negalima nukentėjusio odos liesti rankomis, tepti tepalais, alyvomis, vazelinu, barstyti geriamąją soda, krakmolu ir pan.;

38.4.negalima prapjauti pūslės, šalinti prilipusios prie nudegusios vietos mastikos, kanifolijos ar kitokių smalingų medžiagų;

38.5.jei nudegima yra I ar II laipsnio ir apima nedidelį plotą, pakenktą vietą reikia aprišti sterilia medžiaga;

38.6.nuo apdegusios vietos negalima plėsti drabužių ar avalynės – juos reikia atsargiai perkirpti ir nuimti;

38.7.jei nuimti drabužių neįmanoma, ant jų reikia uždėti sterilų tvarstį ir nukentėjusį skubiai gabenti į gydymo įstaigą;

38.8.esant gausiems nudegimams, nukentėjusį, jo neišrengiant, reikia suvynioti į švarią paklodę ar kitą audinį, šiltai apkolti, pagirdyti šilta arbata ir suteikti visišką ramybę, kol atvyks gydytojas;

38.9.esant pirmiems šoko požymiams (stiprus išbalimas, paviršutiniškas kvėpavimas, vos apčiuopiamas pulsas) reikia nuraminti nukentėjusį, žmogų paguldyti taip, kad gyvybiškai svarbūs organai (galvos smegenys, širdis ir kt.) būtų pakankamai aprūpinami krauju: paguldyti ant nugaros, nuleisti galvą, pakelti kojas aukščiau širdies lygio;

38.10.apdegusį veidą reikia apdengti sterilios marlės skarele;

38.11.apdegus akis, reikia dėti ant akių šaltus pavilgus ir nedelsiant gabenti nukentėjusį pas gydytoją.

39. Cheminiai nudegimai:

39.1.norint kuo greičiau sumažinti cheminės medžiagos koncentraciją ir veikimo laiką, reikia nudegintą vietą 15-20 min. plauti greitai tekančio šalto vandens srovę iš čiaupo arba kibiro;

39.2.kai rūgščių ar šarmų patenka ant odos per rūbus, juos reikia nuplauti vandeniu nuo rūbų, o paskui atsargiai perkirpus nuvilkti nuo nukentėjusiojo;

- 39.3.jei ant kūno sieros rūgštis ar šarmai patenka sausu pavidalu, juos reikian šalinti sausa vata ar gabalėliu medžiagos, po to stropiai vandeniu nuplauti pakenktas odos vietas;
- 39.4.tolesnė pagalba tokia pati kai ir terminių nudegimų atvejais;
- 39.5.rūgščiai patekus į burną ar akis tirpalo pavidalu, skubiai reikia akis ir burną praplauti dideliu vandens kiekiu ir kuo skubiau iškviesti gydytoją ar kreiptis į gydymo įstaigą;
- 39.6.jei rūgščių ar šarmų patenka į stemplę, reikia skubiai iškviesti gydytoją;
- 39.7.kol gydytojas atvyks, nukentėjusį reikia paguldyti, šiltai apkloti, ant pilvo uždėti šaltą daiktą (skausmui sumažinti), iš burnos šalinti seiles ir gleives;
- 39.8.nukentėjusiam pradėjus dusti reikia daryti dirbtinį kvėpavimą „iš burnos į nosį“ būdu, nes burnos gleivinė nudeginta;
- 39.9.plauti skrandžio, dirbtinai sukelti vėmimą negalima;
- 39.10.jei nukentėjęs vemia pats, reikia duoti išgerti ne daugiau kaip tris stiklines vandens;
- 39.11.suteikus pirmąją pagalbą, nukentėjusįjį reikia skubiai gabenti į gydymo įstaigą.

#### IV. GAIVINIMO BŪDAI

40. Prieš pradėdamas gaivinimą, gaivintojas turi labai greitai įvertinti situaciją ir galimus pavojus: transporto judėjimą, krintančias nuolaužas, sklindančius dūmus, ugnį, dujas ir kt. Ir imtis visų įmanomų atsargumo priemonių.
41. Patikrinamas asmens sąmoningumas atsargiai jį pajudinant ir paklausiant „kaip jaučiatė?“.
42. Jeigu žmogus atsako ar sujuda, jo padėties keisti nereikia (jei negresia pavojus, pavyzdžiui, dėl automobilių judėjimo, krintančių nuolaužų, toksiškų dūmų ir dujų); įvertinama jo būklė, jei reikia, kviečiama pagalba ir asmuo nuolat stebimas.
43. Jeigu žmogus neatsako (nesąmoningas), kviečiama pagalba.
44. Nustatoma, ar žmogus kvėpuoja: atveriami kvėpavimo takai, stebima, ar juda krūtinės ląsta, klausoma, ar girdėti kvėpavimas ir (ar) jaučiamas oro judėjimas skruostu. Tai turi trukti ne ilgiau kaip 10 sekundžių.
45. Yra du pagrindiniai kvėpavimo takų atvėrimo būdai:

45.1.galvos atlošimas / smakro pakėlimas. Galvos atlošimas netaikomas įtariant kaklo ar stuburo traumą;

45.2.žandikaulio patraukimas. Taikomas įtariant kaklo stuburo traumą arba kai pirmasis metodas yra nenefektvus.

46. Jeigu žmogus kvėpuoja ir yra nesąmoningas, jį reikia paguldyti ant šono ir nuolat stebėti. Įtarus stuburo traumą, to daryti negalima.būtina stebėti kvėpavimą ir laukti kol atvyks greitoji medicinos pagalba.

47. Jeigu žmogus nekvėpuoja, pradedamas dirbtinis kvėpavimas.

48. Labai svarbu kuo skubiau kviesti pagalbą. Jeigu yra vienas gaivintojas, jis turi spręsti atsižvelgdamas į esamą situaciją ir esamas ryšio priemones, stengiantis iškviesti greitąją medicinos pagalbą kaip įmanoma anksčiau ir greičiau.

49. Kai gaivintojas yra vienas, kviečiant pagalbą, gaivinimas gali būti sustabdytas ne ilgiau kaip dviems minutėms.

50. Esant daugiau nei vienam gaivintojui, vienas iš jų pradeda gaivinimą, kitas – kviečia pagalbą.

51. Jeigu žmogus nesąmoningas dėl traumos, skendimo, apsinuodijimo, vaistų perdozavimo,gaivintojas pirmiausia turi pradėti gaivinimą (maždaug 1 minutę) ir tik po tokviešti pagalbą.

52. Įvertinama žmogaus kraujotaka:

52.1.stebima, ar yra judesiai, kvėpavimas, kosulys (netiesioginiai kraujotakos požymiai);

52.2.patikrinamas pulsas miego arterijos (a.carotis) projekcijoje;

52.3.šie veiksmai turi trukti ne ilgiau kaip 10 sekundžių;

53.Jeigu gaivintojas yra įsitikinęs, kad kraujo apytaka vyksta, bet žmogus nekvėpuoja:

53.1.tęsiamas dirbtinis kvėpavimas, kol žmogus pats pradeda kvėpuoti;

53.2.kas minutę tikrinama kraujotaka. Kiekvieną kartą tai neturi užtrukti ilgiau kaip 10 sekundžių;

53.3. jeigu žmogus pradeda pats kvėpuoti, bet lieka be sąmonės, jis paguldomas ant šono. Nuolat stebima jo būklė. Kvėpavimui išnykus, žmogus tuoj pat verčiamas ant nugaros ir pradedamas dirbtinis kvėpavimas.

54. Jeigu nėra kraujotakos požymių arba gaivintojas nėra tuo įsitikinęs, padedama daryti krūtinės ląstos paspaudimus.

55. Jei gaivintojas dėl kokių nors priežasčių negali atlikti dirbtinio kvėpavimo, turi daryti krūtinės ląstos paspaudimus.

56. Esant skilvelių virpėjimui, skilvelių plazdėjimui ar skilvelinei tachikardijai (nėra pulso), atliekama defibriliacija (elektrošokas).

57. Užspringusiojo gaivinimas:

57.1. viršutinių kvėpavimo takų obstrukciją (nepakankamumą) gali sukelti svetimkūnis. Dažniausiai tai atsitinka valgant. Svetimkūnis gali sukelti dalinę arba visišką kvėpavimo takų obstrukciją;

57.2. esant daliai kvėpavimo takų abstrukcijai (nepakankamumui), jei žmogus yra sąmoningas ir gali smarkiai kosėti, prašoma, kad jis kosėtų ir kvėpuotų. Gaivintojas neturi trukdyti pacientui pačiam pašalinti svetimkūnį iš kvėpavimo takų, tačiau lieka prie jo ir jį stebi. Jeigu tokiu būdu svetimkūnis nepašalinamas, reikia kviešti gežreitąją medicinos pagalbą;

57.3. esant visiškai kvėpavimo takų obstrukcijai (nepakankamumui), žmogus negali kvėpuoti, kalbėti ar kosėti ir dažniausiai plaštaka laiko apglėbęs kaklą. Reikėtų paklausti, ar jis užspringo. Jei yra visiška kvėpavimo takų obstrukcija, žmogus greitai praras sąmonę. Jei nesuteiksime pagalbos tuoj pat, žmogus mirs;

57.4. jeigu kvėpavimo takų obstrukcija (nepakankamumas) dalinė, kosulys silpnas, kvėpavimas pasunkėjęs, cianozė, taikomos tos pačios priemonės, kaip ir esant visiškai kvėpavimo takų obstrukcijai;

57.5. jeigu užspringęs asmuo yra nesąmoningas, reikia atveri kvėpavimo takus, pražiodyti. Jeigu burnoje matomas svetimkūnis, jį pašalinti ir, jei reikia, pradėti kraujotakos ir kvėpavimo atstatymą.

58. Gaivinimo metodika:

58.1.patikrinti ar laisvi kvėpavimo takai. Pastumdami žemyn apatinį žandikaulį, pražiodinkite nukentėjusį ir pažiūrėkite, ar nėra svetimkūnių, dantų protezų, gleivių. Jei yra, įkišti rodomąjį pirštą į burną ir kablo formos judesiu juos pašalinti;

58.2.dirbtinis kvėpavimas atliekamas įpučiant iškvepiamą orą nukentėjusiam pro burną ar nosį vidutiniškai 12 kartų per minutę. Atverskite nukentėjusiojo galvą, viena ranka prilaikydami kaklą iš apačios, kitos rankos plaštakos kraštu spausdami kaklą ir užspausdami nosį. Po vidutinio įkvėpimo pūskite tolygiai (nepūskite staigiai, daug, nes oars gali patekti į skrandį, o grįžęs skrandžio turinys į plaučius). Pūsdami pro burną, užspauskite nosį, o pūsdami pro nosį užčiaupkite burną, pakeldami apatinį žandikaulį ir užspausdami lūpas. Kitą kartą pūskite tik išėjus orui iš gaivinamojo plaučių;

58.3.krūtinės ląstos paspaudimą atliekite spaudžiant krūtinę tarp vidurinio ir apatinio krūtinkaulio trečdalis staigiu vidutinio stiprumo judesiu vidutiniškai 60 kartų per minutę. Nukentėjusį paguldykite aukštiekninką ant kieto pagrindo. Atsiklaupkite šalia jo ant kelių. Rankos per alkūnę turi būti ištiestos, rankų delnai atversti 90° kampu, kad būtų siaura prispaudžianti plokštuma. Gaivintojo pečių juosta turi būti vienoje vertikalioje plokštumoje su gaivinamojo krūtinkauliu;

58.4.jei gaivina vienas, įpūtimų ir paspaudimų santykis turi būti 2:15, jei gaivina dviese – 1:5.

59. Gaivinimas tęsiamas tol, kol:

59.1.atvyksta kvalifikuota pagalba;

59.2.atsistato kraujotaka ir kvėpavimas;

59.3.atsiranda biologinės mirties požymių.

## V. RAIŠČIŲ PATEMPIMAS IR IŠNIRIMAS

60. Patempti raiščiai, išniręs sąnarys imobilizuojami ir standžiai apvyniojami tvarsčiu, kad nejudėtų. Jei pažeista kūno dalis judės, dėl stipraus skausmo nukentėjusį gali ištikti šokas.

61. Nukentėjusį reikia paguldyti ir ant sužeistos vietos uždėti pūslę su ledu ar šaltu vandeniu.

## VI. KAULŲ LŪŽIAI

62. Kaulų lūžiai būna atviri ir uždari.

63. Atviras kaulo lūžis praduria (pažeidžia) odą, todėl pirmiausia lūžis tvarstomas kaip žaizda.



64. Drabužiai, kurie trukdo suteikti pagalbą, nuvelkami ir, jei reikia, perkerpami, nuaunama avalynė.

65. Svarbiausia fiksuoti lūžusius kaulus taip, kad jie nejudėtų. Tam dedami įtvarai. Geraisiai tinka specialūs metaliniai (vieliniai). Kai įvykio vietoje nėra specialių įtvarų, naudojami bet kokie parankiniai daiktai: lentelės, faneros gabalai, lazdelės, kartono plokštės, metalinės sijos ir kt.

66. Dedant įtvarus, reikia nespausti ir nesužeisti minkštų audinių, todėl įtvarai apvyniojami marle arba kita plona medžiaga, prieš tai padėjus vatos, vilnos, šieno, samanų.

67. Įtvarai dedami iš išorinės ir iš vidinės pusės. Jie turi apimti abu sąnarius, tarp kurių yra lūžęs kaulas. Įtvarai tvirtinami marliniais tvarsčiais, vyniojant juos nuo galūnės apačios į viršų. Jei nėra tvarsčių, galima naudoti diržą arba virvę.

68. Dedant įtvarą, negalima taisyti sužeistos galūnės, mėginti atstatyti deformuotą vietą.

69. Šlaunikaulio lūžis ir kelio kaulo lūžis per sąnarį:

69.1. įtvarą reikia dėti ant visos kojos ir pėdos;

69.2. šiuo atveju geriausiai tinka mediniai įtvarai, kurių vienas dedamas prie kojos išorinės pusės nuo kulno iki pažasties, kitas – prie kojos vidinės pusės nuo kulno iki kirkšnies;

69.3. įtvarai tarpusavyje surišami;

69.4. neturint specialių įtvarų, lūžęs šlaunikaulis įtvėriamas trimis ilgais parankiniais įtvarais iš nugaros ir abiejų kojos šonų, fiksuojant klubo, kelio ir čiurnos sąnarius.

70. Blauzdos kaulo lūžis: įtvaras dedamas nuo pirštų galų iki viršutinio šlaunies trečdalio iš abiejų pusių fiksuojant kelio ir čiurnos sąnarius.

71. Rankos kaulo lūžis: ranka fiksuojama sulenкта per alkūnės sąnarį stačiu kampu. Įtvaras dedamas nuo pirštų galų iki alkūnės.

72. Žąsto kaulo lūžis ir raktikaulio lūžis:

72.1. įtvaras turi fiksuoti peties, alkūnės ir riešo sąnarius;

72.2.neturint tinkamų įtvarų, galima ranką sulenkti stačiu kampu per alkūnės sąnarį. Parišti ant kaklo skarele, diržu ar, užlenkus švarko kampą, prisegti;

72.3.po to plačiu tvarsčiu ar rankšluosčiu pritvirtinti ją prie krūtinės.

73. Dubens kaulo lūžis:

73.1.lūžus dunes kaului, nukentėjusiajam dubens sritis standžiai subintuojama;

73.2.pri laikomas ne mažiau kaip trijų žmonių (vienas iš jų pri laiko dubenį) nukentėjęs guldomas ant lentos arba tiesiai ant neštuvų sulenktomis kojomis, po keliais padedant ritinėlių.

74. Visais atvejais galimo lūžio vietoje dedamas šaltas kompresas, pūslė su ledu ar šaltu vandeniu.

75. Stengtis malšinti skausmą ir kuo greičiau kreiptis į gydymo įstaigą.

## VII. SAULĖS SMŪGIS. ŠILUMOS SMŪGIS. PERKAITIMAS

76. Saulės smūgį sukelia saulės spinduliai. Šilumos smūgį žmonės gauna dirbantys perpildytose patalpose, karštose, blogai vėdinamose patalpose.

77. Nukentėjęs nuo saulės smūgio žmogus būna jautrus šviesai, skundžiasi patamsėjimu akyse, pilvo skausmu, vėliau jis pradeda viduriuoti. Labai sunkiais atvejais prasideda traukuliai, žmogus vemia, sunerimsta, o dažnai netenka ir sąmonės.

78. Gavusiam šilumos smūgį šie simptomai ryškėja greičiau. Dažnai, be ryškesnių išankstinių simptomų, nukentėjęs žmogus netenka sąmonės.

79. Nukentėjusįjį reikia paguldyti pavėsyje arba šaltojo patalpoje, atsagstyti sagas ir atidengti krūtinę.

80. Ant galvos, kaklo ir krūtinės dėti šaltus kompresus, vėdinti (vėduokle, ventiliatoriumi). Nardinti visą kūną į šaltą vandenį negalima.

81. Jeigu nukentėjęs žmogus nepraradęs sąmonės, jam reikia duoti gerti šalto gėrimo, geriausia mineralinio vandens.

82. Negalima duoti alkoholinių gėrimų.

83. Visais atvejais kuo greičiau iškviesti gydytoją.

## **VIII. NUŠALIMAS IR BENDRAS NUŠALIMAS**

84. Nušalimas labiausiai priklauso nuo oro temperatūros.

85. Drėgnu ir vėjuotu oru nušalama greičiau. Nuo šalčio siaurėja kraujagyslės, dėl to tam tikra kūno dalis gauna nepakankamai kraujo, oda pabąla.

86. Jeigu laiku nesuteukiama pirmoji pagalba, audiniai apmiršta.

87. Skiriami keturi nušalimo laipsniai:

87.1.pirmas – odos pabalimas; atšildžius lieka rausva dėmė;

87.2.antras – pūslių susidarymas;

87.3.trečias – nušalusi vieta pamėlusi, oda nepaslanki; atšildžius atsiranda kraujingų žaizdų;

87.4.ketvirtas – nušalusios kūno dalys, audiniai apmiršta.

88. Svarbiausias pirmosios pagalbos tikslas – atstatyti kraujotaką.

89. Jeigu nušalimas yra pirmo laipsnio, atšalusias kūno dalis reikia palaikyti kambario temperatūros vandenyje.

90. Nušalusių vietų negalima trinti sniegu, nes galima sužaloti odą.

91. Nukentėjusiajam su antro arba trečio laipsnio nušalimu, pirmoji pagalba teikiama vidutiniškai šiltoje aplinkoje.

92. Nušalusios kūno vietos uždengiamos steriliu tvarsčiu ir sutvarstomos.

93. Sutvarstytos kūno dalys susukamos į minkštą storą audinį (antklodę, megztinį).

94. Nukentėjusiajam duodama gerti šilto gėrimo. Po to būtina nuvežti į gydymo įstaigą.

95. Ketvirto laipsnio sušalimas – tai bendras organizmo pakenkimas, kurį sukelia šaltis. Dažniausiai sušąla pervargę, palieję, išsekę asmenys. Iš pradžių jaučiamas nuovargis, mieguistumas, žmogus netenka jėgų, o nukritus kūno temperatūrai, ir sąmonės.

96. Sušalęs žmogus nešamas į kambario temperatūros patalpą, nurengiamas, po to guldomas į +20°C vandens vonią. Per 20-30 min. vandens temperatūra keliama iki +37 °C.

97. Jeigu vonios nėra, dadami šilti kompresai ant viso kūno (antklodę drėkinti drungname vandenyje kas 2-3 min.

98. Nukentėjusiajam atgavus sąmonę, reikia duoti gerti arbatos arba juodos kavos, suvynioti į šiltą antklodę ir kuo greičiau nuvežti į gydymo įstaigą.

## IX. ELEKTROS TRAUMOS

99. Elektros traumą gali sukelti tiek aukštos, tiek žemos įtampos elektros srovė, žaibas. Elektros srovės sužalojimo atvejais reikia nukentėjusįjį kuo greičiau atpalaiduoti nuo elektros srovės, nes nuo srovės veikimo trukmės priklauso elektros traumo sunkumo laipsnis.

100. Prisilietus prie įtampą turinčių srovinių dalių, daugeliu atvejų prasideda savaiminis mėšlungiškas raumenų susitraukimas ir bendras sujaudinimas, dėl to gali sutrikti arba visai sustoti kvėpavimo organų ir kraujotakos veikla.

101. Jei nukentėjęs laidą laiko rankose, tai pirštai gali būti taip stipriai susispaudę, kad bus neįmanoma išlaisvinti laido iš jo rankų, todėl teikiant pagalbą visų pirma reikia išjungti įtampą toje įrenginio dalyje, kurią liečia nukentėjęs. Atjungti reikia iš jungiklio ar kito atjungiančio aparato pagalba arba išsukti kamštinius saugiklius, ištraukti kištuką iš elektros kištukinio lizdo.

102. Jei įrenginio negalima pakankamai greitai atjungti, reikia iktis priemonių nukentėjusį atpalaiduoti nuo srovinių dalių, kurias šjis liečia. Tai daryti galima imant už jo sausų drabužių, bet

vengiant prisiliesti prie greta esančių metalinių daiktų ir drabužiais neapdengtų nukentėjusiojo kūno dalių.

103. Jeigu nukentėjęs yra aukštai, įrenginį atjungus ir atpalaidavus nukentėjusį nuo elektros srovės, jis gali nukristi. Tuo atveju reikia imtis priemonių, užtikrinančių nukentėjusiojo saugumą.

104. Atjungiant įrenginį, kartu gali būti atjungtas ir elektros apšvietimas, todėl, jei nepakankamas natūralus apšvietimas, reikia užtikrinti apšvietimą iš kito šaltinio, tačiau neuždelsiant įrenginio atjungimo ir pagalbos nukentėjusiajam suteikimo.

105. Reikia iškviesti greitąją medicinos pagalbą arba vežti į gydymo įstaigą, nes elektros srovės poveikis gali pasireikšti ir vėliau (pvz.: sutrikti širdies ritmas).

## X. SMEGENŲ SUTRENKIMAS

106. Pirmiausia reikia stengtis, kad nukentėjusiojo kvėpavimo takai būtų laisvi.

107. Be sąmonės esantis žmogus guldomas ant šono arba ant nugaros, bet galva turu būti pasukta į šoną.

108. Tokioje padėtyje nukentėjęs negali uždusti nuo užkritisio liežuvio ar vėmalų.

109. Skubiai kviesti greitąją pagalbą.

## XI. PIRMOJI PAGALBA ĮKANDIMŲ ATVEJU

110. Įkandus gyvatei ar nuodingiems vabzdžiams, atsiranda galvos svaigimas, pykinimas, vėmimas, kartus skonis ir sausumas burnoje, padažnėja pulsas, širdies plakimas, dusulys, mieguistumas.

111. Įkandimo vietoje oda parausta, patinsta, atsiranda deginantis skausmas.

112. Reikalinga tokia pirmoji pagalba:

112.1. nukentėjusį reikia paguldyti;



112.2.jei įkąsta ranka ar koja, galūnei suteikti ramybę, pritvirtinti prie jos įtvarą, lentą arba lazda; jei nėra įtvaro, galima ranką pririšti prie liemens, koją prie sveikos kojos;

112.3.jei patinimas didėja, atleisti tvarsčius, kad jie neįsirėžtų į kūną;

112.3.nukentėjusįjį gausiai girdyti karšta arbata arba kitu gėrimu.

113. Negalima:

113.1.pridengti įkandimo vietas;

113.2.daryti pjūvio;

113.3.užveržti galūnės;

113.4.duoti gerti alkoholio;

113.5.siurbti nuodus iš žaizdos.

114. Nukentėjusįjį reikia kuo skubiau pristatyti į gydymo įstaigą.

115. Gyvulių įkandimai:

115.1.žaidą ir įkandimu būtina dezinfekuoti (jei turite) žaizdų dezinfekavimo tirpalu ir aprišti steriliu tvarsčiu;

115.2.nukentėjusįjį būtina nukreipti į gydymo įstaigą, kad paskiepytų prieš pasiutligę.

116. Asmenis, kuriems ant odos, į nosį, akis ar burną pateko pasitusio gyvulio seilių, taip pat būtina nukreipti į gydymo įstaigą, kad paskiepytų prieš pasiutligę.

## **XII. NUKENTĖJUSIO PERNEŠIMAS IR PERVEŽIMAS**

117. Nelainingų atsitikimų atvejais būtina ne tik suteikti pirmąją pagalbą, bet ir teisingai bei greitai nukentėjusįjį nuvežti į gydymo įstaigą.

118. Nesilaikant pernešimo ir pervežimo taisyklių, nukentėjusiajam galima padaryti nepataisomos žalos.

119. Keliant, pernešant ir pervežant nukentėjusįjį reikia sudaryti jam patogią padėtį ir nekratyti jo:

119.1.nešant ant rankų, teikiantieji pagalbą turi eiti koja kojon;

119.2.pakelti ir paguldyti reikia sutartinai, geriausia skaičiuojant;

119.3. nukentėjusį asmenį reikia imti iš sveikos pusės, teikiantieji pagalbą turi klūpėti ant vieno ir to paties kelio ir taip rankas pakišti po galva, nugara, kojom ir užpakaliu, kad pirštai pasirodytų iš kito šono;

119.4. jei įmanoma, nukentėjusiojo nereikia nešti prie neštuvų, o tebeklūpint, jį kilstelėti ir kam nors pakišti po juo neštuvus.

120. Pakenkus stuburą, nukentėjusįjį dedant ant neštuvų, prieš tai ant jų reikia uždėti lentą ir ją apkloti drabužiais.

121. Neradus lentos, nukentėjęs žmogus į neštuvus guldomas ant pilvo.

122. Lūžus apatiniam žandikauliui ir jei nukentėjęs asmuo dūsta, jį reikia guldyti kniūpsčią.

123. Pilvo traumos atveju nukentėjusįjį reikia guldyti ant nugaros, sulenkti koja sper kelio sąnarius, o į pakinklius padėti iš rūbų padarytus gniužulus.

124. Krūtinės ląstos traumų atvejais nukentėjusį asmenį reikia nešti pusiau sėdimoje padėtyje, pakišus po nugara rūbus.

125. Lygia vieta nukentėjusįjį reikia nešti kojomis į priekį, o kylant į kalną arba lipant laiptais – galva į priekį.

126. Kad kylant aukštyn neštuvai būtų horizontalioje padėtyje, žemiau esntys asmenys neštuvus turi pakelti aukštyn.

127. Kad neštuvai nesiūbuotų ir nekratytų, teikiantys pagalbą žmonės turi žengti ne į koją, o šiek tiek sulenkę kelius ir kiek galima mažiau keldami kojas.

128. Pernešimo metu reikia stebėti nukentėjusiojo padėtį, pataisyti pagalvę, padėtus po juo drabužius, numalšinti troškulį (išskyrus pilvo traumų atvejus), apsaugoti nuo darganos ir šalčio.

129. Nukelti nuo neštuvų reikia taip pat kaip ir pakeliant, kai buvo dedamas ant neštuvų.

130. Kai nešti reikia toli, nešėjai neštuvus nešti turi ant pririštų prie rankenos diržų, permestų per kaklą.

131. Pervežant sunkiai nukentėjusįjį, geriausia jį paguldyti (neperkeliant) į mašiną ant tų pačių neštuvų paklojus po jais ką nors minkšto.

132. Nukentėjusįjį reikia vežti atsargiai, nekratant.

INSRUKCIJĄ PARENGĖ: UAB “Verslo struktūra“, kodas 302508413

## 2 MOKYMO ELEMENTAS. ITALIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### 2.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS:

1.OSSO BUCCO DI MARE – VYNE TROŠKINTAS JŪROS UNGURYS IR DARŽOVĖS / JAUNOS BULVĖS / PANKOLIAI; 2. MARLINO (KARDŽUVĖ) STEIKAS / GREMOLATA (CITRINŲ ŽIEVELĖS, ČESNAKAI, PETRAŽOLĖS) / PASTA PRIMAVERA; 3.TUNAS, KEPTAS ANT VIENOS PUSĖS / POLENTA / BROKOLIAI / PESTO PADAŽAS; 4.OSSO BUCO – TROŠKINTI VERŠIENOS KULNIUKAI/POLENTA/TROŠKINTOS DARŽOVĖS; 5.SALTIMBOCCA – VERŠIENOS KEPSNELIAI / PARMOS KUMPIS / ŠALAVIJAI / PASTA; PEPERONCCINO; 6.PIENINIS PARŠIUKAS KEPTAS KROSNYJE / ŠVIEŽIOS VOVERAITĖS / JAUNOS BULVYTĖS / ŠALAVIJAI

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2011-03-26

KONTROLOLINIS AKTAS Nr. 14-65

### Osso buco di mare

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Jūrinis ungurys      | 300                                | 250  |
| 2.      | Salierų stiebai      | 20                                 | 15   |
| 3.      | Morkos               | 20                                 | 15   |
| 4.      | Baby bulvės          | 120                                | 100  |
| 5.      | Pankoliai            | 25                                 | 20   |
| 6.      | Svogūnai             | 25                                 | 20   |
| 7.      | Paprika (raudona)    | 35                                 | 25   |
| 8.      | Pastarnokas          | 40                                 | 20   |
| 9.      | Baltas vinas         | 105                                | 100  |
| 10.     | Žuvies sultinys      | 102                                | 100  |
| 11.     | Paprikos milteliai   | 2                                  | 1    |

|     |                              |                       |         |
|-----|------------------------------|-----------------------|---------|
| 12. | Druska                       | 2                     | 1       |
| 13. | Pipirai                      | 2                     | 1       |
| 14. | Pomidorų pasta               | 12                    | 10      |
| 15. | Miltai                       | 15                    | 12      |
| 16. | *Vazonėlis                   | 3                     | 2       |
| 17. | Alyvuogių aliejus / Sviestas | 22 / 12               | 20 / 10 |
|     | <b>Išeiga:</b>               | <b>250\100\100\80</b> |         |

\*Žalia dekoru detalė

### Gamybos technologija:

Daržoves nuvalome ir supjaustome.

Ungurį supjaustome steikais ir surišame, tada apvoliojame miltuose ir apkepiname.

Daržoves pakepiname, supilame vyną ir dar šiek tiek pakepiname, kol vynas nusigaruos.

Tada supilame žuvies sultinį, pomidorų pastą ir viską kaitiname iki užvirimo.

Ungurį ir daržoves sudedame į troškinimo indą ir troškiname 100 laipsnių temperatūroje apie 2h 30min.

Patiekiame su jaunomis bulvėmis, troškintomis daržovėmis ir pankoliu.



UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-03-26  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-43

### **Kardžuvė „Marlinas“ su pasta**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Marlino filė         | 180                                | 160  |
| 2.      | Pasta tagleteli      | 112                                | 110  |
| 3.      | Cukinija             | 12                                 | 10   |
| 4.      | Paprika              | 15                                 | 10   |
| 5.      | Žalieji žirneliai    | 12                                 | 10   |
| 6.      | Porai                | 15                                 | 10   |
| 7.      | Čili pipiriukas      | 8                                  | 5    |
| 8.      | Česnakas             | 10                                 | 8    |
| 9.      | Citrina              | 80                                 | 80   |
| 10.     | Alyvuogių aliejus    | 22                                 | 20   |
| 11.     | Baltas vynas         | 52                                 | 50   |
| 12.     | *Vazonėlis           | 3                                  | 2    |
| 13.     | Sviestas             | 22                                 | 20   |
| 14.     | Petražolė            | 3                                  | 2    |
| 15.     | Druska               | 2                                  | 1    |
| 16.     | Pipirai              | 2                                  | 1    |
| 17.     | Džiugas              | 12                                 | 10   |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>160\150</b>                     |      |

\*Žalia dekoru detalė

#### **Gamybos technologija:**

Smulkiai supjaustome daržoves ir jas pakepiname.

Pasūdytame vandenyje išveradme pastą. Išvirus sumaišome su pakepintomis daržovėmis, įdedame gabalėlį sviesto, skoniui pagerinti įdedame tarkuoto džiuo sūrio.

Marlino filė pamarinuojame su pakepintais, petražolėmis, citrinos žievele, druska ir pipirais.

Filė lengvai apkepame iš abiejų pusių. Patiekiame su pasta.

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2011-03-26

KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-43

**Tunas keptas ant vienos pusės**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.) |       |
|---------|----------------------|-------------------------------------|-------|
|         |                      | Bruto                               | Neto  |
| 1.      | Tuno filė            | 0,018                               | 0,15  |
| 2.      | Šalavijas            | 0,002                               | 0,002 |
| 3.      | Petražolės           | 0,002                               | 0,002 |
| 4.      | Druska               | 0,001                               | 0,001 |
| 5.      | Pipirai              | 0,001                               | 0,001 |
| 6.      | Aliejus              | 0,02                                | 0,02  |
| 7.      | Morkytės             | 0,035                               | 0,03  |
| 8.      | Šparaginės pupelės   | 0,035                               | 0,03  |
| 9.      | Bulvės(virtos)       | 0,055                               | 0,054 |
| 10.     | Sojos pupelės        | 0,035                               | 0,03  |
| 11.     | Karališkos pupelės   | 0,025                               | 0,02  |
| 12.     | Mini pomidorai       | 0,045                               | 0,04  |
| 13.     | Putpelių kiaušiniai  | 2vnt                                | 2vnt  |
| 14.     | Pesto padažas        | 0,32                                | 0,03  |
| 15.     | Kaparėliai           | 0,006                               | 0,006 |
| 16.     | Ančiuviai            | 0,006                               | 0,006 |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>250gr.</b>                       |       |

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-03-24  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-62

### **Osso bucco veršienos kulniukai**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai          | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|-------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                               | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Troškinti veršienos kulniukai | 500                                | 500  |
| 2.      | Mini pomidorai                | 45                                 | 45   |
| 3.      | *Vazonėlis                    | 2                                  | 1    |
| 4.      | Tarkuota citrinos žievelė     | 12                                 | 8    |
| 5.      | Petražolės                    | 12                                 | 8    |
| 6.      | Česnakas                      | 3                                  | 2    |
|         | <b>Išeiga:</b>                | <b>500/45/16/2</b>                 |      |

\*Žalia dekoru detalė

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2012-03-01

KONTROLINIS AKTAS Nr.12- 220

**„Saltimbocca“ veršienos kepsneliai**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai   | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|------------------------|------------------------------------|------|
|         |                        | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Veršienos nugarinė     | 200                                | 180  |
| 2.      | kumpis                 | 18                                 | 18   |
| 3.      | Makaronai              | 105                                | 100  |
| 4.      | Česnakas               | 25                                 | 20   |
| 5.      | Peperoncino pipiriukai | 2                                  | 1    |
| 6.      | Baltas vynas           | 52                                 | 50   |
| 7.      | Sviestas               | 62                                 | 60   |
| 8.      | Sūris džugas           | 25                                 | 20   |
| 9.      | Petražolės             | 3                                  | 2    |
| 10.     | Šalavijas              | 3                                  | 2    |
| 11.     | Druska                 | 2                                  | 1    |
| 12.     | Pipirai                | 2                                  | 1    |
| 13.     | Alyvuogių aliejus      | 22                                 | 20   |
| 14.     | Pastarnokai            | 55                                 | 20   |
|         | <b>Išeiga:</b>         | <b>180 / 150 / 100 / 20</b>        |      |

**Gamybos technologija:**

Makaronus išveradme pasūdytame vandenyje. Keptuvėje apkepame smulkiai pjaustytus česnakus, kol gražiai pagels. Įdedame saują kapotų petražolių, peperoncino pipiriukus ir gabalėlį sviesto.

Sudedame virtus makaronus, džiuo sūrį ir viską gerai išmaišome.

Įkaitiname keptuvę, į ją įpilame alyvuogių aliejaus ir apkepame veršienos kepsnelius su kumpiu ir šalaviju. Kepame iš abiejų pusių po 3min, pilame balto vyno ir įdedame gabalėlį sviesto.

Į lėkštę sudedame peperoncino pipiriukus išdėliojame kepsnelius ir dekoruojame pastarnokų traškučiais.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-08-01  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-120

**Pieninis paršiukas keptas krosnyje**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai          | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|-------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                               | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Paršeliai                     | 5000                               | 1800 |
| 2.      | Rudas padažas<br>(pusgaminis) | 520                                | 500  |
|         | Rudas padažas „Braun“         | 57                                 | 57   |
|         | Virtuvinis vynas              | 208                                | 208  |
|         | Vanduo                        | 312                                | 312  |
| 3.      | Česnakas                      | 50                                 | 10   |
| 4.      | Druska                        | 10                                 | 10   |
| 5.      | *Vazonėlis                    | 10                                 | 10   |
| 6.      | Aliejus                       | 220                                | 220  |
| 7.      | Sviestas                      | 220                                | 200  |
| 8.      | Pipirai                       | 10                                 | 10   |
| 9.      | Svogūnai                      | 320                                | 300  |
| 10.     | Baravykai                     | 520                                | 500  |
| 11.     | Grietinėlė                    | 520                                | 500  |
| 12.     | Bulvių kukuliai (gnocchi)     | 1100                               | 1000 |
| 13.     | Itališka duona                | 400                                | 400  |
|         | <b>Išeiga: 1 porc.</b>        | <b>546</b>                         |      |

\*Žalia dekoru detalė



## 2.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: KONVEKCIŠNĖS ORKAITĖS; GRILIO; SMULKINTUVO (KUTERIO) 00M01027

### Konvekciniė orkaitė (kepimo spinta)

**Konvekciniė orkaitė (kepimo spinta) „Elektrolux“** – tai šiluminis įrengimas skirtas produktams ir patiekalams virti, kepti, apkepti, troškinti, pašildyti, džiovinti, o taip pat atšildyti užšaldytus maisto produktus. Produktai termiškai apdorojami greitai cirkuliuojančio karšto oro aplinkoje arba naudojant konvekcijos, garų ir konvekcijos-garų funkciją.

Naudojant konvecinį kaitinimą, kepimo spintoje galima gaminti įvairius produktus, jie neprisigeria nereikalingo kvapo. Patiekalai gaminami žemesnėje temperatūroje nei įprastose orkaitėse su tradiciniu kaitinimu. dėl nepertraukiamai cirkuliuojančio karšto oro konvekciniėse kepimo spintose gaminiai greičiau iškepa.

Produktus verdant garuose, nereikia pilti vandens (išskyrus tuos produktus, kurių brinkimui reikalingas didesnis kiekis vandens, pvz.: ryžiams). Garuose galimavirti daržoves, žuvį, mėsą, dietinius patiekalus, pudingus, apkepus, paštetus, kiaušinius, vaisius ir kt.

Kombinuotas gaminimo būdas – konvekcijos-garų kepimo funkcija, naudojami kepant maisto produktus, kuriems reikia daug drėgmės, pvz.: dideliems mėsos kepsniams, troškiniams, iš anksto išvirtiems patiekalams ir kt.

Kepant be garų gaminiai gražiai apskrunda. Mėsos, paukštienos pusgaminius galima dėti ant grotelių, kad iš visų pusių vienodai apskrustų. Jei dedama į skardeles ar lovelius, tai gali būti, kad gaminius reikės apversti arba apskrus tik viršutinę jų pusę.



4 pav. Konvekciniė orkaitė (kepimo spinta)

**Eksploatacijos taisyklės:**

- prieš pradėdant darbą, įsitikinti ar kepimo spinta tuščia, švari ir techniškai tvarkinga;
- kepimo spintą į elektros tinklą įjungti sieniniame elektros skydelyje jungiklį pasukant į darbo patirtį;
- kepimo laiko nustatymo rankenėlę pasukti ties 25 min. žyma, o temperatūros nustatymo rankenėlę – ties 250°C;
- praėjus nustatytam laikui ir pasigirdus garsiniam signalui temperatūros nustatymo rankenėlę pasukti į nulinę padėtį – kepimo kamera įkaitusi ir galima pradėti kepti;
- patraukiant rankenėlę į save atidaryti dureles taip, kad karštis neplūstelėtų į veidą ar kitas kūno vietas;
- į kepimo kamerą sudėti kepimui paruoštus pusgaminius ir uždaryti dureles (rankenėlę spausti tol kol pasigirs spargtelėjimas);
- valdymo pultelyje nustatyti darbo režimą: kepimo laiką ir temperatūrą. Kepimo temperatūrą nustatyti 20°C žemesnę nei paprastose kepimo spintose;
- jei numatyta kepti su garais, įjungti garų tiekimą. Garų tiekimo rankenėlę sukuti pagal laikrodžio rodyklę: vanduo žarnele patenka į ventiliatoriaus karšto oro zoną, išgaruoja ir susidarę garai su karštu oru vienodai išsisklaido kepimo spintoje;
- pradžioje galima kepti su garais, o vėliau juos išjungti, kad gaminiai gražiai apskrustų;
- pasibaigus nustatytam kepimo laikui, automatiškai išsijungia kaitinimas, garų tiekimas ir nustoja veikti ventiliatorius, pasigirsta garso signalas;
- išjungti garso signalą. Jei kepimo spintoje yra garų, pasukus garų išleidimo rankenėlę pirmiausiai išleisti garus ir atidaryti dureles nuo savęs;
- skardas išimti sausomis pirštinėmis;
- baigus darbą valdymo pulte visas rankenėles nustatyti į nulinę padėtį;
- iš elektros tinklo kepimo spintą išjungti sieniniame elektros skydelyje esančiu jungikliu;
- konvekcinę kepimo spintą valyti tik atvėsusią;
- draudžiama korpusą plauti vandeniu, kad prie neizoliuotų korpuso viduje esančių laidų oro tarpeliais nepatektų vandens;
- kadangi kepimo spintos vidinės sienelės yra be suvirinimo siūlių, paviršius poliruotas, sienelės galima plauti vandens čiurkšle;
- po ilgesnės eksploatacijos kepimo spintos sienelės reikia valyti valymo priemonėmis – užpurškus palaikyti 15 min. Po to kruopščiai nuvalyti ir švariai nuplauti vandeniu;
- išplautą kepimo spintą išdžiovinti įjungus kaitinimą iki 150°C.

## Grilis (skrudintuvė) „Roller grill“

Skrudintuvė – tai šiluminis įrenginys skirtas produktų sausam paskrudinimui bei apkepimui bei kepinimui sudėjus ant grotelių, suvėrus ant iešmų, veikiant infraraudoniesiems spinduliams. Tuo būdu apkepa plutelė iš visų pusių, o kepat sultingus produktus, neleidžia ištekėti sultims kepsnio sultims.



5 pav. Skrudintuvė „Roller grill“

### Eksploatacijos taisyklės:

- prieš pradėdant darbą, įsitikinti ar skrudintuvė tuščia, švari ir techniškai tvarkinga;
- skrudintuvę į elektros tinklą įjungti sieniniame elektros skydelyje jungiklį pasukant į darbo padėtį;
- nustatyti kepimo temperatūrą ir laiką nustatymo atitinkamas rankenėles pasukant ties reikiama žyma;
- sudėti kepamus produktus ir skrudinti, apkepti ar kepti, kol pasigirs garsinis signalas, po kurio automatiškai išsijungs kaitinimas;
- padėklus iriešmus su iškeptais produktais iš skrudintuvės išimti tik sausomis pirštinėmis;
- baigus darbą valdymo pulte visas rankenėles nustatyti į nulinę padėtį;
- iš elektros tinklo skrudintuvę išjungti sieniniame elektros skydelyje esančiu jungikliu;
- skrudintuvę valyti tik atvėsusią;
- draudžiama korpusą plauti vandeniu, kad prie neizoliuotų korpuso viduje esančių laidų oro tarpeliais nepatektų vandens;
- po ilgesnės eksploatacijos skrudintuvės sienelės reikia valyti su valymo priemonėmis – užpurškus palaikyti 15 min. Po to kruopščiai nuvalyti ir švariai nuplauti vandeniu;
- išplautą skrudintuvę išdžiovinti įjungus kaitinimą iki 150°C.

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris**

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris 00M01027** – mechaninis įrengimas skirtas maisto produktams smulkinti, kapoti, homogenizuoti ir sumaišyti. Ši įranga yra skirta palengvinti tiek kasdienius virtuvės darbus, tiek kitus ypatingomis progomis atsirandančius darbus. Dubenėlio maistui įdėti talpa yra 2-5 litrai. Šis įrenginys yra praktiškas ir labai stiprus, nes jo korpusas ir detalės pagamintos iš nerūdijančio plieno. Jį lengva naudoti ir valyti. Dangtį, peilius ir maisto produktams dėti skirtą indą (darbo kamerą) galima išrinkti ir išplauti indaplovėje, o tai dar labiau palengvina darbą. Indas maistui įdėti yra atskirtas nuo smulkintuvo korpuso variklio ir elektrinio prietaiso.



6 pav. Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris

**Ekspluatacijos taisyklės:**

- Naudojamas elektrinis kuteris turi būti techniškai tvarkingas: nepažeistu laidu ir kištuku į elektros lizdą, tvirtai besilaikančiomis detalėmis, stovėti lygiai ir tvirtai;
- prieš naudojimą patikrinti ar smulkintuvas tinkamai paruoštas darbui – teisingai ir gerai sutvirtintos detalės. Tik tuomet įkišti kištuką į elektros lizdą;
- pirmiausiai mašiną reikia įjungti tuščia eiga ir patikrinti apsauginį variklio išjungimą (blokuotę) – pasukus apsauginę rankenėlę į šoną, variklis turi automatiškai išsijungti;
- produktus į darbo kamerą dėti esant išjungtam varikliui. Kadangi dangtis turi saugią pakrovos angą, dalį produktų, jei to reikalauja patiekalo ruošimo technologija, galima dėti ir veikiant mašinai;
- kietus produktus prieš smulkinimą supjaustyti vienodo dydžio gabaliukais;
- jei darbo metu mėginama nuimti dangtį, mašina išsijungia. Kai dvėl įsijungtų, reikia pasukti jungiklio rankenėlę į I arba II padėtį. Mašinos jungiklis turi kelias darbo režimo padėtis.

Padėtyje I mašina veikia ištisai iki išjungimo, adėtyje II peiliai sukasi greičiau. Pasukus jungiklio rankenėlę ties žyma PULSE, mašina veikia, kol rankenėlė laikoma ties šia žyma. Ši jungiklio pozicija naudojama trumpalaikiam smulkinimui;

- baigus darbą, mašiną išjungti pasukus rankenėlę ties žyma 0;
- mašinos detales išrinkti saugiausia kai kištukas ištrauktas iš elektros lizdo;
- išjungus mašiną apsauginę rankenėlę pasukti į šoną, prieš tai ją lengvai kilstelėjus, nuimti dangtį, išimti grmžtuvą;
- nuimant produktams dėti skirtą indą – darbo kamerą, peilių neišimti, nes susmulkinti produktai gali iškristi pro indo centre esntį vamzdelį;
- atsargiai išėmus peilius, išimti smulkintus produktaus, o detales švariai išplauti;
- peilius plauti atsargiai, saugantis nesusižaloti rankų.



### 3. MOKYMO ELEMENTAS. ITALIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

3.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.RIBOLITTA – ITAL.PAŠILDYTA / DARŽOVĖS / PUPELĖS / VAKARYKŠTĖ DUONA / PARMOS KUMPIS;  
2.PAPPA AL POMODORO – TOSKANIETIŠKA TIRŠTA POMIDORŲ SRIUBA SU „VAKARYKŠČIA“ DUONA; 3.ĖRIUKO ŠONKAULIUKŲ SRIUBA – PERLINĖS KRUOPOS / PUPELĖS / SAVOJOS KOPŪSTAS

UAB „Žemaičių lanša“  
Restoranas: „La Provance“  
Tvirtinu: Arūnas Oželis  
2012-01-08  
KONTROLINIS AKTAS Nr. 12-194

#### **Ribolitta su zampone** (patiekalo pavadinimas)

KONTROLINIS AKTAS Nr. 193  
**Zampone dešra**

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Kiaulių odelės       | 200                                | 200  |
| 2.      | Kiaulių kojos        | 1000                               | 400  |
| 3.      | Kiaulienos šoninė    | 150                                | 100  |
| 4.      | Kiaulienos kumpis    | 500                                | 450  |
| 5.      | Paprikos milteliai   | 2                                  | 1    |
| 6.      | Muskato riešutas     | 2                                  | 1    |
| 7.      | Druska, pipirai      | 3                                  | 2    |
| 8.      | Čiobrelis            | 2                                  | 1    |
| 9.      | Rozmarinas           | 2                                  | 1    |
| 10.     | Morkos               | 80                                 | 70   |
| 11.     | Svogūnai             | 80                                 | 70   |
| 12.     | Česnakas             | 30                                 | 30   |
| 13.     | Lauro lapai          | 2                                  | 1    |
| 14.     | Kiaušinis            | 45                                 | 40   |

|     |                |             |             |
|-----|----------------|-------------|-------------|
| 15. | Grietinėlė     | 55          | 50          |
|     | <b>Išeiga:</b> | <b>1150</b> | <b>1000</b> |

**Gamybos technologija:**

Kiaulių kojas išverdame su daržovėmis. Atvėsiname ir nukauliname. Kiaulienos šoninę ir kumpį sumalame per stambų sietelį. Gautą faršą sumaišome su kiaulės kojų mėsa. Dedame kiaušinių, grietinėlę. Nuskaniname muskato riešutu, paprikos milteliais, druska, pipirais ir viską gerai išmaišome. Gautą masę dedame į kiaulienos odele ir susukame, įvyniojame į konditerinę plėvelę, surišame špagatu ir suvakumuojame. Verdame žemos temperatūros puode 65°C+ 6 val.

**Ribolitta su Zampone dešra patiekimas**

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Zampone              | 110                                | 100  |
| 2.      | Baltosios pupelės    | 100                                | 110  |
| 3.      | Bulvės               | 100                                | 80   |
| 4.      | Morkos               | 60                                 | 40   |
| 5.      | Svogūnas             | 30                                 | 20   |
| 6.      | Salierų stiebai      | 15                                 | 12   |
| 7.      | Savojos kopūstai     | 40                                 | 20   |
| 8.      | Čiobrelis            | 2                                  | 1    |
| 9.      | Rozmarinas           | 2                                  | 1    |
| 10.     | Lauro lapas          | 2                                  | 1    |
| 11.     | Druska, pipirai      | 3                                  | 2    |
| 12.     | Ciabata              | 50                                 | 50   |
| 13.     | Alyvuogiu aliejus    | 22                                 | 20   |
| 14.     | Pomidorų pasta       | 12                                 | 10   |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>1 porc.</b>                     |      |

**Gamybos technologija:**

Stambiai supjaustome daržoves. Pupos išmirkome vandenyje. Lengvai apsekiname salierus, morkas, svogūnus. Dedame likusias daržoves ir prieskonius, įdedame pomidorų pastos ir užpilame vandens. Verdame ant silpnos ugnies, kol išvirs pupelės. Patiekiame su duonos trupiniais, alyvuogių aliejumi ir zampone dešra.

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2011

KONTROLINIS AKTAS Nr. 12/45

**Pappa Al Pomodoro**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai         | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |            |
|---------|------------------------------|------------------------------------|------------|
|         |                              | Bruto                              | Neto       |
| 1.      | Pomidorai konservuoti(lupti) | 0,4                                | 0,3        |
| 2.      | Prieskoniai                  | 0,001                              | 0,001      |
| 3.      | Druska                       | 0,001                              | 0,001      |
| 4.      | Alyvuogių aliejus            | 0,013                              | 0,013      |
| 5.      | Cukrus                       | 0,0075                             | 0,0075     |
| 6.      | Alyvuogių aliejus            | 0,025                              | 0,025      |
| 7.      | *Vazonėlis                   | 0,001                              | 0,001      |
| 8.      | Česnakas                     | 0,008                              | 0,007      |
| 9.      | Pomidorai                    | 0,25                               | 0,25       |
| 10.     | Duona (džiovinta)            | 0,200                              | 0,100      |
| 11.     | Kedro riešutai               | 5                                  | 5          |
|         | <b>Išeiga:</b>               |                                    | <b>300</b> |

\*Žalia dekoru detalė

**Gamybos technologija:**

Šviežius pomidorus nublansiruojame, nuimame odą.

Nuvalytus česnakus pakepiname ant sviesto.

Pakepintus česnakus ir konservuotus pomidorus dedame į blanširuotus pomidorus ir viską troškiname apie 1h kol pomidorai sutirštėja.

Baigiant troškinti sudedame prieskonius ir šiaudeliais supjaustytus šviežių bazilikų lapelius.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-10-25  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11756

### **Ėriuko šonkauliukų sriuba**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai         | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                              | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Lęšiai                       |                                    | 30   |
| 2.      | Chorizo dešra                |                                    | 10   |
| 3.      | Svogūnai                     |                                    | 20   |
| 4.      | Česnakai                     |                                    | 10   |
| 5.      | Alyvuogių aliejus            |                                    | 20   |
| 6.      | Pomidorai savo sultyse       |                                    | 100  |
| 7.      | Perlinės kruopos/avinžirniai |                                    | 30   |
| 8.      | Baltos pupelės               |                                    | 20   |
| 9.      | Čiobreliai, lauro lapai      |                                    |      |
| 10.     | Pipirai, paprikų milteliai   |                                    |      |
| 11.     | Savojos kopūstai             |                                    | 20   |
| 12.     | Sultinys                     |                                    | 200  |
| 13.     | Miltai                       |                                    | 5    |
| 14.     | Ėrienos šonkauliukai         |                                    | 100  |
|         | <b>Išeiga:</b>               | <b>1porc.</b>                      |      |

#### **Gamybos technologija:**

Ėrienos šonkauliukus įtriname česnakais, čiobreliais, druska bei pipirais ir palaikome apie 30min.

Pupeles, perlines kruopas/avinžirnius pamirkome šaltame vandenyje mažiausiai 6val.

Ėrienos šonkauliukus apvoliojame miltuose ir lengvai apkepiname.

Pakepiname pjaustytas daržoves, sudedame trintus pomidorus, perlines kruopas/avinžirnius, pupeles, lęšius ir apkeptus ėrienos šonkauliukus. Viską užpilame sultiniu, pagardiname prieskoniais ir užverdame. Sriubai užvirus, puodą uždengiame folija ir troškiname orkaitėje 130°C temperatūroje apie 2,5val. Reikalui esant įpilame užvirinto sultinio.

Patiekiama su kepinta chorizo dešra ir kapotais žalumynais.

### 3.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: SMULKINTUVO (BLENDERIO) „BERMIXER 9FRJ“; SKRUDINTUVĖS „BERTO‘S“

#### Elektrinis maisto produktų smulkintuvas

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas „Bermixer“ 9FRJ** – mechaninis virtuvinis prietaisas – kompaktiškas, greitas ir patogus naudoti rankinis smulkintuvas, kuriuo galima atlikti ne tik rankų darbą, bet ir daugelio virtuvės prietaisų darbą. Ypač jis naudingas norint susmulkinti ar pertrinti nedidelį kiekį maisto produktų ar jų mišinių.



7 pav. Elektrinis maisto produktų smulkintuvas

#### Eksplatacijos taisyklės:

- Naudojamas elektrinis maisto produktų smulkintuvas turi būti nepažeistu laidu ir kištuku į elektros lizdą, neįtrūkusiu korpusu, tvirtai besilaikančiomis detalėmis;
- prieš naudojimą patikrinti ar smulkintuvas tinkamas darbui, teisingai ir gerai sutvirtinti detales ir tik tuomet įkišti kištuką į elektros lizdą;
- pabandyti tuščia eiga nukreipus besisukančią mechanizmo dalį į apačią;
- smulkintuvą įjungti paspaudžiant mygtuką ant korpuso tik tuomet, kai apatinė dalis, kurioje yra besisukantys peiliukai, panardinta į produktus;
- norint išskelti smulkintuvo apatinę dalį iš produktų, pirmiausiai išjungiamas mygtukas ant korpuso;
- jokių būdu negalima ištraukti kištuko iš lizdo, kol neišjungtas mygtukas ant korpuso, kad jį pakartotinai įkišus, netikėtai nepradėtų sukis smulkintuvo peiliukai;



- valyti iš išrinkti smulkintuvą leidžiamomis dalimis galima tik tuomet, kai prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo;
- po tekančiu ar dideliame kiekyje vandenis bei indaplovėje negalima plauti tos smulkintuvo dalies, kurioje yra varikliukas;
- pirštu nebandyti peiliukų aštrumo.

### Gruzdintuvė „Berto’s“

Elektrinė gruzdintuvė su viena kepimo vonia „Berto’s“ – tai šilumisnis virtuvės aparatas, skirtas pusgaminiams, kurių paviršius sausas arba padengtas sausais produktais, kepti dideliame riebalų kiekyje.



8 pav. Gruzdintuvė „Berto’s“

### Eksploatacijos taisyklės:

- virš gruzdintuvės turi būti sumontuoti ventiliaciniai gaubtai, ji turi stovėti gerai ventiliuojamoje vietoje, horizontalioje padėtyje. Gruzdintuvės horizontalumas nustatomas reguliuojamomis kojelėmis;
- prieš įjungiant aparatą patikrinti sanitarinę-higieninę ir techninę būklę: darbo vieta turi būti švari, korpusas kojelėmis tvirtai remtis į horizontalų, nejudantį pagrindą, jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi, pakankamo ilgio, korpusas švarus, produktų krepšio rankenėlė neįtrūkusi, izoliuota, kepimo vonelė ir kaitinimo elementai švarūs, sausi, termoregulatoriaus

- rankenėlė lengvai suktis, gerai pritvirtinta, temperatūros rodymo skalė su aiškiai matomais skaičiais, jungiamasis mygtukas neįtrūkęs, turi degti signalinę lemputę;
- į kepimo vonelę iki viršutinės žymos supilti švarius riebalus, nuspausti įjungimo/išjungimo mygtuką ir, sukant termoregulatoriaus rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, nustatyti reikiamą riebalų kaitimo temperatūrą. Užsidegs signalinė lemputė, rodanti, kad kaitinimo elementai kaista. Įkaitus riebalams iki nustatytos temperatūros, kaitinimo elementai automatiškai išsijungia ir užgesa signalinė lemputė;
  - tuomet į įkaitusius riebalus galima įleisti į kepimo krepšį sudėtus kepimui skirtus produktus ar pusgaminius. Įdėjus krepšį su produktais, riebalų temperatūra sumažėja, kaitinimo elementai automatiškai įsijungia, užsidega signalinė lemputė ir riebalai vėl kaista. Pakilus riebalų temperatūrai iki kepimui reikiamos temperatūros, kaitinimo elementai automatiškai išsijungia. Kepimo metu riebalų temperatūra nepakyla aukščiau už nustatytą;
  - į kepimo krepšį nerekomenduojama dėti daugiau produktų negu nurodyta techninėje dokumentacijoje;
  - į įkaitintus riebalus krepšį su produktais dėti atsargiai, kad nespragsėtų ir neišsiliėtų įkaitę riebalai;
  - iškepus produktus, krepšį ištrukti ir pakabinti, kad nuvarvėtų riebalai;
  - kepat bulves, ištrauktą krepšį reikia atsargiai pakratyti, kad bulvės nesuliptų;
  - kabančiame virš riebalų krepšyje produktų nebarstyti druska;
  - baigus darbą, termoreguliacijos rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę sukti į nulinę padėtį, užges signalinę lemputę;
  - kaitinimo elementus išjungti nuspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką;
  - ištrukti jungiamojo kabelio kištuką iš elektros lizdo;
  - atvėsus aparatui ir riebalams, juos išpilti, kepimo vonelę išplauti karštu vandeniu su plovikliu, švariai išskalauti ir nusausinti.

#### 4. MOKYMO ELEMENTAS. ITALIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

4.1. ITALIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.PANNA COTTA / ŠVIEŽIOS UOGOS; 2.PANNA COTTA / SPANGUOLIŲ ŽELĖ / AISTROS VAISIUS-PASIFLORA; 3.ŽIEMOS CITRINA – CITRINŲ ŠERBETAS

UAB „Žemaičių lanša“  
Restoranas: „La Provance“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2012-01-08

KONTROLINIS AKTAS Nr. 12-194

##### **Panna cotta su šviežiomis uogomis**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai                | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|-------------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                                     | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Crema brulee (pusgaminis)<br>Nr.594 | 140                                | 100  |
| 2.      | Rudas cukrus                        | 8                                  | 6    |
| 3.      | Braškės (šviežios)                  | 25                                 | 20   |
| 4.      | Želatina 0,05-2,6                   | 12                                 | 10   |
| 5.      | Uogų mišinys                        | 25                                 | 20   |
| 6.      | Rudas cukrus                        | 12                                 | 10   |
| 7.      | Bazilikas                           | 1                                  | 1    |
|         | <b>Išeiga:</b>                      | <b>190</b>                         |      |

##### **Gamybos technologija:**

Iš vanilės išimame sėklas, supjaustome ankštį ir viską sudedame į grietinėlę, užviriname ir, nuolat maišant, verdame ant silpnos kaitros 5min.

Kiaušinius su cukrumi išsukame iki baltumo.

Dar kartą užviriname grietinėlę, perkošiamo, kad atskirti vanilę.

Pilant plona srovele grietinėlę įmaišome į kiaušinių ir cukraus mišinį.

Masę supilstome į karščiui atsparius indelius, kuriuose bus patiekama. Indelius sustatome į gilėsnę skardą ir iki pusės pripilame vandens ir kepame iki 160°C įkaitintoje orkaitėje 30min.

Iškeptus atvėsiname, užbarstome cukrumi ir karamelizuojame, sustingdiname šaldytuve.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-02-14  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 12-204

### **Pana cotta**

(patiekalo pavadinimas)

KONTROLINIS AKTAS Nr. 203

### **Pana cotta (pusgaminis)**

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai    | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|-------------------------|------------------------------------|------|
|         |                         | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Grietinė                | 6005                               | 6000 |
| 2.      | Cukrus                  | 1005                               | 1000 |
| 3.      | Vanilinis cukrus        | 105                                | 100  |
| 4.      | Želatinos lapeliai      | 160                                | 160  |
| 5.      | Spanguolės              | 2005                               | 2000 |
| 6.      | Cukrus                  | 1005                               | 1000 |
| 7.      | Želatinos lapeliai      | 50                                 | 50   |
|         | <b>Išeiga: 30 porc.</b> | <b>6500/2500</b>                   |      |

### **Gamybos technologija:**

Grietinę užviriname ir ištirpiname cukrą. Šiek tik atvėsiname ir ištirpiname želatinos lapelius. Gautą masę išpilame į skardą ir laikome šaldytuve apie 4 val. Spanguoles užviriname su cukrumi, jei reikia papildome vandens. Viską nukošame, ištirpiname želatiną ir išpilame į skardą. Laikome šaldytuve apie 4 val.

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai     | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |        |
|---------|--------------------------|------------------------------------|--------|
|         |                          | Bruto                              | Neto   |
| 1.      | Vanilinio kremo putėsiai | 150                                | 100    |
| 2.      | Spanguolių želė          | 60                                 | 50     |
| 3.      | Grietinė                 | 100                                | 60     |
| 4.      | Vanilinis cukrus         | 22                                 | 20     |
| 5.      | Raudonojo vyno želė      | 25                                 | 20     |
| 6.      | Pasiflora / Mėta         | 250 /                              | 15 / 1 |
|         | <b>Išeiga: 1 porc.</b>   | <b>150/60/20/15</b>                |        |

**Gamybos technologija:**

Užviriname grietinėlę ir ištirpiname vanilinį cukrų. Paviriname ant mažos kaitros, kol grietinėlė sutirštės, ir atvėsiname. Su apvalia 6 cm. skersmens formele išspaudžiame abiejų želė formeles. Į lėkštę pilame vanilinį padažą, dekoruojame pasifloros vaisiaus minkštimu, raudonojo vyno želės kubelias ir mėtos šakele.

KONTROLINIS AKTAS Nr. 209

**Raudono vyno želė**

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Raudonas vinas       | 1000                               | 1000 |
| 2.      | Cukrus               | 252                                | 250  |
| 3.      | Gvazdikėlis          | 2                                  | 1    |
| 4.      | Cinamono lazdelė     | 3                                  | 2    |
| 5.      | Želatinos lapeliai   | 20                                 | 20   |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>800</b>                         |      |

**Gamybos technologija:**

Užviriname vyną, sudedame cukrų, prieskonius, pakaitiname ant mažos kaitros apie 15 min. Atvėsiname iki 60°C ir išmaišome želatinos lapelius. Išpilame į skardą. Laikome šaltai, kol sustings.

UAB „Žemaičių lankas“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-02-14  
 KONTROLINIS AKTAS Nr.11- 001

**Žiemos citrina (citrinų šerbetas)**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai      | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |            |
|---------|---------------------------|------------------------------------|------------|
|         |                           | Bruto                              | Neto       |
| 1.      | Citrinos                  | 140                                | 50         |
| 2.      | Citrinos šerbetas Nr. 112 | 60                                 | 60         |
| 3.      | Žalio obuolio sirupas     | 10                                 | 10         |
| 4.      | Cukraus pudra             | 10                                 | 10         |
|         | <b>Išeiga:</b>            |                                    | <b>120</b> |



## 4.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: ŠALDYMO SPINTELĖS AHT

**Šaldytuvas „Frigorex“ ir šaldymo spintelė AHT**

**Šaldytuvai ir šaldomosios spintos bei spintelės** plačiai naudojamos maitinimo įmonėse ir yra kirtos maisto produktams, pusgaminiams, paruoštiems patiekalams laikyti šaltoje vietoje trumpą laiką iki naudojimo, taip pat užstingdyti drebučių patiekalams: šaltienai, darovėms, vaisiams, mėsai, žuviai ir kitiems produktams drebučiuose, kremams ir pan. Šaldytuvų ir šaldymo spintų bei spintelių sudėtis, eksploatavimo ir darbo saugos taisyklės yra labai panašios, skiriasi dydžiai, talpos ir išorinė konstrukcija.



9 pav. Šaldytuvas „Frigorex“ ir šaldymo spintelė AHT

**Ekspluatacijos taisyklės:**

- šaldomuosius įrengimus statyti patalpose, kurių oro temperatūra neviršija  $+35^{\circ}\text{C}$  ir nenukrenta iki  $+5^{\circ}\text{C}$ ;
- į šaldomųjų įrengimų kameras draudžiama per daug priklausyti produktų, nes blogėja produktų laikymo sąlygos;
- greitai gendančius produktus laikyti tik šaldymo įrenginiuose;

- draudžiama greta išdėstyti ir laikyti vienas nuo kito specialiomis pertvaromis neatskirtus šiuos produktus: nefasuotus greitai gendančius maisto produktus, vaisius, daržoves, kiaušinius ir ne maisto produktus, specifinę kvapą turinčias prekes ir maisto produktus; žalius ir paruoštus vartoti maisto produktus; žalią mėsą, žuvį, pieno produktus, duoną;
- jeigu reikia laikyti ilgiau termiškai apdorotus produktus ar patiekalus, juos būtina atvėsinti iki +4 °C ir laikyti šaldytuve ne ilgiau nei 12 val.;
- šaldytuvuose laikomus produktus būtina sužymėti iki kada juos reikia sunaudoti;
- specifinę kvapą turinčius produktus laikyti sandariai uždengtus;
- **griežtai draudžiama ant vienos lentynos dėti žalios mėsos, žuvies, virtos mėsos, žuvies produktus;**
- kartą per metus rekomenduojama profilaktiškai patikrinti šaldymo įrengimų agregatus;
- šaldymo įrengimus rekomenduojama 2-3 kartus per metus, o jei reikia ir dažniau, išjungus iš elektros srovės ir nutirpdžius nuo garintuvo šerkšną, kruopščiai nuplauti, išvalyti. Šių, kaip ir kitų, technologinių įrenginių paviršių reikia lengvai plauti ir dezinfekuoti;
- draudžiama eksploatuoti šaldymo įrengimus su neveikiančiais automatikos prietaisais;
- šaldymo įrengimai turi būti įžeminti, dureles būtina kaskart sandariai uždaryti.

## 5. MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

### 5.1. UŽDUOTIES VARIANTŲ APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

#### Itališkos virtuvės patiekalų paruošimas ir patiekimas

*Užduoties tikslas – naudojantis technologinėmis kortelėmis, technologiniais įrengimais, tikslingai ir racionaliai parenkant ir naudojant maisto produktus, indus ir įrankius, savarankiškai paruošti itališkos virtuvės patiekalus ir juos patiekti.*

#### **Užduoties vertinimo kriterijai:**

- Užduotis atlikta per jai skirtą laiką.
- Užduotis atlikta kokybiškai.
- Užduotis atlikta laikantis darbų saugos reikalavimų dirbant su technologiniais įrengimais, mechanizmais, prietaisais ir įrankiais.
- Užduotis atlikta laikantis technologijos reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.
- Užduotis atlikta savarankiškai.
- Užduotis aprašyta mokytojo ataskaitoje.
- Įsivertina savo darbą, nurodo problemas, jų priežastis ir galimus sprendimo būdus.
- Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Atlikta/ Neatlikta.

#### **Užduočių variantai ir aprašymui keliami reikalavimai:**

Baigus visą mokymo kursą, besimokantis mokytojas atlieka savarankišką užduotį, kurią paskiria mokytojo mokytojas.

Atliekant užduotį naudotis įgytomis žiniomis per visą mokymosi laikotarpį.

Užduoties atlikimui skirta 6 val.

#### **1 variantas**

Paruoškite ir patiekite itališkos virtuvės patiekalus: sriubą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

#### **2 variantas**

Paruoškite ir patiekite itališkos virtuvės patiekalus: salotas ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

### 3 variantas

Paruoškite ir patiekite itališkos virtuvės patiekalus: šaltąjį užkandį / patiekalą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

### 4 variantas

Paruoškite ir patiekite itališkos virtuvės patiekalus: pagrindinį patiekalą ir desertą, kurie nurodyti užduotyje.

## UŽDUOTIES APRAŠYMAS

Mokytojo mokinio vardas, pavardė.....

Užduoties pavadinimas.....

Užduoties atlikimo vieta.....

Atlikimo data.....

1. Pagal technologinę kortelę savarankiškai paskaičiuoti produktų reikmes užduotyje nurodytam patiekalo porcijos dydžiui / porcijų kiekiui.
2. Sudaryti patiekalo ruošimo operacijų seką, kad visos sudedamosios patiekalo dalys (pagrindinė, garnyrai, padažai, priedai) būtų paruošti reikiamu metu.
3. Parinkti darbo inventorių ir saugiai bei teisingai juo naudotis ruošiant patiekalą.
4. Racionaliai ir teisingai parinkti nurodytus produktus, atlikti jų pirminį paruošimą.
5. Paruošti pusgaminius.
6. Prisilaikant darbų saugos ir technologijos reikalavimų, teisingai atlikti šiluminį produktų ir pusgaminių paruošimą.
7. Paruošti patiekalą patiekimui:
  - parinkti patiekimo indus;
  - serviruoti patiekalą.

Mokytojo vertinimas ( atlikta/ neatlikta).....

Mokytojo vardas, pavardė.....

**MODULIS S.4.2. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ PATIEKALŲ GAMYBA****1 MOKYMO ELEMENTAS. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS**

1.1.ISPANIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.BOLINHOS DE BACALHAU – SŪDYTOS MENKĖS SPURGOS PORTUGALIŠKAI/ SALOTOS/REMOULADE PADAŽAS; 2.RANKOMIS PJAUSTYTAS SERANO KUMPIS IŠ TERUELL / ARBŪZAS / MELIONAS / BAZILIKAS; 3.RANKOMIS PJAUSTYTAS SERANO KUMPIS / 5 RŪŠIŲ ALYVUOGĖS IŠ TERUELIO/ VYTINTI POMIDORAI; 4.JŪRINĖS SRAIGĖS IR DARŽOVĖS / AIOLI SU ŠAFRANU; 5.KARALIŠKOS KREVETĖS GRILL / TABBOULEH SALOTOS IŠ BULGHUR KRUOPŲ / POMIDORAI / PETRAŽOLĖS; 6. TAPAS

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2012-04-02

KONTROLINIS AKTAS Nr. 07/45

**Bolindos de Bacalhau( Spurgų atleidimas)**

(patiekalo pavadinimas)

**Spurgų masė(Bolindos de Bacalhau)**

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |       |
|---------|----------------------|------------------------------------|-------|
|         |                      | Bruto                              | Neto  |
| 1.      | Sūdyta menkė         | 1200                               | 1000  |
| 2.      | Bulvės               | 1000                               | 900   |
| 3.      | Svogūnai             | 80                                 | 60    |
| 4.      | Česnakas             | 25                                 | 20    |
| 5.      | Petražolės           | 100                                | 80    |
| 6.      | Uoginė paprika       | 2                                  | 1     |
| 7.      | Muskato riešutas     | 2                                  | 1     |
| 8.      | Kiaušiniai           | 6vnt.                              | 6vnt. |

|     |                          |             |      |
|-----|--------------------------|-------------|------|
| 9.  | Pipirai                  | 2           | 1    |
| 10. | Pienas                   | 2000        | 2000 |
|     | <b>Išeiga: 20porcijų</b> | <b>2200</b> |      |

### Gamybos technologija:

Išmirkome menkę apie 36 valandas, pastoviai keisdami vandenį.

Išmirkius verdame piene ant silpnos ugnies apie 20 minučių.

Išvirus žuvies mėsą nuimame nuo kaulų ir smulkiai sukapojame kuteriu.

Bulves išverdame su lupenomis, jas nuvalius sugrūdame.

Sukapojame petražoles ir viską gerai sumaišome.

Šaukšteliu suformuojame spurgas.

Kepame riebaluose 160°C temperatūroje, kol gražiai apskrus.

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai       | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------------|------------------------------------|------|
|         |                            | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Menkių spurgų masė         | 110                                | 95   |
| 2.      | Salotų miksas              | 35                                 | 30   |
| 3.      | Ridikėliai                 | 22                                 | 20   |
| 4.      | Marche džiovinti pomidorai | 11                                 | 10   |
| 5.      | Alyvuogės                  | 17                                 | 15   |
| 6.      | *Vazonėlis                 | 3                                  | 2    |
| 7.      | Alyvuogių aliejus          | 17                                 | 15   |
| 8.      | Remoulade padažas          | 62                                 | 60   |
|         | <b>Išeiga: 1porcija</b>    | <b>95\30\60</b>                    |      |

\*Žalia dekoru detalė

### Gamybos technologija:

Šaukšteliu suformuojame spurgas.

Kepame riebaluose 160°C temperatūroje 6min.

Patiekiamo ant Marche lentos su žaliom salotom ir remoulade padažu.



UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2012-07-09

KONTROLINIS AKTAS Nr. 07/33

**Serano kumpis su arbūzu ir melionu**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Serano kumpis        | 62                                 | 60   |
| 2.      | Arbūzas              | 160                                | 140  |
| 3.      | Melionas             | 160                                | 140  |
| 4.      | Kedro riešutai       | 3                                  | 2    |
| 5.      | Balzamiko kremas     | 12                                 | 10   |
| 6.      | Alyvuogių aliejus    | 15                                 | 12   |
| 7.      | Bazilikas            | 8                                  | 5    |
| 8.      | *Vazonėlis           | 3                                  | 2    |
|         | <b>Išėiga:</b>       | <b>1porcija</b>                    |      |

\*Žalia dekoru detalė

**Gamybos technologija:**

Arbūzą ir melioną nulupame.

Dalį arbūzo ir dalį meliono supjaustome trikampėliais, likusius išsukame rutuliukus.

Patiekiamo lėkštėje viską apšlakstant balzamiko kremu bei alyvuogių aliejumi. Ant viršaus apibarstome kepintais kedro riešutais bei šviežio baziliko lapeliais.

UAB „Žemaičių lankas“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-11-03  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-160

**Alyvuogių salotos su vytintu kumpiu**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai     | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|--------------------------|------------------------------------|------|
|          |                          | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Vytintas kumpis          | 55                                 | 50   |
| 2.       | Stališka duona           | 52                                 | 50   |
| 3.       | Alyvuogės juodos/žalios  | 100                                | 100  |
| 4.       | Karnišonai               | 17                                 | 15   |
| 5.       | Ančiuviai                | 6                                  | 5    |
| 6.       | Džiovinti mini pomidorai | 30                                 | 15   |
| 7.       | Druska                   | 1                                  | 1    |
| 8.       | Pipirai                  | 1                                  | 1    |
| 9.       | Kaparėliai               | 10                                 | 10   |
| 10.      | Alyvuogių aliejus        | 20                                 | 20   |
| 11.      | Petražolės               | 2                                  | 1    |
| 12.      | Laiškinis česnakas       | 2                                  | 1    |
| 13.      | Konservuoti česnakai     | 10                                 | 10   |
| 14.      | Konservuoti svogūnėliai  | 10                                 | 10   |
|          | <b>Išeiga:</b>           | <b>185/50/30/20/2</b>              |      |

UAB „Žemaičių lankas“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-11-03  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-160

### **Jūrinės sraigės su šviežiom daržovėm ir aioli padažu**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai              | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|-----------------------------------|------------------------------------|------|
|          |                                   | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Jūrinės sraigės                   | 120                                | 120  |
| 2.       | Morkos                            | 24                                 | 20   |
| 3.       | Salierų stiebai                   | 20                                 | 20   |
| 4.       | Agurkai                           | 20                                 | 20   |
| 5.       | Lauro lapai                       |                                    |      |
| 6.       | Kvapieji pipirai                  |                                    |      |
| 7.       | Kiaušinis                         | 1vnt.                              | 40   |
| 8.       | Alyvuogių aliejus                 | 20                                 | 20   |
| 9.       | Česnakas                          | 2                                  | 2    |
| 10.      | Šafranas                          |                                    |      |
| 11.      | Citrinos sultys                   | 20                                 | 20   |
| 12.      | Druska                            |                                    |      |
| 13.      | Šviežių daržovių mišinys/rinkinys | 150                                | 150  |
|          | <b>Išeiga:</b>                    | <b>120/50/150</b>                  |      |

#### **Gamybos technologija:**

Jūrinės sraigės gerai nuplauname po šaltu vandeniu. Į puodą sudedame sraigės, prieskonius, užpilame vandeniu, pasūdome ir verdame apie 3val., kol sraigės taps minkštos.

Kiaušinį plakame ir labai plona srovele pilame aliejų, kol masė taps vientisa ir standi. Pagardiname trintu česnakų, šafranu bei citrinos sultimis, druska.

Patiekiamo su šviežiomis pjaustytomis daržovėmis.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-11-03  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-160

### **Karališkos krevetės grill**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai            | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |        |
|---------|---------------------------------|------------------------------------|--------|
|         |                                 | Bruto                              | Neto   |
| 1.      | Krevetės karališkos su galvomis | 5 vnt.                             | 5 vnt. |
| 2.      | Česnakai                        | 20                                 | 20     |
| 3.      | Imbieras                        | 20                                 | 20     |
| 4.      | Kalendra                        | 0,5                                | 0,5    |
| 5.      | Petražolės                      | 0,5                                | 0,5    |
| 6.      | Alyvų aliejus                   | 30                                 | 30     |
| 7.      | Citrina                         | 1/2 vnt.                           | 50     |
| 8.      | Pipirai, druska                 |                                    |        |
| 9.      | Čili pipiras                    | 1 vnt.                             |        |
| 10.     | *Vazonėlis                      | 3                                  | 2      |
|         | <b>Išėja: 4 porcijos</b>        | <b>250\50</b>                      |        |

#### **Gamybos technologija:**

Česnaką, čili pipirą ir imbierą susmulkiname ir sumaišome su alyvuogių aliejumi. Gautu marinatu užpilame pasūdytas karališkas krevetes. Marinuojame mažiausiai 20min. Prieskonines žoleles, česnaką sumaišome su alyvuogių aliejumi ir susmulkiname su smulkintuvu. Gautą žolelių padažą pagardiname citrinų sultimis pipirais bei druska.

Krevetes kepame ant grotelių iš abiejų pusių apie 5min. kol įgaus gražią rausvą spalvą.

Patiekiame su prieskoninių žolelių padažu.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-06-01  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 12-86

### **Tapas: Aso bianco**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai      | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|---------------------------|------------------------------------|------|
|         |                           | Bruto                              | Neto |
| 11.     | Migdolai                  | 205                                | 200  |
| 12.     | Česnakas                  | 15                                 | 12   |
| 13.     | Minkštimas                | 110                                | 90   |
| 14.     | Daržovių sultinys         | 600                                | 600  |
| 15.     | Balto vyno actas          | 16                                 | 15   |
| 16.     | Baltos vynuogės           | 210                                | 200  |
| 17.     | Druska                    | 2                                  | 1    |
| 18.     | Pipirai                   | 2                                  | 1    |
| 19.     | Alyvuogių aliejus         | 32                                 | 30   |
| 20.     | *Vazonėlis                | 3                                  | 2    |
|         | <b>Išeiga: 4 porcijos</b> | <b>250\50</b>                      |      |

\*Žalia dekoru detalė

### **Gamybos technologija:**

Migdolus nuplikiname ir nulupame. Lengvai apkepiname.

Česnaką išspaudžiame į trintuvę, suberiame duoną bei migdolus ir triname po truputį pildami daržovių sultinį.

Galiausiai supilame aliejų, nuskaniname druska bei pipirais.

Patiekiame su per pusę perpjautomis vynuogėmis.

## 1.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: KONVEKcinĖS ORKAITĖS „ELEKTROLIUX“; KULINARINĖS PJAUSTYKLĖS „FIMAR“; GRUZZINTUVĖS „ROLLER GRILL“; VAKUMATORIAUS „VALCO CVE300“

### Konvekcinė orkaitė (kepimo spinta)

**Konvekcinė orkaitė (kepimo spinta) „Elektrolux“** – tai šiluminis įrengimas skirtas produktams ir patiekalams virti, kepti, apkepti, troškinti, pašildyti, džiovinti, o taip pat atšildyti užšaldytus maisto produktus. Produktai termiškai apdorojami greitai cirkuliuojančio karšto oro aplinkoje arba naudojant konvekcijos, garų ir konvekcijos-garų funkciją.

Konvekcinės orkaitės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

### Kulinarinė pjaustyklė

**Kulinarinė pjaustyklė** – mechaninis įrengimas skirtas pjaustyti gastrominius gaminius – dešras, sūrius, virtą, vytintą, rūkytą mėsą ir kt. įvairaus storio riekelėmis. Šios mašinos panaudojimas virtuvėje palengvina ir pagreitina darbą, o produktai supjaustomi lygiais vienodais griežinėliais.



1 pav. Kulinarinė pjaustyklė

Kulinarinės pjaustyklės eksploatacija analogiška maisto produktų pjaustymo mašinos eksploatacijai. Šio įrenginio eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.



## Skrudintuvė „Roller grill“

Skrudintuvė – tai šiluminis įrenginys skirtas produktų sausam paskrudinimui bei apkepimui bei kepinimui sudėjus ant grotelių, suvėrus ant iešmų, veikiant infraraudoniesiems spinduliams. Tuo būdu apkepa plutelė iš visų pusių, o kepat sultingus produktus, neleidžia ištekėti sultims kepsnio sultims. Jos eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

## Vakuumatorius

**Vakuumatorius** – tai aparatas skirtas maisto produktams supakuoti sandariame vakuuminiame maišelyje išsiurbiant orą ir sulituojuant pakuotę taip, kad oras į ją nepatektų.



2 pav. Vakumatorius

### Eksploatacijos taisyklės:

- prieš pradėdant darbą vakuumatoriumi reikia patikrinti sanitarinę-higieninę ir techninę jo būklę: jis turi būti švarus, sausas, nepažeistu laidu ir kištuku į elektros lizdą, stovėti lygiai ir tvirtai;
- aparatą reikia įjungti į elektros lizdą, užsidegsi signalinė lemputė rodo, kad aparato klajavimo funkcijos atlikimo detalė kaista;
- tuščia eiga reikia pabandyti ar veikia oro išsiurbimo funkcija;
- kai signalinė lemputė užgesa, aparatas paruoštas darbui;
- į pakavimo maišelius sudėtus produktus atvira jo puse dėti iki aparate nurodytos žymės, paspaudus mygtuką išsiurbti orą ir sandariai užklijuoti pakuotę klajavimo funkcijos detale;
- baigus darbą, aparatą išjungti iš elektros lizdo.

1.3.DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.

Darbų saugos instrukcijos pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.3. skyriuje.

## 2 MOKYMO ELEMENTAS. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### 2.1. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS:

1.ZARZUELA DE MARISCOS – KATALONIŠKAS JŪROS GĖRYBIŲ TROŠKINYS  
PATEIKIAMAS TERAKOTOJE: DVIEJŲ RŪŠIŲ ŽUVIS / KREKETĖS / LANGUSTINAI /  
KRIAUKLĖS / PICADA-MIGDOLAI/ČESNAKAI/DŽIŪVĖSIAI; 2.JŪROS VELNIAS /  
OMARAS / ŠAFRANINIAI RYŽIAI / MIDIJOS / BISQUE PADAŽAS; 3.AŠTUONKOJIS /  
BULVĖ / VYTINTI POMIDORIUKAI / AIOLI PADAŽAS / ŽOLELĖS; 4.ŽUVIS DRUSKOJE;  
5.PAELLA VALENCIANA.

UAB „Žemaičių lanša“  
Restoranas: „La Provence“  
Tvirtinu: Arūnas Oželis  
2012-07-09  
KONTROLINIS AKTAS Nr. 12-98

### **Zarzuela de mariscos**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai     | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|--------------------------|------------------------------------|------|
|         |                          | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Jūros velnias            | 65                                 | 60   |
| 2.      | Oto filė                 | 65                                 | 60   |
| 3.      | Baltos kriauklės         | 55                                 | 50   |
| 4.      | Midijos                  | 55                                 | 50   |
| 5.      | Midijų mėsa              | 22                                 | 20   |
| 6.      | Krevečių uodegėlės 16x20 | 35                                 | 30   |
| 7.      | Krevetės 16x20           | 30                                 | 25   |
| 8.      | Langustinas              | 35                                 | 30   |
| 9.      | Svogūnas                 | 40                                 | 30   |
| 10.     | Česnakas                 | 15                                 | 13   |
| 11.     | Migdolų riešutai         | 25                                 | 20   |
| 12.     | Balta duona              | 25                                 | 20   |
| 13.     | Pomidorai savose sultyse | 53                                 | 50   |

|     |                   |                 |       |
|-----|-------------------|-----------------|-------|
| 14. | Alyvuogių aliejus | 80              | 75    |
| 15. | Paprikų milteliai | 6               | 5     |
| 16. | Šafranas          | 0,5             | 0,5   |
| 17. | Druska/ pipirai   | 2 / 2           | 1 / 1 |
| 18. | *Vazonėlis        | 3               | 2     |
| 19. | Čili pipiriukas   | 3               | 2     |
| 20. | Baltas vynas      | 52              | 50    |
|     | <b>Išeiga:</b>    | <b>1porcija</b> |       |

\*Žalia dekoru detalė

### Gamybos technologija:

Sumalame duonos džiovėsius, migdolų riešutus ir skiltelę česnako. Gautą masę sumaišome su aliejumi.

Susmulkiname svogūnus, likusį česnaką ir apkepame.

Supilame smulikntus pomidorus ir patroškiname.

Skoniui pagerinti dedame druskos, šafrano bei paprikos miltelių. Viską sumaišome su žuvies sultiniu ir pakaitiname apie 10min.

Keptuvėje apkepame žuvį bei jūros gėrybes, įpilame raudoną žuvies sultinį ir paverdame 5-6min.

Įdedame šaukštą migdolų riešutų masės ir viską pakaitiname kol sutirštės

Patiekiame keramikinėje keptuvėlėje.

UAB „Žemaičių lankas“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-01-06  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 12-175

### **Jūros velnias su omaru ir bisque padažu**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|----------------------|------------------------------------|------|
|          |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Jūros velnias        | 180                                | 140  |
| 2.       | Omaras               | 500                                | 115  |
| 3.       | Bisque               | 115                                | 110  |
| 4.       | Svogūnas             | 15                                 | 10   |
| 5.       | Arborio ryžiai       | 60                                 | 120  |
| 6.       | Sviestas             | 35                                 | 30   |
| 7.       | Šafranas             |                                    |      |
| 8.       | Baltas vynas         | 55                                 | 50   |
| 9.       | Sūris „Džiugas“      | 22                                 | 20   |
| 10.      | Sush Nori lapai      | 17                                 | 15   |
| 11.      | Midijos              | 45                                 | 40   |
| 12.      | Druska               | 2                                  | 1    |
| 13.      | Pipirai              | 2                                  | 1    |
| 14.      | Alyvuogių aliejus    | 12                                 | 10   |
|          | <b>Išeiga:</b>       | <b>1 porcija</b>                   |      |

#### **Gamybos technologija:**

Išverdame šafraninius ryžius. Apkepiname jūros velnio filė iš abiejų pusių ant keptuvės, baigiame kepti orkaitėje 175°C+ apie 8 min., pasūdytame. Vandenyje išverdame omarą apie 15 min., kartu ir midijas. Į lėkštę pilame bisque padažą, dedame jūros velnio filė, ant jo 1/5 omaro, šalia su šaukštais formuotais šafraniniais ryžiais. Dekoruoju midijų geldelėmis ir jūros dumblių traškučiais.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-03-02  
 KONTROLOLINIS AKTAS Nr. 219

### **Aštuonkojis su šafraninėm bulvėm, pomidorais**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai   | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|------------------------|------------------------------------|------|
|         |                        | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Aštuonkojis (virtas)   |                                    | 90   |
| 2.      | Morkos                 |                                    | 50   |
| 3.      | Svogūnai               |                                    | 50   |
| 4.      | Lauro lapas            |                                    | 1    |
| 5.      | Kvapieji pipirai       |                                    | 1    |
| 6.      | Druska                 |                                    |      |
| 7.      | Bulvė                  |                                    | 100  |
| 8.      | Ančių taukai           |                                    | 300  |
| 9.      | Šafranas               |                                    | 0,02 |
| 10.     | Pupelės (baltosios)    |                                    | 50   |
| 11.     | Paprikos milteliai     |                                    | 3    |
| 12.     | Olandiškas padažas     |                                    | 60   |
| 13.     | Salotų mix'as          |                                    | 15   |
| 14.     | Džiovinti pomidoriukai |                                    | 15   |
| 15.     | Aliejus (žalias)       |                                    | 15   |
| 16.     | Chaves svogūnėliai     |                                    | 2    |
| 17.     | Pastarnokas            |                                    | 30   |
|         | <b>Išeiga:</b>         | <b>1 porcija</b>                   |      |

#### **Gamybos technologija:**

Aštuonkojį nuvalome ir nuplauname po šaltu vandeniu. Įdedame į puodą su pasūdytu vandeniu, prieskoniais bei daržovėmis ir verdame apie 2 val. kol suminkštės.

Bulvę verdame ančių taukuose 100°C temperatūroje apie 30 min. Ištraukus iš taukų pabarstome šafrano milteliais, kad įgautų gražią geltoną spalvą ir aromatą.

Mirkytas pupeles išverdame pasūdytame vandenyje su paprikos milteliais.



Pastarnoką supjaustome išilgai plonom juostelėm, kurias iškepame frittiūrinėje kol gražiai pagels ir apskrus.

Aštuonkojį patiekiame su žaliom salotom, džiovintais pomidoriukais, confit bulve, virtomis pupelėmis ir olandišku padažu. Patieklą dekoruojame kapotais chaves svogūnėliais, žaliu aliejumi ir pastarnoko traškučiu.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-03-26  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-65

### **Dorada (druskoje)**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai          | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|-------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                               | Bruto                              | Neto |
| 15.     | Olandiškas padažas(pusg)      | 150                                | 140  |
| 16.     | Sviestas                      | 125                                | 124  |
| 17.     | Prieskoniai(pipirai)          | 0,3                                | 0,3  |
| 18.     | Druska                        | 5                                  | 5    |
| 19.     | Citrinos                      | 7,5                                | 1,5  |
| 20.     | Kiaušiniai                    | 1800                               | 1800 |
| 21.     | Virtuvinis vynas              | 30                                 | 30   |
| 22.     | Prieskoniai(pipirai)          | 20                                 | 20   |
| 23.     | Druska                        | 500                                | 500  |
| 24.     | Salotos prie švž.žuvies(pusg) | 400                                | 400  |
| 25.     | Mini pomidorai                | 200                                | 200  |
| 26.     | Prieskoniai(pipirai)          | 1,2                                | 0,8  |
| 27.     | Žalios alyvuogės              | 80                                 | 80   |
| 28.     | Juodosios alyvuogės           | 80                                 | 80   |
| 29.     | *Prieskonis vazonėlis         | 12                                 | 9,6  |
| 30.     | Petražolės                    | 13,2                               | 12   |
| 31.     | Alyvuogių aliejus             | 22                                 | 20,8 |
| 20.     | Druska                        | 1,2                                | 1,2  |
| 21.     | Mėlyni svogūnai               | 10                                 | 9,2  |
| 22.     | Bulvės                        | 350                                | 300  |
|         | <b>Išeiga:</b>                | <b>2360</b>                        |      |
|         |                               | <b>1 porcija: 236</b>              |      |

\*Žalia dekoro detalė

UAB „Žemaičių lankas“  
 Restoranas: „La Provance“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-08-17  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-100

### **Paella valenciana**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai   | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |         |
|----------|------------------------|------------------------------------|---------|
|          |                        | Bruto                              | Neto    |
| 1.       | Svogūnai               | 45                                 | 35      |
| 2.       | Paprika                | 80                                 | 60      |
| 3.       | Ryžiai                 | 60                                 | 120     |
| 4.       | Kalmarai               | 30                                 | 25      |
| 5.       | Pomidorai savo sultyse | 40                                 | 40      |
| 6.       | Putpelė (pusė)         | 90                                 | 80      |
| 7.       | Midijos                | 35                                 | 30      |
| 8.       | Krevetės s/g           | 45                                 | 40      |
| 9.       | Žalieji žirneliai      | 25                                 | 20      |
| 10.      | Alyvuogių aliejus      | 22                                 | 20      |
| 11.      | Šafranas               | 0,00001                            | 0,00001 |
| 12.      | Česnakas               | 10                                 | 8       |
| 13.      | *Prieskonių vazonėlis  | 1                                  | 1       |
| 14.      | Druska                 | 1                                  | 1       |
| 15.      | Pipirai                | 1                                  | 1       |
|          | <b>Išeiga:</b>         | <b>1 porc.</b>                     |         |

\*Žalia dekoru detalė

## 2.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: KAITINAMOSIOS PLOKŠTUMOS „MBR KUPPERSBUSCH“

### Kaitinamoji plokštuma „MBR“ kuppersbusch

**Kaitinamoji plokštuma** – tai šiluminis įrenginys skirtas produktams kepti tiesiog ant kaitinimo paviršiaus be papildomų indų.



3 pav. Kaitinamoji plokštuma „MBR“ kuppersbusch

#### Eksploatacijos taisyklės:

- prieš įjungiant kaitinamąją plokštę patikrinti sanitarinę-higieninę ir techninę jos būklę: kaitlentė turi būti švari, neįskilusi, kaitlentės apsauginis rėmas švarus, nedeformuotas, jungiklių rankenėlės sklandžiai suktis, veikti signalinės lemputės, riebalų pertekliaus ir nešvarumų surinkimo salčius, jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi;
- įjungti kaitinimą pasukus rankenėlę į tokią padėtį, kokio laipsnio kaitinimą reikia pasiekti. Užsidega žalia signalinė lemputė, kuri rodo, kad kaitinamoji plokštuma kaista, o plokštei įkaitus iki reikiamos temperatūros, signalinė lemputė užgesa;
- jei kepami produktai neaptepti aliejumi, tai kaitinimo plokštumą patepti aliejumi ir sudėti kepusius produktus pradedant nuo tolimiausio krašto, kad ant rankų neužtikštų spragsintys įkaitusio skysčio lašeliai;
- produktams apversti ir išimti naudoti ne metalines, bet medines arba kitokios medžiagos menteles arba žnyples, kad nesusibraižytų kepimo paviršius ir prie kaitinimo plokštumos neprikibtų kepami produktai bei ilgiau tarnautų;
- likus 10 min. iki produkto šiluminio paruošimo pabaigos, kaitinimą galima išjungti rankenėlę pasukus į nulinę padėtį. Produktai baigs kepti ant įkaitusios kaitlentės;
- ant kaitinamosios plokštumos užsidegus riebalams, reikia išjungti įrenginį iš elektros tinklo ir specialiu gesintuvu užgesinti. **Draudžiama gesinti vandeniu;**
- kaitinamosios plokštumos paviršių valyti sausa šluoste tik jai atvėsus;
- ištraukti riebalų pertekliaus ir nešvarumų surinkimo stalčių, su plovimo priemonėmis išplauti, nusausti ir vėl įdėti į vietą;
- įrenginio korpusą valyti drėgna šluoste.

### 3 MOKYMO ELEMENTAS. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

#### 3.1. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.GAZPACHO – ŠALTA DARŽOBVIŲ SRIUBA; 2.SOPA DE AJO – ČESNAKŲ SRIUBA

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „La Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-15

#### **Gaspacho sriuba**

(patiekalo pavadinimas)

KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-16

#### **Gaspacho sriuba(pusg.)**

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.) |       |
|---------|----------------------|-------------------------------------|-------|
|         |                      | Bruto                               | Neto  |
| 1.      | Svogūnai             | 0,033                               | 0,028 |
| 2.      | Vanduo               | 0,120                               | 0,120 |
| 3.      | Druska               | 0,006                               | 0,006 |
| 4.      | Pomidorai            | 0,25                                | 0,17  |
| 5.      | Paprika įvairi       | 0,3                                 | 0,22  |
| 6.      | Prieskoniai          | 0,007                               | 0,006 |
| 7.      | Agurkai              | 0,17                                | 0,14  |
| 8.      | Sultys               | 0,28                                | 0,28  |
| 9.      | Citrina šviežia      | 0,28                                | 0,08  |
| 10.     | Alyvuogių aliejus    | 0,011                               | 0,01  |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>1kg</b>                          |       |

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai   | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |       |
|---------|------------------------|------------------------------------|-------|
|         |                        | Bruto                              | Neto  |
| 1.      | Gaspacho sriuba(pusg.) | 0,2                                | 0,2   |
| 2.      | Pomidorai mini         | 0,02                               | 1vnt. |
| 3.      | Agurkai                | 0,02                               | 0,002 |
| 4.      | Krevetės 16\20         | 0,12                               | 0,12  |
|         | <b>Išeiga:</b>         | <b>25</b>                          |       |

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2011

KONTROLINIS AKTAS Nr. 11/15

**Sopa de ajo**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Česnakai             | 100                                | 80   |
| 2.      | Alyvuogių aliejus    | 10                                 | 10   |
| 3.      | Sviestas             | 30                                 | 30   |
| 4.      | Čiobreliai           | 3                                  | 2    |
| 5.      | Bulvės               | 150                                | 120  |
| 6.      | Vištienos sultinys   | 1000                               | 1000 |
| 7.      | Grietinė             | 200                                | 200  |
| 8.      | Parmezanas           | 50                                 | 50   |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>250</b>                         |      |

**Gamybos technologija:**

Česnakus nulupame, sudedame į nedidelį kepimo indą, apšlakstome aliejumi, uždengiame folija ir kepame 220°C orkaitėje apie 20min, kol česnakų skiltelės taps auksinės spalvos.

Puode išlydome sviestą, beriame susmulkintus svogūnus, čiobrelius ir kepiname, kol svogūnai suminkštės. Sudedame keptų ir šviežių česnakų skilteles. Sudedame susmulkintas bulves, užpilame sultiniu ir verdame, kol bulvės ir česnakai suminkštės. Sutriname sriubą blenderiu, supilame grietinėlę, įdedame druskos ir pipirų. Patiekiame užbarsčius parmezano sūrio.



### 3.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: STACIONARAUS SMULKINTUVO „ROBOQUBO“

#### **Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris**

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris 00M01027** – mechaninis įrengimas skirtas maisto produktams smulkinti, kapoti, homogenizuoti ir sumaišyti. Įrenginio eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

## 4 MOKYMO ELEMENTAS. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### 4.1. ISPANIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1. CREMA CATALANA; 2. FLAN DE NARANJA – APELSINŲ KREMAS

UAB „Žemaičių lanša“  
Restoranas: „La Provence“  
Tvirtinu: Arūnas Oželis  
2011  
KONTROLINIS AKTAS Nr. 11/15

#### **Crema catalana** (patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |        |
|---------|----------------------|------------------------------------|--------|
|         |                      | Bruto                              | Neto   |
| 1.      | Pienas               | 500                                | 500    |
| 2.      | Grietinė             | 250                                | 250    |
| 3.      | Vanilės ankštis      | 1 vnt.                             | 1 vnt. |
| 4.      | Apelsino žievelė     | 1 vnt.                             | 1 vnt. |
| 5.      | Cinamono lazdelė     | 1 vnt.                             | 1 vnt. |
| 6.      | Kiaušinio tryniai    | 8 vnt.                             | 8 vnt. |
| 7.      | Cukrus               | 250                                | 250    |
| 8.      | Kukurūzų krakmolas   | 50                                 | 50     |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>150</b>                         |        |

#### **Gamybos technologija:**

Kaitiname pieną, grietinėlę, vanilę, apelsino žievelę ir cinamoną, kol užverda.

Nuimame nuo ugnies ir leidžiame jam atvėsti.

Iš pieno ir grietinės mišinio išimame vanilę, apelsino žievelę ir cinamono lazdelę.

Ištirpiname kukurūzų krakmolą 4 šaukštuose pieno mišinio, įmaišome jį atgal į likusį pieną.

Sumaišome pieną su kiaušiniais ir cukrumi, supilame jį į karščiui atsparų indą ir virš vandens vonios kaitiname, kol kremas sutirštės, bet neleidžiame užvirti.

Supilame į formeles ir leidžiame atvėsti kelias valandas ar per naktį.

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „La Provence“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2011

KONTROLINIS AKTAS Nr. 11/15

**Flan de naranja**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |        |
|---------|----------------------|------------------------------------|--------|
|         |                      | Bruto                              | Neto   |
| 1.      | Grietinė             | 200                                | 200    |
| 2.      | Apelsinų sultys      | 100                                | 100    |
| 3.      | Kiaušiniai           | 3 vnt.                             | 120 g. |
| 4.      | Cukrus               | 70                                 | 70     |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>490</b>                         |        |

**Gamybos technologija:**

Karamelizuojame 3 šaukštus cukraus ir plonu sluoksniu supilame į kepimo formeles.

Kiaušinius sumaišome su cukrumi, supilame grietinės ir sulčių mišinį, ir maišome, kol cukrus ištirps. Šia mase užpildome formeles. Jas statome į gilią skardą su vandeniu, kad apsemtų iki pusės ir kepame iki 110 - 120°C įkaitintoje orkaitėje. Desertas bus paruoštas, kai jo vidus bus panašus į drebučius.

## 4.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: TEŠLOS MAIŠYKLĖS „KITCHEN AID MS3“

**Tešlos maišytuvas**

**Tešlos maišytuvas „Kitchen Aid“ MS3** – mašina skirta įvairioms tešloms greitai ir kokybiškai ruošti. Šia mašina paruoštos tešlos esti vienodos konsistencijos, greitai ir gerai prisotinamos oro, todėl gaminiai iš taip paruoštų tešlų gerai formuojasi, yra patraulios išvaizdos, gardūs.



5 pav. Tešlos maišytuvas

**Eksploatacijos taisyklės:**

- Prieš pradedant darbą būtina patikrinti sanitarinę-higieninę ir techninę mašinos būklę: korpusas, apsauginės grotelės turi būti nedeformuoti, kubilas švarus, sausas, tvirtai pritvirtintas varžtais, maišymo ašis švari, teisingai pritvirtinta, valdymo pultelyje esantys mygtukai, pasukamos rankenėlės neįtrūkusios;
- pirmiausiai mašiną reikia įjungti tuščia eiga ir stebėti kubilo sukimosi kryptį, maišymo ašies judesį – kubilas turi sukis nurodyta kryptimi (pagal laikrodžio rodyklę);
- veikiant mašinai patikrinti apsauginių grotelių mikroįjungiklio veikimą – jas pakėlus 75mm nuo kubilo krašto, variklis automatiškai turi išsijungti. Pilnai pakeltos grotelės turi užsifiksuoti;

- variklį įjungti galima tik tuomet, kai yra nuleistos apsauginės grotelės;
- supylus visus reikiamus produktus, nuleisti apsaugines groteles, nustatyti maišymo laiką ir nuspausti žalią pirmojo greičio mygtuką. Užsidegusi žalia signalinė lemputė rodo, kad mašina įjungta, veikia;
- tešlos minkymui pasukti antrojo greičio laikmačio rankenėlę ties reikiama skaitmenine padala ir nuspausti baltą antrojo greičio mygtuką – kubilas ir spiralinė maišymo ašis ima sukstis greičiau;
- mėginant nuspausti variklio įjungimo mygtukus nepasukus laikmačio rankenėlių, variklis neįsijungia;
- veikiant mašinai negalima be reikalo kilnoti apsauginių grotelių;
- jeigu maišymo metu stringa maišymo ašis, vadinasi, tešla per kieta arba jos per daug. Tuomet mašiną būtina sustabdyti ir į minkomą tešlą įpilti skysčio arba sumažinti tešlos kiekį;
- veikiant mašinai, kubilas turi sukstis tolygiai, nesvyruoti. Jeigu sukdamasis kubilas stipriai išcentriškai svyruoja, reikia įtempti diržinio perdavimo mechanizmo diržus;
- norint tuoj pat sustabdyti mašiną, spaudžiamas raudonas avarinis išjungimo mygtukas. Jis yra ryškesnis, t.y. didesnis ir aukštesnis nei kiti mygtukai;
- pasibaigus laikmačio rankenėle nustatytam darbo laikui, variklis išsijungia automatiškai;
- norint išimti paruoštą tešlą, reikia pakelti apsaugines groteles;
- išimti tešlą, valyti mašiną saugiausia tuomet kai ji išjungta iš elektros srovės (ištrauktas maitinimo kištukas);
- prieš valant tešlos maišymo mašiną reikia pašalinti tešlos ir miltų likučius iš kubo, nuo maišymo ašies;
- tešlos maišymo mašinos dalis valyti minkštomis valymo priemonėmis, negalima naudoti metalinių grandiklių ar šepečių. Korpusą nuvalyti drėgna šluoste.

## 5 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

### 5.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

#### **Ispaniškos virtuvės patiekalų paruošimas ir patiekimas**

*Užduoties tikslas – naudojantis technologinėmis kortelėmis, technologiniais įrengimais, tikslingai ir racionaliai parenkant ir naudojant maisto produktus, indus ir įrankius, savarankiškai paruošti ispaniškos virtuvės patiekalus ir juos patiekti.*

#### **Užduoties vertinimo kriterijai:**

- Užduotis atlikta per jai skirtą laiką.
- Užduotis atlikta kokybiškai.
- Užduotis atlikta laikantis darbų saugos reikalavimų dirbant su technologiniais įrengimais, mechanizmais, prietaisais ir įrankiais.
- Užduotis atlikta laikantis technologijos reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.
- Užduotis atlikta savarankiškai.
- Užduotis aprašyta mokytojo ataskaitoje.
- Įsivertina savo darbą, nurodo problemas, jų priežastis ir galimus sprendimo būdus.
- Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Atlikta/ Neatlikta.

#### **Užduočių variantai ir aprašymui keliami reikalavimai:**

Baigus visą mokymo kursą, besimokantis mokytojas atlieka savarankišką užduotį, kurią paskiria mokytojo mokytojas.

Atliekant užduotį naudotis įgytomis žiniomis per visą mokymosi laikotarpį.

Užduoties atlikimui skirta 6 val.

#### **1 variantas**

Paruoškite ir patiekite ispaniškos virtuvės patiekalus: sriubą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.



## 2 variantas

Paruoškite ir patiekite ispaniškos virtuvės patiekalus: salotas ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 3 variantas

Paruoškite ir patiekite ispaniškos virtuvės patiekalus: šaltąjį užkandį / patiekalą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 4 variantas

Paruoškite ir patiekite ispaniškos virtuvės patiekalus: pagrindinį patiekalą ir desertą, kurie nurodyti užduotyje.

## UŽDUOTIES APRAŠYMAS

Mokytojo mokinio vardas, pavardė.....

Užduoties pavadinimas.....

Užduoties atlikimo vieta.....

Atlikimo data.....

1. Pagal technologinę kortelę savarankiškai paskaičiuoti produktų reikmes užduotyje nurodytam patiekalo porcijos dydžiui / porcijų kiekiui.
2. Sudaryti patiekalo ruošimo operacijų seką, kad visos sudedamosios patiekalo dalys (pagrindinė, garnyrai, padažai, priedai) būtų paruošti reikiamu metu.
3. Parinkti darbo inventorių ir saugiai bei teisingai juo naudotis ruošiant patiekalą.
4. Racionaliai ir teisingai parinkti nurodytus produktus, atlikti jų pirminį paruošimą.
5. Paruošti pusgaminius.
6. Prisilaikant darbų saugos ir technologijos reikalavimų, teisingai atlikti šiluminį produktų ir pusgaminių paruošimą.
7. Paruošti patiekalą patiekimui:
  - parinkti patiekimo indus;
  - serviruoti patiekalą.

Mokytojo vertinimas ( atlikta/ neatlikta).....

Mokytojo vardas, pavardė.....

**MODULIS S.5.1. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ PATIEKALŲ GAMYBA****1 MOKYMO ELEMENTAS. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS**

1.1.PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.BRETANĖS AUSTRĖS NO.2; 2.MIDIJOS A LA MARINIÈRE – BALTAS VYNAS / DARŽOVĖS; 3.JŪRŲ ŠUKUTĖ/PARMEZANO KREPŠELIS / SALOTOS SU ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS; 4.JŪRINĖS SRAIGĖS IR DARŽOVĖS ALA PROVENĖALE / AIOLI SU AFRANU; 5.NICOS SALOTOS A LA MARCHÉ – TRUMPAI KEPTAS TUNAS / ANČIUVAI / DARŽOVĖS / KAIMIŠKAS KIAUŠINIS; 6.FOIE GRAS – TRIUŠIS DREBUČIUOSE PAGAL GERARD DEPARDIEU RECEPTĄ / MORKŲ–VANILĖS PADAŽAS; 7.FOIE GRAS / MARCHE DŽEMAS / VAISINĖS DUONOS TRAŠKUTIS; 8.,SRAIGĖS DARŽE“ – VYNUOGINĖS SRAIGĖS ESCARGOT / 8VNT / RIDIKĖLIAI / SALOTOS / JUODOS DUONOS „ŽEMĖ“

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-05-08  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 002

**Šviežios austrės**  
 (patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai     | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|--------------------------|------------------------------------|------|
|          |                          | Bruto                              | Neto |
| 7.       | Austrės                  | 6                                  | 6    |
| 8.       | Citrinos                 | 153                                | 150  |
| 9.       | Mėlyni svogūnai          | 50                                 | 20   |
| 10.      | Sviestas 0.2-1.6         | 12                                 | 10   |
| 11.      | Raudonojo vyno actas     | 20                                 | 20   |
| 12.      | Krapai                   | 2                                  | 10   |
| 13.      | Salotos „Rėžiukė“ rukola | 10                                 | 8    |
|          | <b>Išeiga:</b>           | <b>586</b>                         |      |

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis

2011

KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-59

***Itališkai paruoštos midijos***

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. nr. | Produktų pavadinimai     | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|--------------------------|------------------------------------|------|
|          |                          | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Midijos                  | 1000                               | 800  |
| 2.       | Svogūnai                 | 62                                 | 60   |
| 3.       | Česnakas                 | 8                                  | 6    |
| 4.       | Porai                    | 22                                 | 20   |
| 5.       | Salierų stiebai          | 22                                 | 20   |
| 6.       | Alyvuogių aliejus        | 65                                 | 60   |
| 7.       | Pipirai                  | 3                                  | 3    |
| 8.       | Lauro lapai              | 1                                  | 1    |
| 9.       | Pomidorai savose sultyse | 200                                | 200  |
| 10.      | Baltas sausas vinas      | 200                                | 200  |
| 11.      | Druska                   | 8                                  | 7    |
| 12.      | 5 –ių pipirų mišinys     | 3                                  | 2    |
|          | <b>Išeiga:</b>           | <b>1000</b>                        |      |

**Gamybos technologija:**

Česnaką, valytus svogūnus, salierų stiebus, porus apkepame alyvuogių aliejuje. Dedame pomidorus s/s, tada pilame baltą vyną ir verdame sultinį 10 min. Po to į verdantį sultinį sudedame prieskonius, dedame nuplautas midijas ir dar verdame 15 min.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-06-01  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 12/13

### **Salotos su jūros šukute**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Sūris „Džiugas“      | 32                                 | 30   |
| 2.      | Jūros šukutė         | 60                                 | 50   |
| 3.      | Sultenės             | 17                                 | 15   |
| 4.      | Šviežios uogos       | 35                                 | 30   |
| 5.      | Citrina              | 55                                 | 50   |
| 6.      | Alyvuogių aliejus    | 22                                 | 20   |
| 7.      | Cherry pomidoriukai  | 22                                 | 20   |
| 8.      | Žalias aliejus       | 12                                 | 10   |
| 9.      | *Vazonėlis           | 2                                  | 1    |
| 10.     | Žirnių ankštys       | 17                                 | 15   |
| 11.     | Daigintos lecernos   | 6                                  | 5    |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>50\110\15\10</b>                |      |

\*Žalia dekoro detalė

#### **Gamybos technologija:**

Džiugą sutarkuojame ir iškepame orkaitėje 160 laipsnių temperatūroje, formuojame apskritimus apie 10 cm skersmens. Martini taurės pagalba suformuojame sūrio krepšelius. Į vidų dedame salotas su uogomis, žirnelių ankštis.

Jūros šukutę apkepiname ir taip pat dedame į sūrio krepšelį.

Viską apšlakstome citrininiu padažu.

Dekoruojame lecernos daigais bei žaliu aliejumi.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-01-06  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 175

### **Jūrinės sraigės su šviežiom daržovėm ir aioli padažu**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai              | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|-----------------------------------|------------------------------------|------|
|          |                                   | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Jūrinės sraigės                   | 120                                | 120  |
| 2.       | Morkos                            | 24                                 | 20   |
| 3.       | Salierų stiebai                   | 20                                 | 20   |
| 4.       | Agurkai                           | 20                                 | 20   |
| 5.       | Lauro lapai                       |                                    |      |
| 6.       | Kvapieji pipirai                  |                                    |      |
| 7.       | Kiaušinis                         | 1vnt.                              | 40   |
| 8.       | Alyvuogių aliejus                 | 20                                 | 20   |
| 9.       | Česnakas                          | 2                                  | 2    |
| 10.      | Šafranas                          |                                    |      |
| 11.      | Citrinos sultys                   | 20                                 | 20   |
| 12.      | Druska                            |                                    |      |
| 13.      | Šviežių daržovių mišinys/rinkinys | 150                                | 150  |
|          | <b>Išeiga:</b>                    | <b>120/50/150</b>                  |      |

#### **Gamybos technologija:**

Jūrinės sraigės gerai nuplauname po šaltu vandeniu. Į puodą sudedame sraiges, prieskonius, užpilame vandeniu, pasūdome ir verdame apie 3val., kol sraigės taps minkštos.

Kiaušinį plakame ir labai plona srovele pilame aliejų, kol masė taps vientisa ir standi. Pagardiname trintu česnakų, šafranu bei citrinos sultimis, druska,.

Patiekiamo su šviežiomis pjaustytomis daržovėmis.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-11-03  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-159

### **Nicos salotos**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr.        | Produktų pavadinimai     | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------------|--------------------------|------------------------------------|------|
|                |                          | Bruto                              | Neto |
| 1.             | Kiaušinis                | 1 vnt.                             | 40   |
| 2.             | Šviežias tunas           | 85                                 | 75   |
| 3.             | Itališka duona           | 55                                 | 50   |
| 4.             | Kaparėliai               | 10                                 | 10   |
| 5.             | Konservuotos pupelės     | 35                                 | 30   |
| 6.             | Alyvuogės žalios/juodos  | 42                                 | 40   |
| 7.             | Mėlynasis svogūnas       | 25                                 | 20   |
| 8.             | Mini pomidorai           | 52                                 | 50   |
| 9.             | Bulvės (virtos)          | 100                                | 60   |
| 10.            | Šafranas                 | 001                                | 001  |
| 11.            | Ančiuviai                | 17                                 | 15   |
| 12.            | Džiovinti mini pomidorai | 40                                 | 20   |
| 13.            | Salotos (Romaine)        | 55                                 | 50   |
| 14.            | Kaparėliai               | 10                                 | 10   |
| 15.            | Alyvuogių aliejus        | 30                                 | 30   |
| 16.            | Druska/pipirai           | 2                                  | 2    |
| 17.            | Prieskonių vazonėlis     | 3                                  | 3    |
| 18.            | Sojos pupelės            | 30                                 | 20   |
| 19.            | Šviežias agurkas         | 44                                 | 34   |
| 20.            | Garstyčios               | 55                                 | 50   |
| 21.            | Artišokai                | 35                                 | 30   |
| <b>Išeiga:</b> |                          | <b>40/75/50/150/60/180/50</b>      |      |



UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-01-18  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 197

### **Foe gras – triušis drebučiuose su morkų-vanilės padažu**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai                       | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|--------------------------------------------|------------------------------------|------|
|          |                                            | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Triušio terinas                            | 110                                | 100  |
| 2.       | Morkų – vanilės kremas                     | 65                                 | 60   |
| 3.       | Salotų mix'as                              | 15                                 | 12   |
| 4.       | Saulėje džiovinti pomidorai (savo gamybos) | 15                                 | 12   |
| 5.       | Lazdyno riešutai                           | 6                                  | 5    |
| 6.       | Džiovintos spanguolės                      | 12                                 | 10   |
| 7.       | Morkos                                     | 12                                 | 10   |
| 8.       | Salierų gumbai                             | 12                                 | 10   |
| 9.       | Žalias aliejus                             | 20                                 | 18   |
| 10.      | Laiškinis česnakas                         | 2                                  | 1    |
|          |                                            |                                    |      |
|          | <b>Išeiga:</b>                             | <b>60/32/100</b>                   |      |

#### **Gamybos technologija:**

Dedame morkų kremą ir su konditerinėmis šukomis perbraukiame. Per vidurį statome terino gabaliuką, šalia salotas, ant viršaus morkų, salierų šiaudelius. Dekoruoju mini pomidoriukais, džiovintomis spanguolėmis, lazdyno riešutų trupinėliais, bei laiškiniu česnaku.

UAB „*Andrius ir Arūnas*“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11/36

**Foje gras ančių kepenėlės**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai        | Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.) |       |
|---------|-----------------------------|-------------------------------------|-------|
|         |                             | Bruto                               | Neto  |
| 1.      | Anties kepenėlės (šaldytos) | 0,06                                | 0,055 |
| 2.      | Amaretas                    | 0,002                               | 0,002 |
| 3.      | Prieskoniai                 | 0,002                               | 0,002 |
| 4.      | Druska                      | 0,002                               | 0,002 |
| 5.      | Džiovinta duona su vaisiais | 0,03                                | 0,026 |
| 6.      | Džemai (apelsinų, vyšnių)   | 0,064                               | 0,06  |
| 7.      | Duoninės lazdelės           | 0,022                               | 0,02  |
| 8.      | Rukola                      | 0,002                               | 0,002 |
| 9.      | Bazilikas                   | 0,002                               | 0,002 |
|         | <b>Išsiga:</b>              | <b>50/70/5/5</b>                    |       |

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-08-11  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-51

### **Sraigės daržė**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Sraigės              | 100                                | 95   |
| 2.      | Sviestas             | 35                                 | 35   |
| 3.      | Bazilikas            | 8                                  | 8    |
| 4.      | Petražolės           | 8                                  | 8    |
| 5.      | Itališka dauona      | 40                                 | 40   |
| 6.      | *Vazonėlis           | 6                                  | 5    |
| 7.      | Petražolės           | 6                                  | 5    |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>95/35/10</b>                    |      |

\*Žalia dekoru detalė

## 1.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: PJAUSTYMO MAŠINOS 4629

### Maisto produktų pjaustymo mašina

**Maisto produktų pjaustymo mašina 4629** – mechaninis įrengimas skirtas pjaustyti gastronominius gaminius – dešras, sūrius, virtą, vytintą, rūkytą mėsą ir kt. įvairaus storio riekelėmis. Įrenginio eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.2. skyriuje.

1.3.DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.

Darbų saugos instrukcijos UAB „Andrius ir Arūnas“ analogiškos UAB „Žemaičių lanša“. Darbų saugos instrukcijos pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.3. skyriuje.

## 2 MOKYMO ELEMENTAS. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

2.1. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1. VIDURŽEMIO JŪROS BARZDOTĖ (RED MULET) / ŠILTOS LĘŠIŲ IR DARŽOVIŲ SALOTOS; 2. KEPTA PRANCŪZIŠKA MENKĖ / POMIDORŲ-ANČIUVIŲ PADAŽAS; 3. JŪROS VELNIAS / OMARAS / ŠAFRANINIAI RYŽIAI / MIDIJOS / BISQUE PADAŽAS; 4. JŪROS VELNIAS ANT IEŠMO / PROVANSIŠKAS DARŽOVIŲ TROŠKINYS RATATOUILLE; 5. BEAUF A LABOURGUIGNON/DARŽOVĖS IR MIŠKO GRYBAI /BURGUNDIŠKAS VYNAS; 6. TROŠKINTI AVIENOS KULNIUKAI / BULVIŲ IR SALIERŲ KREMAS (MOUSSELINE); 7. NAVARIN – JAUNO OŽIUKO KOJA TROŠKINTA SU DARŽOVĖMIS / OŽKOS SŪRIO TRUPINIAI; 8. FAT DUCK / ANTIES KRŪTINĖLĖ A LA ORANGE / FOIE GRAS /MOLIŪGŲ DŽEMAS/TRAŠKUČIAI; 9. ANTIES KULŠELĖ CONFIT / ŠILTOS LĘŠIŲ IR DARŽOVIŲ SALOTOS

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-06-01  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 17/21

### **Barzdotė su lęšiukais** (patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Barzdotės filė       | 200                                | 120  |
| 2.      | Lęšiai               | 112                                | 110  |
| 3.      | Morkos               | 12                                 | 10   |
| 4.      | Poras                | 6                                  | 5    |
| 5.      | Žali žirneliai       | 11                                 | 10   |
| 6.      | Cukinija             | 12                                 | 10   |
| 7.      | Jauni špinatai       | 17                                 | 15   |
| 8.      | Čeri pomidoriukai    | 32                                 | 30   |
| 9.      | Miltai               | 12                                 | 10   |

|     |                   |                  |    |
|-----|-------------------|------------------|----|
| 10. | Grietinėlė        | 12               | 10 |
| 11. | Alyvuogių aliejus | 22               | 20 |
| 12. | Rudas padažas     | 22               | 20 |
| 13. | *Vazonėlis        | 3                | 2  |
| 14. | Druska            | 2                | 1  |
| 15. | Pipirai           | 2                | 1  |
|     | <b>Išeiga:</b>    | <b>1 porcija</b> |    |

\*Žalia dekoro detalė

**Gamybos technologija:** Išvirdame lęšius. Daržoves smulkiai susipjaustome ir apsikepiname.

Sumaišome karštas lęšių salotas. Įdedame rudo padažo bei grietinėlės. Barzdotės filė apvoliojame miltuose ir iškepame keptuvėje



UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-01-06  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 175

### **Kepta prancūziška menkė/pomidorų-ančiuvų padažas**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai   | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|------------------------|------------------------------------|------|
|          |                        | Bruto                              | Neto |
| 15.      | Menkė                  |                                    | 400  |
| 16.      | Pomidorai              |                                    | 25   |
| 17.      | Pomidorai savo sultyse |                                    | 100  |
| 18.      | Svogūnai               |                                    | 15   |
| 19.      | Česnalai               |                                    | 15   |
| 20.      | Alyvuogės              |                                    | 20   |
| 21.      | Kaparėliai             |                                    | 5    |
| 22.      | Ančiuviai              |                                    | 10   |
| 23.      | Paprikos milteliai     |                                    | 1    |
| 24.      | Raudonas vynas         |                                    | 50   |
| 25.      | Pipirai, druska        |                                    |      |
| 26.      | Alyvuogių aliejus      |                                    | 40   |
| 27.      | Špinatai               |                                    | 10   |
| 28.      | Miltai                 |                                    | 20   |
| 29.      | Bazilikas, petražolės  |                                    |      |
|          | <b>Išeiga:</b>         | <b>1porc.</b>                      |      |

#### **Gamybos technologija:**

Smulkiai supjaustome svogūną ir česnaką. Sukapojame ančiuvius ir prieskonines žoleles. Puode pilame aliejų ir pakepiname svogūnus, ančiuvius bei smulkintą česnaką. Pilame raudoną vyną ir nugariname. Supilame susmulkintus pomidorus savo sultyse, pomidorų kubelius, alyvuoges bei kaparėlius. Viską paverdame ant mažos kaitros apie 10min., suberiame kapotas prieskonines žoleles ir pagardiname pipirais bei druska.

Menkę pasūdome, pabarstome pipirais, apvoliojam miltuose ir apkepiname keptuvėje iš abiejų pusių kol įgaus gražią auksinę spalvą.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-01-06  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 175

### **Jūros velnias su omaru ir bisque padažu**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|----------------------|------------------------------------|------|
|          |                      | Bruto                              | Neto |
| 30.      | Jūros velnias        | 180                                | 140  |
| 31.      | Omaras               | 500                                | 115  |
| 32.      | Bisque               | 115                                | 110  |
| 33.      | Svogūnas             | 15                                 | 10   |
| 34.      | Arborio ryžiai       | 60                                 | 120  |
| 35.      | Sviestas             | 35                                 | 30   |
| 36.      | Šafranas             |                                    |      |
| 37.      | Baltas vynas         | 55                                 | 50   |
| 38.      | Sūris „Džiugas“      | 22                                 | 20   |
| 39.      | Sush Nori lapai      | 17                                 | 15   |
| 40.      | Midijos              | 45                                 | 40   |
| 41.      | Druska               | 2                                  | 1    |
| 42.      | Pipirai              | 2                                  | 1    |
| 43.      | Alyvuogių aliejus    | 12                                 | 10   |
|          | <b>Išeiga:</b>       | <b>1porc.</b>                      |      |

#### **Gamybos technologija:**

Išverdame šafraninius ryžius. Apsikepame jūros velnio filė iš abiejų pusių ant keptuvės, baigiame kepti orkaitėje 175°C+ apie 8 min. Pasūdytame vandenyje išverdame omarą apie 15 min., kartu ir midijas. Į lėkštę pilame bisque padažą, dedame jūros velnio filė, ant jo 1/5 omaro, šalia su šaukštais formuotais šafraniniais ryžiais. Dekoruoju midijų geldelėmis ir jūros dumblių traškučiais.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis

2011-08-17

KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-97

**Jūros velnio iešmeliai**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Jūros velnias        | 250                                | 170  |
| 2.      | Mini pomidorai       | 65                                 | 60   |
| 3.      | Cukinija             | 22                                 | 20   |
| 4.      | Petražolės           | 10                                 | 80   |
| 5.      | Druska               | 1                                  | 1    |
| 6.      | Pipirai              | 1                                  | 1    |
| 7.      | Alyvuogių aliejus    | 10                                 | 10   |
| 8.      | Daržovių ratatouille | 120                                | 120  |
| 9.      | *Vazonėlis           | 1                                  | 1    |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>170/60/20/20/120</b>            |      |

\*Žalia dekoro detalė

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-02-03  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 202

### **Elnienos kulniukai burgundiškai**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai             | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                                  | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Elnienos kulnai su kaulu         | 300                                | 250  |
| 2.      | Svogūnas                         | 22                                 | 20   |
| 3.      | Morkos                           | 22                                 | 20   |
| 4.      | Salieras                         | 10                                 | 8    |
| 5.      | Česnakas                         | 10                                 | 8    |
| 6.      | Džiovinti grybai                 | 22                                 | 20   |
| 7.      | Raudonas vinas                   | 102                                | 100  |
| 8.      | Alyvuogių aliejus                | 35                                 | 30   |
| 9.      | K/r šoninė                       | 20                                 | 18   |
| 10.     | Marinuoti šalotiniai<br>svogūnai | 25                                 | 20   |
| 11.     | Bulvės                           | 80                                 | 40   |
| 12.     | Druska                           | 2                                  | 1    |
| 13.     | Pipirai                          | 2                                  | 1    |
| 14.     | *Vazonėlis                       | 3                                  | 2    |
| 15.     | Miltai                           | 22                                 | 20   |
| 16.     | Pomidorų pasta                   | 60                                 | 50   |
| 17.     | Žvėrienos sultinys               | 150                                | 150  |
|         |                                  |                                    |      |
|         | <b>Išeiga: 1 porc.</b>           | <b>250/40/20/18/20/150</b>         |      |

\*Žalia dekoru detalė

**Gamybos technologija:** Gaminama taip pat kaip „Elniena Burgundiškai“. Technologinė kortelė NR. 171. Tik serviruojant kartu su padažu sumaišomi bulvių rutuliukai ir balzamike marinuoti šalotiniai svogūnai.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-08-01  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-119

### **Troškinti avienos kulniukai**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai    | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |              |
|---------|-------------------------|------------------------------------|--------------|
|         |                         | Bruto                              | Neto         |
| 1.      | Avienos kumpis          | 2200                               | 1800         |
| 2.      | Aliejus                 | 200ml                              | 200ml        |
| 3.      | Alyvuogių aliejus       | 320ml                              | 320ml        |
| 4.      | Pipirai                 | 30                                 | 30           |
| 5.      | Druska                  | 20                                 | 20           |
| 6.      | Česnakas                | 120                                | 72           |
| 7.      | *Vazonėlis              | 200                                | 160          |
| 8.      | Bulvės                  | 2000                               | 1333         |
| 9.      | Rudasis padažas „Braun“ | 1100                               | 1100         |
| 10.     | Ciabatta                | 700                                | 700          |
|         | <b>Išeiga: 1 porc.</b>  |                                    | <b>573,5</b> |

\*Žalia dekoro detalė

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-01-18  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 198

### **Ožiuko navarin**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Ožiukas              |                                    | 200  |
| 2.      | Mėlyni svogūnai      | 60                                 | 40   |
| 3.      | Morkos               | 80                                 | 60   |
| 4.      | Bulvės               | 150                                | 100  |
| 5.      | Salierų stiebai      | 20                                 | 15   |
| 6.      | Pomidorų pasta       | 15                                 | 10   |
| 7.      | Baltosios pupelės    | 100                                | 120  |
| 8.      | Špinatai             | 12                                 | 10   |
| 9.      | Ožkos sūris          | 12                                 | 10   |
| 10.     | Čiobreliai           | 3                                  | 2    |
| 11.     | Rozmarinas           | 3                                  | 2    |
| 12.     | Grietinė             | 22                                 | 20   |
| 13.     | Sviestas             | 22                                 | 20   |
| 14.     | Savojos kopūstas     | 60                                 | 50   |
| 15.     | Baltas vynas         | 105                                | 100  |
| 16.     | Alyvuogių aliejus    | 22                                 | 20   |
| 17.     | Miltai               | 22                                 | 20   |
| 18.     | Druska               | 2                                  | 1    |
| 19.     | Pipirai              | 2                                  | 1    |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>1 porc.</b>                     |      |

### **Gamybos technologija:**

Ožiuko gabaliukus apvoliojame miltuose ir apkepiname. Taip pat apkepiname ir dalį daržovių. Dedame į skardą ir užpilame baltu vynu, įpilame 0,5l vandens, dedame prieskonines žoleles. Skardą uždengiame folija ir kepame orkaitėje 130°C apie 1,5 val. Stambiai supjaustome bulves ir morkas.



Pusžiedžiais susipjaustome svogūnus ir salierų stiebus. Viską apsikeptiname, sudedame parą brinkintas pupeles ir pomidorų pastą. Nuskaniname druska, pipirais ir įpilame vandens. Troškiname ant lėtos ugnies apie 40 min., kol suminkštės pupelės. Troškinį pilame į kepimo indelį, dedame špinatus, ožiuko gabaliukus, apibarstome ožkos sūrio trupiniais, įpilame grietinėlės ir kepame orkaitėje 160°C+ apie 10min.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-02-14  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 205

### **Fat duck su apelsinais**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Anties filė          | 200                                | 180  |
| 2.      | Apelsinai            | 320                                | 120  |
| 3.      | Moliūgų džemas       | 35                                 | 30   |
| 4.      | Padažas hoi sin      | 35                                 | 30   |
| 5.      | Bols casis           | 20                                 | 20   |
| 6.      | Pastarnokų traškutis | 80                                 | 30   |
| 7.      | Anties kepenėlės     | 100                                | 80   |
| 8.      | Aliejus              | 22                                 | 20   |
| 9.      | Druska               | 2                                  | 1    |
| 10.     | Pipirai              | 2                                  | 1    |
| 11.     | *Vazonėlis           | 3                                  | 2    |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>180/120/30/80</b>               |      |

\*Žalia dekoru detalė

### **Gamybos technologija:**

Antieną pamarinuojame druska, pipirais, bols likeriu ir užvakumuojame. Verdame žemos temperatūros puode 57°C+ 2,5 val. Atvėsiname. Apelsinus nužieviname ir išmėsinejame. Antieną apkepame keptuvėje, baigiame kepti orkaitėje 175°C + 8-12 min. Apelsinų skilteles lengvai apkepiname, sumaišome su moliūgų džemu ir hoi sin padažu. Apskrudiname ančių kepenėles. Į lėkštę dedame apelsinus ant viršaus įstrižai pjautą krūtinėlę, apskrudintas kepenėles ir dekoruojame pastarnokų traškučiais.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 23/19

### **Anties kulšėlė**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai         | Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.) |       |
|---------|------------------------------|-------------------------------------|-------|
|         |                              | Bruto                               | Neto  |
| 1.      | Anties šlaunelė(confit)      | 0,25                                | 0,25  |
| 2.      | Kiaulienos taukai            | 0,10                                | 0,10  |
| 3.      | Prieskoniai                  | 0,002                               | 0,002 |
|         |                              |                                     |       |
| 4.      | Virti lęšiai                 | 0,06                                | 0,12  |
| 5.      | Morkos                       | 0,007                               | 0,005 |
| 6.      | Svogūnas                     | 0,007                               | 0,005 |
| 7.      | Horiro dešra                 | 0,007                               | 0,005 |
| 8.      | Paprika                      | 0,007                               | 0,005 |
| 9.      | Prieskoniai                  | 0,002                               | 0,002 |
| 10.     | Sviestas                     | 0,025                               | 0,022 |
|         |                              |                                     |       |
| 11.     | Rudas padažas(braun) Nr11\46 | 0,05                                | 0,05  |
| 12.     | Turkiški žirniai             | 0,022                               | 0,02  |
| 13.     | Karališkos pupelės           | 0,022                               | 0,02  |
| 14.     | Vazonėlis                    | 0,002                               | 0,002 |
|         | <b>Išeiga:</b>               | <b>250\140\50\20\20</b>             |       |

## 2.2. EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: KONVEKČINĖS ORKAITĖS „ELEKTROLUX“; ELEKTRINĖS KAITLENTĖS; KUTERIO 00M01027; SKRUDINTUVĖS „BERTO/S“

### Konvekcinė orkaitė (kepimo spinta)

**Konvekcinė orkaitė (kepimo spinta) „Elektrolux“** – tai šiluminis įrengimas skirtas produktams ir patiekalams virti, kepti, apkepti, troškinti, pašildyti, džiovinti, o taip pat atšildyti užšaldytus maisto produktus. Produktai termiškai apdorojami greitai cirkuliuojančio karšto oro aplinkoje arba naudojant konvekcijos, garų ir konvekcijos-garų funkciją.

Konvekcinės orkaitės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

### Elektrinė kaitlentė

Elektrinė kaitlentė – tai šiluminis virtuvės įrenginys, kitaip dar vadinamas virykle ir skirtas maisto produktams ir patiekalams ruošti juos kaitinant tam tikslui skirtuose induose: puoduose, induose su įleidžiamu skylėtu dugnu, keptuvėse, troškintuvuose ir kt. Elektrinė kaitlentė kaitinama elektriniais kaitinimo elementais, kurios eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.2. skyriuje.

### Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris 00M01027** – mechaninis įrengimas skirtas maisto produktams smulkinti, kapoti, homogenizuoti ir sumaišyti. Įrenginio eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

### Gruzdintuvė „Berto’s“

Elektrinė gruzdintuvė su viena kepimo vonia „Berto’s“ – tai šiluminis virtuvės aparatas, skirtas pusgaminiams, kurių paviršius sausas arba padengtas sausais produktais, kepti dideliame riebalų kiekyje. Įrenginio eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

### 3. MOKYMO ELEMENTAS. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

- 3.1. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.SOUPE AU PISTAU – PAVASARINĖ DARŽOVIŲ SRIUBA/ SRAIGĖS / BAZILIKŲ PADAŽAS / PARMEZANAS; 2.LIONO SVOGŪNŲ SRIUBA / PRANCŪZIŠKA DUONA / COMTE SŪRIS; 3.NAMINĖ LĘŠIŲ SRIUBA / PUPELĖS / AVINŽIRNIAI / ŽVĖRIENOS FRIKADELĖS; 4.BISQUE / KREMINĖ VĖŽIŲ KIAUTŲ SRIUBA

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-10-25  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11756

#### **Pavasarinė daržovių sriuba** (patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai   | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|------------------------|------------------------------------|------|
|         |                        | Bruto                              | Neto |
| 15.     | Baltosios pupelės      |                                    | 50   |
| 16.     | Bulvės                 |                                    | 50   |
| 17.     | Morkos                 |                                    | 30   |
| 18.     | Svogūnai               |                                    | 20   |
| 19.     | Salierų stiebai        |                                    | 20   |
| 20.     | Savojos kopūstai       |                                    | 30   |
| 21.     | Čiobreliai             |                                    |      |
| 22.     | Lauro lapai            |                                    |      |
| 23.     | Ciabata duona          |                                    | 40   |
| 24.     | Alyvuogių aliejus      |                                    | 20   |
| 25.     | Pomidorai savo sultyse |                                    | 30   |
| 26.     | Pomidorai              |                                    | 20   |
| 27.     | Daržovių sultinys      |                                    |      |
| 28.     | Pipirai, druska        |                                    |      |
|         | Išeiga:                | 1porc.                             |      |

**Gamybos technologija:**

Pupeles nuplauname ir užmerkiame šaltame vandenyje mažiausiai 6val.

Ciabatą susiplėšome gabalėliais apšlakstome alyvuogių aliejumi ir apkepiname orkaitėje kol įgaus aukso spalvą.

Stambiai supjaustome daržoves. Apkepiname lengvai svogūnus, salierus ir morkas dedame likusias daržoves supilame trintus pomidorus, prieskonius ir daržovių sultinį. Verdame ant silpnos ugnies kol išvirs bulvės ir pupelės. Sudedame smulkintą savojo kopūstą ir dar paverdame apie 5min. Patiekiame su skrudinta duona ir alyvuogių aliejumi.



UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-10-25  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11756

### **Svogūnų sriuba**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |       |
|---------|----------------------|------------------------------------|-------|
|         |                      | Bruto                              | Neto  |
| 29.     | Svogūnai             | 800                                | 600   |
| 30.     | Sviestas             | 85                                 | 80    |
| 31.     | Miltai               | 35                                 | 30    |
| 32.     | Tamsus sultinys      |                                    | 1,5 l |
| 33.     | Comte sūris          | 300                                | 300   |
| 34.     | Brendis              | 100                                | 100   |
| 35.     | Baltas vynas         | 800                                | 800   |
| 36.     | Prancūziškas batonas | 400                                | 400   |
| 37.     | Rudasis cukrus       | 70                                 | 70    |
|         | Išeiga:              | 4porc.                             |       |

**Gamybos technologija:** Svogūnus supjaustome pusžiedžiais. Įkaitiname keptuvę ir apkepiname svogūnus iki įgaus auksinę spalvą, supilame cukrų ir pakepiname, kol svogūnai susikaramelizuos. Tada supilame baltą vyną ir nugariname alkoholį. Supilame tamsų sultinį, nuskaniname druska, pipirais ir paviriname ant lėtos ugnies apie 30 min. Prancūzišką batoną susipjaustome įstrižomis riekelėmis apie 1,5 cm storio ir pakepiname orkaitėje 180°C apie 8 min., kol gražiai parus. Svogūnų sriubą pilame į serviravimo dubenėlį, supilame brendį, įmetame apkepintus duonos gabalėlius ir užberame tarkuotu sūriu. Viską pašauame į orkaitę 180°C apie 10 min., kol gražiai užkeps sūris. Dekoruojame čiobrelio šakele.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-02-25  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 213

### **Naminė lėšiu sriuba**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai   | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |             |
|---------|------------------------|------------------------------------|-------------|
|         |                        | Bruto                              | Neto        |
| 1.      | Lęšiai žali            | 105                                | 100         |
| 2.      | Chorido dešra          | 62                                 | 60          |
| 3.      | Svogūnas mėlynas       | 80                                 | 75          |
| 4.      | Česnakas               | 13                                 | 10          |
| 5.      | Alyvuogių aliejus      | 32                                 | 30          |
| 6.      | Pomidorai savo sultyse | 1010                               | 1000        |
| 7.      | Avinžirniai            | 105                                | 100         |
| 8.      | Baltos pupelės         | 103                                | 100         |
| 9.      | Druska                 | 3                                  | 2           |
| 10.     | Pipirai                | 2                                  | 1           |
| 11.     | Čiobrelis              | 2                                  | 1           |
| 12.     | Lauro lapai            | 2                                  | 1           |
| 13.     | Sultinys               | 1200                               | 1200        |
| 14.     | Žvėrienos faršas       | 440                                | 360         |
| 15.     | Baravykai              | 45                                 | 40          |
| 16.     | Sūris                  | 45                                 | 40          |
| 17.     | Saliero stiebai        | 80                                 | 75          |
| 18.     | Paprikos milteliai     | 12                                 | 10          |
|         | <b>Išeiga: 4porc.</b>  |                                    | <b>1000</b> |

#### **Gamybos technologija:**

Pupelės ir avinžirnius pamirkome vandenyje mažiausiai 6 valandas. Prieskonines daržoves smulkiai sukapojame. Pomidorus supjaustome kubeliais. Chorido dešrą taip pat supjaustome kubeliais.

Dešrą apkepame su daržovėmis, supilame sultinį, pomidorus, suberiame lęšius, pupeles bei avinžirnius. Verdame ant silpnos ugnies kol suminkštės pupelės bei avinžirniai.

Iš žvėrienos faršo suformuojame 10-15 gr. dydžio rutuliukus ir sumetame į sriubą. Sudedame prieskonines žoleles ir dar paverdame apie 10min.

Patiekiame karštus indelyje su sūriu ir baravykais užkepta duonele.

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „*Marche de Provence*“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-10-03  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-150

**Bisque**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai    | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |        |
|----------|-------------------------|------------------------------------|--------|
|          |                         | Bruto                              | Neto   |
| 1.       | Salierų stiebai         | 1000                               | 900    |
| 2.       | Morkos                  | 1000                               | 800    |
| 3.       | Svogūnai                | 800                                | 600    |
| 4.       | Česnakai                | 100                                | 80     |
| 5.       | Pomidorai savo sultyse  | 1000                               | 1000   |
| 6.       | Pankolis                | 100                                | 90     |
| 7.       | Alyvuogių aliejus       | 20                                 | 20     |
| 8.       | Pomidorų pasta          | 100                                | 100    |
| 9.       | Grietinė                | 500                                | 500    |
| 10.      | Moliūgas                | 500                                | 500    |
| 11.      | Tigrinės krevetės 16/20 | 400                                | 250    |
| 12.      | Krevečių lukštai        |                                    |        |
| 13.      | Druska                  | 2                                  | 2      |
| 14.      | Pipirai                 | 2                                  | 2      |
| 15.      | *Vazonėlis              | 3                                  | 2      |
|          | Išeiga:                 | 10 porc.                           | 2,5 kg |

\*Žalia dekoruota detalė

### 3.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: SMULKINTUVO “BERMIXER”9FRJ

#### **Elektrinis maisto produktų smulkintuvas**

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas “Bermixer” 9FRJ** – mechaninis virtuvinis prietaisas – kompaktiškas, greitas ir patogus naudoti rankinis smulkintuvas, kuriuo eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 3 mokymo elemento 3.2. skyriuje.

#### 4. MOKYMO ELEMENTAS. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

4.1. PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.CRĖME BRŪLÉE PAGAL MARCHÉ; 2. □OKOLADINIS PUDINGAS COULANT; 3.KRIAU□Ė VIRTARAUDONAME VYNE / OŽKOS SŪRIO KREMAS / RAUDONO VYNO ŽELĖ

UAB „Andrius ir Arūnas“  
Restoranas: „Marche de Provence“  
Tvirtinu: Arūnas Oželis  
2011  
KONTROLINIS AKTAS Nr. 12/15

##### **Creme brulee pagal Marche**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |             |
|---------|----------------------|------------------------------------|-------------|
|         |                      | Bruto                              | Neto        |
| 1.      | Grietinė             | 2000                               | 2000        |
| 2.      | Kiaušiniai           | 30                                 | 1200        |
| 3.      | Cukrus pudra         | 500                                | 500         |
| 4.      | Vanilinis cukrus     | 20                                 | 20          |
|         | Išeiga:              |                                    | <b>4000</b> |

##### **Gamybos technologija:**

Orkaitę įkaitiname iki 160°C. Iš vanilės išimame sėklas, supjaustome ankštį ir viską sudedame į grietinėlę, užviriname ir, nuolat maišant, verdame ant silpnos kaitros 5min. Kiaušinius su cukrumi išsukame iki baltumo. Dar kartą užviriname grietinėlę, perkošiamo, kad atskirti vanilę. Pilant plona srovele grietinėlę įmaišome į kiaušinių ir cukraus mišinį.

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.) |       |
|---------|----------------------|-------------------------------------|-------|
|         |                      | Bruto                               | Neto  |
| 1.      | Creme Brulee(pusg.)  | 0,15                                | 0,13  |
| 2.      | Cukrus rudas         | 0,01                                | 0,01  |
| 3.      | Braškės              | 0,055                               | 0,05  |
| 4.      | *Vazonėlis           | 0,001                               | 0,001 |
|         | Išeiga:              | <b>150/1/55/1</b>                   |       |

\*Žalia dekoru detalė



UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 15/22

### Šokoladinis pudingas

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai    | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |       |
|---------|-------------------------|------------------------------------|-------|
|         |                         | Bruto                              | Neto  |
| 12.     | Šokoladinio keksa tešla | 0,155                              | 0,15  |
| 13.     | Apelsinų džemas         | 0,02                               | 0,02  |
| 14.     | *Vazonėlis              | 0,001                              | 0,001 |
| 15.     | Ledai                   | 0,042                              | 0,04  |
| 16.     | Šokoladas Karūna        | 0,02                               | 0,02  |
| 17.     | Cukraus pudra           | 0,003                              | 0,003 |
|         | <b>Išeiga:</b>          | <b>150g</b>                        |       |

\*Žalia deko detalė

KONTROLINIS AKTAS Nr. 12/16

### Šokoladinio keksa tešla(pusg.)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |       |
|---------|----------------------|------------------------------------|-------|
|         |                      | Bruto                              | Neto  |
| 1.      | Juodas šokoladas     | 0,273                              | 0,267 |
| 2.      | Cukrus               | 0,2                                | 0,2   |
| 3.      | Miltai               | 0,028                              | 0,027 |
| 4.      | Šokoladas karūna     | 0,273                              | 0,267 |
| 5.      | Sviestas             | 0,269                              | 0,267 |
| 6.      | Kiaušiniai           | 5                                  | 5     |
|         | <b>Išeiga:</b>       | <b>1kg</b>                         |       |

UAB „Andrius ir Arūnas“  
 Restoranas: „Marche de Provence“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2012-02-14  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 210

### **Kriaušė virta raudoname vyne**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai   | produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|------------------------|------------------------------------|------|
|         |                        | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Kriaušė                | 100                                | 80   |
| 2.      | Raudonas vinas         | 1000                               | 1000 |
| 3.      | Cinamono lazdelė       | 15                                 | 12   |
| 4.      | Gvazdikėlis            | 2                                  | 1    |
| 5.      | Cukrus                 | 200                                | 200  |
| 6.      | Grietinė               | 102                                | 100  |
| 7.      | Ožkos sūrio kremas     | 18                                 | 15   |
| 8.      | Vazonėlis              | 3                                  | 2    |
| 9.      | Cukraus pudra          | 2                                  | 1    |
| 10.     | Raudono vyno želė      | 20                                 | 15   |
|         | <b>Išeiga: 1 porc.</b> | <b>100/60/15</b>                   |      |

#### **Gamybos technologija:**

Supilame vyną į puodą, sudedame prieskonius, cukrų ir užviriname. Kriaušę nuskutame iki kotelio, nupjauname apačią, kad stovėtų. Aplink kotelį prismaigstome gvazdikėlių. Vynui užvirus statome kriaušę į puodą, kad pilnai apsemtų ir ant mažos kaitros verdame apie 15 min. Į slėginį sifoną supilame grietinėlę, išmaišytą su ožkos sūrio kremu. Kremą purškiame į lėkštę, ant jo statome atvėsintą vyne virtą kriaušę. Dekoruojame raudono vyno žele, mėtų šakele ir cukraus pudra.

KONTROLINIS AKTAS Nr. 209

#### **Raudono vyno želė**

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|----------------------|------------------------------------|------|
|         |                      | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Raudonas vinas       | 1000                               | 1000 |
| 2.      | Cukrus               | 252                                | 250  |

|    |                    |            |    |
|----|--------------------|------------|----|
| 3. | Gvazdikėlis        | 2          | 1  |
| 4. | Cinamono lazdelė   | 3          | 2  |
| 5. | Želatinos lapeliai | 20         | 20 |
|    | <b>Išeiga:</b>     | <b>800</b> |    |

**Gamybos technologija:**

Užviriname vyną, sudedame cukrų, prieskonius, pakaitiname ant mažos kaitros apie 15 min. Atvėsiname iki 60°C ir išmaišome želatinos lapelius. Išpilame į skardą. Laikome šaltai, kol sustings.

## 4.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: ŠALDYMO SPINTELĖS AHT

### Šaldytuvas „Frigorex“ ir šaldymo spintelė AHT

**Šaldytuvo ir šaldomosios spintos bei spintelės eksploatacijos taisyklės** pateiktos

S.4.1. modulio 4 mokymo elemento 4.2. skyriuje.

## 5 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

### 5.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

#### Prancūziškos virtuvės patiekalų paruošimas ir patiekimas

*Užduoties tikslas – naudojantis technologinėmis kortelėmis, technologiniais įrengimais, tikslingai ir racionaliai parenkant ir naudojant maisto produktus, indus ir įrankius, savarankiškai paruošti prancūziškos virtuvės patiekalus ir juos patiekti.*

#### **Užduoties vertinimo kriterijai:**

- Užduotis atlikta per jai skirtą laiką.
- Užduotis atlikta kokybiškai.
- Užduotis atlikta laikantis darbų saugos reikalavimų dirbant su technologiniais įrengimais, mechanizmais, prietaisais ir įrankiais.
- Užduotis atlikta laikantis technologijos reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.
- Užduotis atlikta savarankiškai.
- Užduotis aprašyta mokytojo ataskaitoje.
- Įsivertina savo darbą, nurodo problemas, jų priežastis ir galimus sprendimo būdus.
- Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Atlikta/ Neatlikta.

#### **Užduočių variantai ir aprašymui keliami reikalavimai:**

Baigus visą mokymo kursą, besimokantis mokytojas atlieka savarankišką užduotį, kurią paskiria mokytojo mokytojas.

Atliekant užduotį naudotis įgytomis žiniomis per visą mokymosi laikotarpį.

Užduoties atlikimui skirta 6 val.

#### **1 variantas**

Paruoškite ir patiekite prancūziškos virtuvės patiekalus: sriubą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 2 variantas

Paruoškite ir patiekite prancūziškos virtuvės patiekalus: salotas ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 3 variantas

Paruoškite ir patiekite prancūziškos virtuvės patiekalus: šaltąjį užkandį / patiekalą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 4 variantas

Paruoškite ir patiekite prancūziškos virtuvės patiekalus: pagrindinį patiekalą ir desertą, kurie nurodyti užduotyje.

### UŽDUOTIES APRAŠYMAS

Mokytojo mokinio vardas, pavardė.....

Užduoties pavadinimas.....

Užduoties atlikimo vieta.....

Atlikimo data.....

1. Pagal technologinę kortelę savarankiškai paskaičiuoti produktų reikmes užduotyje nurodytam patiekalo porcijos dydžiui / porcijų kiekiui.
2. Sudaryti patiekalo ruošimo operacijų seką, kad visos sudedamosios patiekalo dalys (pagrindinė, garnyrai, padažai, priedai) būtų paruošti reikiamu metu.
3. Parinkti darbo inventorių ir saugiai bei teisingai juo naudotis ruošiant patiekalą.
4. Racionaliai ir teisingai parinkti nurodytus produktus, atlikti jų pirminį paruošimą.
5. Paruošti pusgaminius.
6. Prisilaikant darbų saugos ir technologijos reikalavimų, teisingai atlikti šiluminį produktų ir pusgaminių paruošimą.
7. Paruošti patiekalą patiekimui:
  - parinkti patiekimo indus;
  - serviruoti patiekalą.

Mokytojo vertinimas ( atlikta/ neatlikta).....

Mokytojo vardas, pavardė.....



**MODULIS S.4.4. LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ GAMYBA****1 MOKYMO ELEMENTAS. LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS**

1.1. LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1.NAMŲ GAMYBOS VIŠTŲ KEPENĖLIŲ PAŠTETAS SU OBUOLIAIS, PATEIKIAMAS SU SVIESTU IR KARAMELE APLIETAIS ROJAUS OBUOLIUKAIS; 2.KAPOTA JAUTIENA SU KIETO SŪRIO DROŽLĖMIS, ŽALIOMIS SALOTOMIS, ACTO IR ALIEJAUS PADAŽU; 3. SKAIDRUS PAUKŠTIENOS SULTINYS. BLYNELIAI SU ANTIENOS ĮDARU UŽSIKĄSTI; 4.TIRŠTA BULVIENĖ SU ŽIRNIAIS VIRTA SU ŠVIESIU ALUMI, PAGARDINTA ŠALAVIJAI, KEPINTA ŠONINE IR DEŠRELĖMIS; 5. GRIETINĖS IR BRENDŽIO PADAŽE TROŠKINTI BARAVYKAI SU BULVIŲ GRIEŽINĖLIAIS IR DŽIOVINTAIS POMIDORAIS. PATEIKIAMA KEPIMO POPIERIAUS RYŠULĖLYJE; 6. TRIUŠIENOS MALTINIS SLUOKSNIUOTOJE TEŠLOJE SU APELSINŲ SULČIŲ, KAPARĖLIŲ IR DIŽONO GARSTYČIŲ PADAŽU; 7. ĖRIENOS KEPSNYS SU KAULIUKU, PATIEKIAMAS SU KEPTOMIS DARŽOVĖMIS IR BULVIŲ VĖDARAI; 8. KEPTA PLEKŠNĖ SU SPIRGUČIAIS, KEPTOMIS VOVERAITĖMIS IR VIRTOMIS BULVĖMIS; 9.PYRAGAS „ŠIMTALAPIS“ SU VANILINIU KREMU

UAB „Žemaičių lanša“

Restoranas: „Žemaičiai“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2007-04-02

KONTROLINIS AKTAS Nr. 07-17

**Vištienos kepenų pašetas su karamelizuotu obuoliu**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai           | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|--------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                                | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Vištienos kepenėlės (šaldytos) | 1800                               | 1800 |
| 2.      | Obuoliai                       | 500                                | 400  |
| 3.      | Svietas                        | 300                                | 300  |
| 4.      | Val.svogūnai                   | 670                                | 650  |

|     |                                 |                     |      |
|-----|---------------------------------|---------------------|------|
| 5.  | Česnakai                        | 90                  | 80   |
| 6.  | Brendis                         | 120                 | 120  |
| 7.  | Druska                          | 6                   | 5    |
| 8.  | Pipirai                         | 4                   | 3    |
| 9.  | Alyvų aliejus                   | 45                  | 40   |
|     | <b>Išeiga:</b>                  |                     | 1300 |
| 10. | Obuoliai švieži                 | 120                 | 120  |
| 11. | Cukrus                          | 100                 | 100  |
|     | <b>Kepto:</b>                   |                     | 60   |
| 12. | Vištienos paštetas su obuoliais | 80                  | 70   |
| 13. | Karamelizuoti obuoliai          | 12                  | 12   |
| 14. | „Aspikas“                       | 6                   | 5    |
| 15. | Sviestas                        | 12                  | 12   |
| 16. | Tosterinė duona                 | 22                  | 20   |
| 17. | Žalio obuolio sirupas           | 8                   | 7    |
| 18. | Mėta šviežia                    | 2                   | 1    |
|     | <b>Išeiga:</b>                  | <b>1\100\20\7\1</b> |      |

**Gamybos technologija:**

Vištienos kepenėles atšildome ir apkepame ant riebalų 5-10 min.

Dedame smulkintus svogūnus ir česnaką, dar pakepiname ir užpilame brendžio.

Atskirai ant sviesto pakepame kubeliais pjaustytus obuolius(nuvalytus be odos ir sėklų).

Paštetą sukuteriuojame ir po to sumaišome su keptais obuoliais.

Dedame į kamerą +2+6 laipsnių temperatūroje keliom valandom, kad sustingtų.(kameroje laikome iki 12h)

Obuolius nuplauname, išimame šerdį ir supjaustome griežinėliais.

Į įkaitintą keptuvę pilame cukrų ir karamelizuojame obuolio griežinėlius iš abiejų pusių.

Išimame ir padedame ant sviestinio popieriaus, kad lengviau atliptų.

Vištienos paštetą dedame į formelę, ant viršaus-karamelizuotą obuolį, patepame aspiku.

Ant viršaus-suformuotą sviesto rutuliuką.

Tosterinę duoną akepame“salamanderyje“.

Puošiamo mėtos lapeliu ir žalio obuolio sirupu.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „Žemaičiai“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2007-04-02  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 07-14

### **Kapotos jautienos užkandis**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai           | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|--------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                                | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Jautienos filė šald.           | 100                                | 60   |
| 2.      | Citrinų švž.                   | 32                                 | 30   |
| 3.      | Rukola švž.                    | 15                                 | 12   |
| 4.      | Kons.mini pomidorai            | 2vnt.                              | 12   |
| 5.      | Kons.kelmučiai                 | 4vnt.                              | 12   |
| 6.      | Pievagrybiai švž.              | 10                                 | 8    |
| 7.      | Val.svogūnai                   | 6                                  | 4    |
| 8.      | Moliūgų sėklos                 | 4                                  | 4    |
| 9.      | Kons.kaparėliai                | 1vnt.                              | 5    |
|         | Kons.ančiuviai                 | 1vnt.                              | 5    |
| 10.     | Permazano drožlės              | 12                                 | 10   |
| 11.     | Balzamiko padažas“Condi shelf“ | 8                                  | 7    |
|         | Garstyčių padažas              | 8                                  | 7    |
| 12.     | Balzamo actas                  | 4                                  | 3    |
| 13.     | Brendis                        | 4                                  | 3    |
| 14.     | Penkių pipirų mišinys          | 2                                  | 1    |
| 15.     | Druska                         | 2                                  | 1    |
|         | <b>Išeiga:</b>                 | <b>1\180</b>                       |      |

#### **Gamybos technologija:**

Šaldytą jautienos filė pjaustome lapai plonais griežinėliais ir išdėliojame į antrą patiekalų lėkštę ratu. Svogūną supjaustome smulkiais kubeliais ir užbarstome ant jautienos. Užpilame balzamiko padažu. Paskaniname druska ir pipirų mišiniu.

Visą kitą dedame kaip parodyta nuotraukoje. Garstyčių padažą sumaišome su brendžiu ir balzamo actu ir juo paskaniname salotas bei jautieną.

UAB „Žemaičių lanša“  
Restoranas: „Žemaičiai“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

2007-04-02

KONTROLINIS AKTAS Nr. 07-33

### **Paukštiesenos sultinys su blyneliais**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai    | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |                 |
|---------|-------------------------|------------------------------------|-----------------|
|         |                         | Bruto                              | Neto            |
| 1.      | Antienos filė (šaldyta) | 550                                | 500             |
| 2.      | Val.morkos              | 120                                | 100             |
| 3.      | Kepti svogūnai(Nr.8)    | 120                                | 100             |
| 4.      | Lauro lapai             | 1                                  | 1               |
| 5.      | Juodieji pipirai(malti) | 4                                  | 3               |
| 6.      | Aliejus                 | 22                                 | 20              |
| 7.      | Sviestas                | 60                                 | 50              |
| 8.      | Druska(aromatinė)       | 6                                  | 5               |
| 9.      | Kepti spirgai(Nr.9)     | 50                                 | 50              |
|         | <b>Išeiga:</b>          |                                    | 1\500           |
| 1.      | Lietiniai blyneliai     | 1500                               | 1400            |
| 2.      | Antienos įdaras         | 850                                | 800             |
| 3.      | Aliejus                 | 80                                 | 70              |
|         | <b>Išeiga:</b>          |                                    | 20 vnt. po 100g |
| 1.      | Vištienos sultinys      | 220                                | 200             |
| 2.      | Blyneliai su antiena    | 200(2vnt.)                         | 200             |
| 3.      | Švieži krapai           | 3                                  | 2               |
|         | <b>Išeiga:</b>          | <b>1\200\200\2</b>                 |                 |

#### **Gamybos technologija:**

Antieną atšildome, nuplauname, nusausiname, supjaustome gabaliukais.

Paruoštą antieną troškiname puode 1h ant silpnos kaitros su prieskoniais.

Svogūnus ir morkas atskirai susmulkiname ir apkepiname su riebalais.

Virtą mėsą, spirgus sumalame stambia mėsmale ir sumaišome su keptomis morkomis ir svogūnais.

Imame lietinį blyną(70g) ir įsukame antienos įdarą(80g). Suvyniojame į ruloniuką ir nupjauname galiukus, kad būtų taisyklingos formos.

Apkepiname keptuvėje iš abiejų pusių, kad įgautų gražų gelsvą atspalvį.

Atleidžiame vartotojui ne žemesnėje nei 68-75 laipsnių temperatūroje.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „Žemaičiai“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2011-06-01  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 20-01

### **Tiršta bulvienė su žirniais**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.Nr. | Produktų pavadinimai      | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|---------------------------|------------------------------------|------|
|         |                           | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Vištienos sultinys Nr. 18 | 2000                               | 2000 |
| 2.      | Bulvės (valytos)          | 900                                | 900  |
| 3.      | Svogūnai (valyti)         | 160                                | 160  |
| 4.      | Salierų šaknys            | 340                                | 250  |
| 5.      | Aliejus                   | 42                                 | 40   |
| 6.      | Alus šviesusis            | 300                                | 300  |
| 7.      | Druska                    | 6                                  | 5    |
| 8.      | Pipirai                   | 4                                  | 3    |
| 9.      | Dešrelės                  | 32                                 | 30   |
| 10.     | Karštai rūkyta šoninė     | 32                                 | 30   |
| 11.     | Petražolės                | 2                                  | 1    |
| 12.     | Virti žirniai             | 110                                | 110  |
|         | <b>Išeiga:</b>            | <b>2 300</b>                       |      |

#### **Gamybos technologija:**

Svogūnus supjaustome, pakepiname su aliejumi, ssudedame supjaustytas bulves ir salierų šaknis, supilame sultinį ir verdame kol daržovės suminkštės. Tuomet suberiame virtus žirnius, supilame alų, pagardiname prieskoniais ir užviriname.

Patiekiant sriubą įpilame į lėkštę. Lėkštės centre ant sriubos sudedame keptas dešreles ir šoninę, papuošiame petražolės lapeliais. Patiekiamo 68-70°C temperatūros.

UAB „Žemaičių lanša“



Restoranas: „Žemaičiai“

Tvirtinu: Arūnas Oželis

**Grietinės ir brendžio padaže troškinti baravykai**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai             | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |            |
|---------|----------------------------------|------------------------------------|------------|
|         |                                  | Bruto                              | Neto       |
| 1.      | Bulvės                           | 102                                | 60         |
| 2.      | Baravykai (šaldyti)              | 200                                | 150        |
| 3.      | Alyvuogių aliejus                | 10                                 | 10         |
| 4.      | Sviestas 0.2-1.6                 | 11                                 | 10         |
| 5.      | Česnakai                         | 12                                 | 10         |
| 6.      | Saulėje džiovinti pomidorai      | 30                                 | 30         |
| 7.      | Kepti porai (šiaudeliais) Nr. 34 | 1                                  | 1          |
| 8.      | Vištienos sultinys Nr. 18        | 20                                 | 20         |
| 9.      | Grietinė 35%                     | 10                                 | 10         |
| 10.     | Brendis                          | 5                                  | 5          |
| 11.     | Vazonėlis *                      | 3                                  | 2          |
|         | <b>Išeiga:</b>                   |                                    | <b>290</b> |

\*Žalia dekoru detalė

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „Žemaičiai“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2001-10-16  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 123

### **Triušienos maltinis**

(patiekalo pavadinimas)

KONTROLINIS AKTAS Nr. 123

Triušienos faršas (pusgaminis)

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai        | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|-----------------------------|------------------------------------|------|
|         |                             | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Triušis (su kaulais)        | 800                                | 500  |
| 2.      | Pesto padažas Nr. 64        | 100                                | 100  |
| 3.      | Bazilikas švž.              | 5                                  | 2    |
| 4.      | Petražolės švž.             | 22                                 | 15   |
| 5.      | Vorčesterio padažas         | 20                                 | 20   |
| 6.      | Grietinėlė                  | 100                                | 100  |
| 7.      | Kiaušinis                   | 1 vnt.                             | 40   |
| 8.      | Alyvuogių aliejus (į faršą) | 20                                 | 20   |
| 9.      | Svogūnai                    | 36                                 | 30   |
| 10.     | Česnakai                    | 22                                 | 20   |
| 11.     | Alyvuogių aliejus (kepti)   | 15                                 | 15   |
| 12.     | Pipirai (juodieji, malti)   | 1                                  | 1    |
| 13.     | Aromatinė druska            | 20                                 | 20   |
| 14.     | Pipirai (baltieji, malti)   | 1                                  | 1    |
|         | <b>Išeiga:</b>              | <b>600</b>                         |      |

### **Gamybos technologija:**

Triušieną sumalame, dedame smulkintas žoleles, pesto padažą, pakepintus svogūnus ir česnaką, pilame grietinėlę ir vorčesterio padažą, įmušame kiaušinį, pagardiname šviežiais maltais juodaisiais ir baltaisiais pipirais ir druska, gerai išmaišome.

## KONTROLINIS AKTAS Nr. 124

Garstyčių ir morkų padažas

| Eil.nr. | Produktų pavadinimai                    | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|---------|-----------------------------------------|------------------------------------|------|
|         |                                         | Bruto                              | Neto |
| 1.      | Morkos                                  | 252                                | 200  |
|         | Sulčių išėiga:                          |                                    | 100  |
| 2.      | Apelsinų sultys                         | 200                                | 200  |
| 3.      | Svogūnai                                | 36                                 | 30   |
| 4.      | Alyvuogių aliejus                       | 20                                 | 20   |
| 5.      | Česnakai                                | 18                                 | 15   |
| 6.      | Cukrus                                  | 20                                 | 20   |
| 7.      | Kapareliai/Alyvuogės<br>(žaliosios b/k) | 40                                 | 40   |
| 8.      | Sviestas                                | 60                                 | 60   |
| 9.      | Garstyčios                              | 30                                 | 30   |
| 10.     | Pipirai (baltieji, malti)               | 1                                  | 1    |
| 11.     | Aromatinė druska                        | 10                                 | 10   |
|         | <b>Išėiga:</b>                          | <b>600</b>                         |      |

**Gamybos technologija:**

Morkas nuskutame, nuplauname ir išspaudžiame sultis.

Svogūnus ir česnakus nuvalome, supjaustome kubeliais ir pakepiname puode su alyvuogių aliejumi.

Tuomet pilame morkų ir apelsinų sultis, dedame garstyčias ir sviestą, verdame kol pusė nugaruos.

Padažą pagardiname cukrumi, šviežiai maltais baltaisiais pipirais, druska, sudedame kaparelius/žaliasias alyvuoges ir užviriname.

## KONTROLINIS AKTAS Nr. 125

Triušienos kotletas (patiekimui)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai                     | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|------------------------------------------|------------------------------------|------|
|          |                                          | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Triušienos faršas<br>(pusgaminis) Nr.123 | 150                                | 150  |
| 2.       | Alyvuogių aliejus                        | 10                                 | 10   |
|          | Kepto:                                   |                                    | 120  |

|                |                                    |            |    |
|----------------|------------------------------------|------------|----|
| 3.             | Bemielė sluoksniuota tešla         | 85         | 70 |
| 4.             | Kepti porai su paprikomis<br>Nr.34 | 20         | 20 |
| 5.             | Keptas bazilikas                   | 2          | 1  |
| 6.             | Cukinija                           | 21         | 20 |
| 7.             | Garstyčių-morkų padažas<br>Nr. 124 | 70         | 70 |
| <b>Išeiga:</b> |                                    | <b>320</b> |    |

**Gamybos technologija:**

Iš paruošto triušienos faršo suformuojame apskritą kotletą. Iš bemielės sluoksniuotos tešlos išpjauame du kvadratėlius, viename jų žiedu išspaudžiame apskritimą ir dedame vieną ant kito. Į išspaustos tešlos vietą dedame kotletą. Kepame konvekciniėje orkaitėje apie 20 min. Patiekiame 80°C temperatūros karštųjų patiekalų lėkštėje papuošus keptais porais ir baziliko lapu. Šalia pilame padažą.

UAB „Žemaičių lánša“  
 Restoranas: „Žemaičiai“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2007-05-08  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 07/46

### **Ėrienos kepsnys su kauliuku**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai           | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |            |
|----------|--------------------------------|------------------------------------|------------|
|          |                                | Bruto                              | Neto       |
| 1.       | Avienos nug. s/k (šaldyta)     | 300                                | 180        |
| 2.       | Alyvų aliejus                  | 45                                 | 40         |
| 3.       | Druska                         | 3                                  | 2          |
| 4.       | 5-ių pipirų mišinys            | 3                                  | 2          |
| 5.       | Rozmarinas                     | 2                                  | 1          |
|          | <b>Kepto:</b>                  |                                    | <b>160</b> |
| 6.       | Cukinija                       | 42                                 | 40         |
| 7.       | Baklažanai                     | 42                                 | 40         |
| 8.       | Raudona paprika                | 25                                 | 20         |
| 9.       | Geltona paprika                | 25                                 | 20         |
| 10.      | Užkepti pomidorai Nr.07/45     | 70                                 | 70         |
| 11.      | Balzamiko padažas „Condi shef“ | 5                                  | 4          |
| 12.      | Rukola                         | 6                                  | 4          |
| 13.      | Rudas padažas su raudonu vynu  | 55                                 | 50         |
| 14.      | Vėdarai                        | 85                                 | 80         |
|          | <b>Išėiga:</b>                 | <b>1/160/180/80/4/4</b>            |            |

#### **Gamybos technologija:**

Avienos nugarinę su kaulu nuvalome nuo plėvių, paskaniname prieskoniais, patepame alyvų aliejumi ir kepage pečiuje 180° 7 min. (vidinė temp. 76°C). (Užkeptus pomidorus galima kepti kartu su aviena).

Daržoves nuplauname po tekančiu vandeniu. Cukiniją supjaustome griežinėliais, papriką skiltelėm (išimame sėklas) ir apkepame ant griliaus. Paskaniname prieskoniais ir po to 2 – 3 min. į pečių 180°C.

Į antrą patieklą lėkštę pilame pašildytą rudą padažą, per vidurį dedame avienos nugarinę su kauliuku, šalia bulvinį vėdarą ir griliuotas daržoves. Paskaniname balzamiko padažu ir puošiame rukolos šakele.

Atleidžiame kaip parodyta nuotraukoje ne žemesnėje nei 68 - 75°C.

KONTROLINIS AKTAS Nr. 07/45

Užkepti pomidorai

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai  | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|-----------------------|------------------------------------|------|
|          |                       | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Pomidorai (švieži)    | 80                                 | 70   |
| 2.       | Parmezas „Džiugas“    | 5                                  | 4    |
| 3.       | 5-ių pipirų mišinys   | 2                                  | 1    |
| 4.       | Druska                | 2                                  | 1    |
| 5.       | Petražolės (šviežios) | 3                                  | 2    |
| 6.       | Džiūvėsėliai          | 3                                  | 2    |
| 7.       | Alyvų aliejus         | 6                                  | 5    |
|          | <b>Išeiga:</b>        | <b>70</b>                          |      |

### Gamybos technologija:

Pomidorą perpjauname pusiau.

Pjūvį pabarstome tarkuotu parmezanu, druska, pipirais, smulkinta ir padžiovinta petražole, džiūvėsėliais.

Papilame truputį alyvų aliejaus ir kepame konvekciniėje orkaitėje 5 - 7 min. 180°C.



UAB „Žemaičių lankas“  
 Restoranas: „Žemaičiai“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2007-05-08  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 07/58

### **Kepta plekšnė su spirgučiais ir voveraitėmis**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai      | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |      |
|----------|---------------------------|------------------------------------|------|
|          |                           | Bruto                              | Neto |
| 1.       | Plekšnė (šviežia) 300/400 | 400                                | 320  |
| 2.       | Druska                    | 3                                  | 2    |
| 3.       | 5-ių pipirų mišinys       | 3                                  | 2    |
| 4.       | Alyvų aliejus             | 22                                 | 20   |
| 5.       | Sviestas                  | 12                                 | 10   |
| 6.       | Miltai                    | 30                                 | 25   |
| 7.       | Citrina                   | 6                                  | 5    |
|          | Kepto:                    |                                    | 320  |
| 8.       | Spirgučiai (kepti)        | 32                                 | 30   |
| 9.       | Voveraitės (šaldytos)     | 30                                 | 25   |
|          |                           |                                    |      |
| 10.      | Virtos bulvės             | 210                                | 200  |
| 11.      | Petražolės, krapai        | 3                                  | 2    |
|          |                           |                                    |      |
|          | <b>Išeiga:</b>            | <b>1/320/55/200/2</b>              |      |

#### **Gamybos technologija:**

Plekšnę išvalome ir pamarinuojame druska, pipirais, citrina.

Į įkaitintą keptuvę su riebalais dedame miltuose apvoliotą žuvį, apkepiname iš abiejų pusių ir dedame į pečių 10 min. 180°C.

Keptus spirgučius sumaišome su blanširuotomis voveraitėmis, paskaniname prieskoniais.

Į antrą patiekalų lėkštę dedame keptą plekšnę. Ant viršaus keptus spirgučius su voveraitėmis. Patiekiamo su karštomis – virtomis bulvėmis 68°C - 76°C.

UAB „Žemaičių lanša“  
 Restoranas: „Žemaičiai“  
 Tvirtinu: Arūnas Oželis  
 2007-05-08  
 KONTROLINIS AKTAS Nr. 07/01

**Pyragas „Šimtalapis“**

(patiekalo pavadinimas)

| Eil. Nr. | Produktų pavadinimai | Produktų masė / kiekiai (g / vnt.) |        |
|----------|----------------------|------------------------------------|--------|
|          |                      | Bruto                              | Neto   |
| 1.       | Pyragas „Šimtalapis“ | 110                                | 110    |
| 2.       | Braškės              | 3 vnt.                             | 3 vnt. |
| 3.       | Mėtos                |                                    |        |
| 4.       | Cukraus pudra        | 5                                  | 5      |
| 5.       | Vanilinis kremas     | 40                                 | 40     |
|          | <b>Išeiga:</b>       | <b>1 porc.</b>                     |        |

## 1.2.EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: PJAUSTYMO MAŠINOS 4629; ELEKTRINĖS KAITLENTĖS; KONVEKČINĖS ORKAITĖS; SKRUDINTUVĖS „BERTO‘S; SMULKINTUVO (KUTERIO) 00M01027

### Maisto produktų pjaustymo mašina 4629

**Maisto produktų pjaustymo mašina 4629** – mechaninis įrengimas skirtas pjaustyti gastronominius gaminius – dešras, sūrius, virtą, vytintą, rūkytą mėsą ir kt. įvairaus storio riekelėmis. Įrenginio eksploatacijos taisyklės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.2. skyriuje.

### Elektrinė kaitlentė

Elektrinė kaitlentė – tai šiluminis virtuvės įrenginys, kitaip dar vadinamas virykle ir skirtas maisto produktams ir patiekalams ruošti juos kaitinant tam tikslui skirtuose induose: puoduose, induose su įleidžiamu skylėtu dugnu, keptuvėse, troškintuvuose ir kt. Elektrinė kaitlentė kaitinama elektriniais kaitinimo elementais. Įrenginio eksploatacijos taisyklės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.2. skyriuje.

### Konvekinė orkaitė (kepimo spinta)

**Konvekinė orkaitė (kepimo spinta) „Elektrolux“** – tai šiluminis įrengimas skirtas produktams ir patiekalams virti, kepti, apkepti, troškinti, pašildyti, džiovinti, o taip pat atšildyti užšaldytus maisto produktus. Produktai termiškai apdorojami greitai cirkuliuojančio karšto oro aplinkoje arba naudojant konvekcijos, garų ir konvekcijos-garų funkciją. Įrenginio eksploatacijos taisyklės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

### Gruzdintuvė „Berto‘s“

Elektrinė gruzdintuvė su viena kepimo vonia „Berto‘s“ – tai šiluminis virtuvės aparatas, skirtas pusgaminiams, kurių paviršius sausas arba padengtas sausais produktais, kepti dideliame riebalų kiekyje. Įrenginio eksploatacijos taisyklės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 3 mokymo elemento 3.2. skyriuje.

### **Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris**

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris 00M01027** – mechaninis įrengimas skirtas maisto produktams smulkinti, kapoti, homogenizuoti ir sumaišyti. Įrenginio eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

1.3.DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.

Darbų saugos instrukcijos pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.3. skyriuje

## 2 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

### 2.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

#### Lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalų paruošimas ir patiekimas

*Užduoties tikslas – naudojantis technologinėmis kortelėmis, technologiniais įrengimais, tikslingai ir racionaliai parenkant ir naudojant maisto produktus, indus ir įrankius, savarankiškai paruošti lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalus ir juos patiekti.*

#### **Užduoties vertinimo kriterijai:**

- Užduotis atlikta per jai skirtą laiką.
- Užduotis atlikta kokybiškai.
- Užduotis atlikta laikantis darbų saugos reikalavimų dirbant su technologiniais įrengimais, mechanizmais, prietaisais ir įrankiais.
- Užduotis atlikta laikantis technologijos reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.
- Užduotis atlikta savarankiškai.
- Užduotis aprašyta mokytojo ataskaitoje.
- Įsivertina savo darbą, nurodo problemas, jų priežastis ir galimus sprendimo būdus.
- Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Atlikta/ Neatlikta.

#### **Užduočių variantai ir aprašymui keliami reikalavimai:**

Baigus visą mokymo kursą, besimokantis mokytojas atlieka savarankišką užduotį, kurią paskiria mokytojo mokytojas.

Atliekant užduotį naudotis įgytomis žiniomis per visą mokymosi laikotarpį.

Užduoties atlikimui skirta 6 val.

#### **1 variantas**

Paruoškite ir patiekite lietuviškos virtuvės patiekalus: sriubą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 2 variantas

Paruoškite ir patiekite lietuviškos virtuvės patiekalus: salotas ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 3 variantas

Paruoškite ir patiekite lietuviškos virtuvės patiekalus: šaltąjį užkandį / patiekalą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 4 variantas

Paruoškite ir patiekite lietuviškos virtuvės patiekalus: pagrindinį patiekalą ir desertą, kurie nurodyti užduotyje.

### UŽDUOTIES APRAŠYMAS

Mokytojo mokinio vardas, pavardė.....

Užduoties pavadinimas.....

Užduoties atlikimo vieta.....

Atlikimo data.....

1. Pagal technologinę kortelę savarankiškai paskaičiuoti produktų reikmes užduotyje nurodytam patiekalo porcijos dydžiui / porcijų kiekiui.
2. Sudaryti patiekalo ruošimo operacijų seką, kad visos sudedamosios patiekalo dalys (pagrindinė, garnyrai, padažai, priedai) būtų paruošti reikiamu metu.
3. Parinkti darbo inventorių ir saugiai bei teisingai juo naudotis ruošiant patiekalą.
4. Racionaliai ir teisingai parinkti nurodytus produktus, atlikti jų pirminį paruošimą.
5. Paruošti pusgaminius.
6. Prisilaikant darbų saugos ir technologijos reikalavimų, teisingai atlikti šiluminį produktų ir pusgaminų paruošimą.
7. Paruošti patiekalą patiekimui:
  - parinkti patiekimo indus;
  - serviruoti patiekalą.

Mokytojo vertinimas ( atlikta/ neatlikta).....

Mokytojo vardas, pavardė.....

**MODULIS S.4.5. KOŠERINIO MAISTO GAMYBA****1 MOKYMO ELEMENTAS. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIU BŪDU ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS****Pratarmė****Gilios žydų virtuvės tradicijos**

Žydų taisyklingą maitinimąsi reglamentuoja kašrutas, t.y. maisto produktų pasirinkimo bei valgių gaminimo sąvadas, taip pat valgymo ritualas.

Žodis „košerinis“ verčiamas kaip „tinkamas“, „teisingas“, jį galima taikyti bet kam – maistui, daiktui, netgi žmogui. Vadovaujantis kašrutu, besąlygiškas pirmumas teikiamas augalinės kilmės maistui.

Mėsiškiems patiekalams gaminti pagal kašruto nuostatas tinka tik jautienos, avienos, paukštienos taukai, margarinas arba augalų aliejus. Sviestas nevartotinas, nes tai – pieno produktas.

Draudžiama vartoti maistui kiaulieną, plėšrūnų bei paukščių giesmininkų mėsą. Kiaulienos paprastai nevalgo karštų šalių gyventojai – arabai, žydai, netgi armėnai, nors yra krikščionys. Tam, kad mėsa taptų tinkama valgyti, ji pirma išmirkoma, pasūdoma, vėliau perplaunama. Šių veiksmų ritualinį būtinumą lėmė higieniniai tikslai. Antai mėsą mirkyti privalu pradėti ne vėliau kaip po trijų dienų paskerdus gyvulį.

Žydų virtuvėje vartojama daug gyvūnų baltymų: žuvies, mėsos, kiaušinių, naminių paukščių, veršienos, didelis kiekis gyvūnų riebalų: sviesto, žąsies ir vištos taukų. O prie jų derinami lengvai įsisavinami angliavandeniai – cukrus, medus, įvairūs gaminiai iš kvietinių miltų. Žydų virtuvei būdinga ir tai, kad žuvis ir mėsa dažniausiai verdama arba troškinama, retai – kepama. Mažai naudojama daržovių (populiariausios pupos ir pupelės) aliejaus, grybų, jūros gėrybių.

Žydų virtuvėje daug originalių patiekalų, netikėtų derinių: mėsa, troškinta su vaisiais, pasaldintos bulvės arba ridikas, virtas meduje, cukrintos morkos.

Pagal taisykles pietūs turi prasidėti nuo žuvies arba silkės, po to – sriuba, paprastai mėsiška, vėliau mėsa, kartais ir su garnyru. Ir galiausiai – arbata su saldumynais.

Žuvį užkandžiams dažniausiai žydai patiekia farširuotą, iš sriubų mėgstamas stiprus vištienos sultinys su kukuliukais iš macų.



Medus – žydų virtuvės saldumynų skyriaus „viršininkas“. Jis naudojamas gaminant visus saldumynus, su juo ruošiami netgi pagrindiniai patiekalai (troškinamos morkos, ruošiami ridikai ir pan.). Teiglech ir Farfel – patys populiariausi saldumynai. Tai meduje išvirta tešla, kuri laikoma vienu populiariausių saldumynų ir malti macai su riešutais meduje. Juos gaminant reikia užvirti cukrų su medumi, po truputį dėti maltus macus ir riešutus, virti, kol sutirštės, dažnai pamaišant, iškloti į didelę skardą 1,5-2 cm sluoksniu, atšaldyti ir supjaustyti. Imberlech ruošiamas iš morkų, cukraus, apelsino žievelių, jį tai pat gamina ir iš macų.

Kaip daugelio patiekalų priedus žydai naudoja spanguoles, bruknes (šių deda į kiaušinieneę, gamindami uogienes ir t.t.), migdolus, imbierą, cinamoną.

Iš gėrimų žydų virtuvėje populiarius antpilai, kurie gaminami iš braškių, vyšnių, aviečių, juodųjų ir raudonųjų serbentų, slyvų, šermukšnių. Šventinio gėrimo reputaciją yra pelnęs midus, gaminamas iš apynių, medaus, mielių, cukraus ir vandens. Lietuvoje taip pat galima rasti košerinės degtinės, košerinio vyno.

Pagal užsienio spaudą

#### 1.1. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS:

1. FARŠMAK – TRADICIŠKAS KAPOTOS SILKĖS UŽKANDIS SU KIAUŠINIU; 2. VIŠTŲ KEPENĖLIŲ PAŠTETAS; 3. MARINUOTA SILKĖ; 4. TRADICINĖS BUROKĖLIŲ SALOTOS

### **Faršmak – tradiciškas kapotos silkės užkandis su kiaušiniu**

1 kg silkių, obuolių, cukraus, 1 virtas kiaušinis, 1 svogūnas.

Piene arba vandenyje išmirkytas silkės nulupti, išimti kaulus ir su svogūnu sumalti mėsmale. Obuolius smulkiai sutarkuoti, apiberti cukrumi. Viską sumaišyti, sudėti į pailgą pusdubenį ir užbarstyti kapotu kiaušiniu.

### **Vištų kepenėlių paštetas:**

1 kg kepenėlių, 150 g svogūnų, 150-200g. Riebalų, česnako.

Kepenis apkepinti nedideliame riebalų kiekyje, sumalti kartu su svogūnais. Į sumaltą masę dėti paspirgintų vištos ar žąsies taukų su spirgučiais ir smulkiai sutrinti česnako. Viską gerai išsukti, sudėti į dubenį, puošti smulkiai sukapotu kiaušiniu.

### **Marinuota silkė:**

1 kg silkių, 300 g. svogūnų 3-4 lauro lapeliai, 6-7 pipirai, actas, cukrus.

Piene arba vandenyje išmirkytas silkės supjaustyti vidutiniais gabalėliais. Marinatas – į vandenį sudėti pipirus, lauro lapelius, cukrų ir actą. Pavirinti 1-2 minutes. Silkę užpilti ataušusiu marina. Patiekti po 12- 24h.

### **Tradicinės burokėlių salotos:**

Virtus burokėlius supjaustyti plonais šiaudeliais. Svogūnus nulupti ir smulkiai supjaustyti šiaudeliais. Viską sumaišyti ir užpilti specialiai paruoštu aliejumi.

## **1.2.TECHNOLOGINIŲ ĮRENGIMŲ EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: SMULKINTUVO (KUTERIO) 00M01027; ELEKTRINĖS KAITLENTĖS**

### **Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris**

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas / kuteris 00M01027** – mechaninis įrengimas skirtas maisto produktams smulkinti, kapoti, homogenizuoti ir sumaišyti. Įrenginio eksploatacijos taisyklės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

### **Elektrinė kaitlentė**

**Elektrinė kaitlentė** – tai šiluminis virtuvės įrenginys, kitaip dar vadinamas virykle ir skirtas maisto produktams ir patiekalams ruošti juos kaitinant tam tikslui skirtuose induose. Įrenginio eksploatacijos taisyklės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.2. skyriuje.

1.3. DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS: DARBUOTOJŲ, KURIEMS NEPRIVALOMA ELEKTROTECHNINIO PERSONALO KVALIFIKACIJA, DIRBANT ĮVAIRIAIS ELEKTROS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.3. DARBUOTOJŲ, DIRBANČIŲ SU BUITINIAIS ELEKTRINIAIS VIRTUVINIAIS PRIETAIS AIS, SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA NR.11. VIRĖJŲ SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA. PIRMOSIOS MEDICININĖS PAGALBOS SUTEIKIMO INSTRUKCIJA NR.18.

Darbų saugos instrukcijos pateiktos S.4.1. modulio 1 mokymo elemento 1.3. skyriuje.

## 2 MOKYMO ELEMENTAS. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDŲ PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### 2.1. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS:

1. CİMES – TROŠKINTOS DARŽOVĖS SU MĖSA; 2. KUGELIS; 3. FARŠIRUOTA ŽUVIS;
4. TRADICINIAI VIŠTIENOS KOTLETAI

#### **Cimes – troškintos daržovės su mėsa**

1 kg morkų, 1 kg jautienos mėsos, 2 šaukštai miltų, ¼ šaukštelio druskos, 3 šaukšteliai cukraus.

Nuskusti morkas ir supjaustyti griežinėliais. Sudėjus į gilią keptuvę, užpilti vandeniu, kad apsemtų. 2 val. virti ant silpnos ugnies. Po to sudėti gabalais supjaustytą mėsą. Tolygiai paskirsčius mėsą ir morkas, virti dar 1.5-2 val. Nupilti truputį nuoviro ir įberti miltų, druskos ir cukraus, viską sumaišyti ir gauta tyrele užpilti mėsą ir morkas. Dar 3 val. Virti ant silpnos ugnies, kol padažas ir morkos truputį patamsės. Stebėti, kad neprisviltų.

#### **Kugelis (1 variantas)**

200 g vermišelių (ar kitokių smulkių makaronų), 360-400 g varškės, 3 kiaušiniai, 150-200 ml grietinės, 50 g cukraus, žiupsnelis druskos, razinų, 40 g šaukštų maltų džiovintųjų, 40 g rudojo cukraus pabarstyti ant viršaus (kad kepant susidarytų traški plutelė), 20 g sviesto.

Vermišelius išvirti pasūdytame vandenyje (tik nepervirti - jie labai greitai išverda). O kol verda makaronai, gerai sumaišyti varškę, kiaušinius, grietinę, cukrų ir druską. Suversti nuvarvintus makaronus, karštu vandeniu perlietas razinas ir viską permaišyti. Masę supilti į riebalais išteptą ir džiovintuosiais pabarstytą kepimo indą. Ant viršaus užbarstyti maltų džiovintųjų ir rudojo cukraus bei pamėtyti sviesto gabaliukų. Kepti 180° C temperatūros orkaitėje 45-60 min. Valgyti su grietine.



1 pav. Kugelis (1 variantas)

## Kugelis (2 variantas)

Bulves sutarkuoti su svogūnu, nupilti šiek tiek skysčio. Įmušti kiaušinį, supilti grietinę, miltus, druską, mairūnus, išmaišyti ir kepti taukais išteptoje skardoje apie 1 val. Valgyti su spirgučiais.

## Įdaryta žuvis (Farširuota žuvis)

1 kg žuvies, 50g bandelės, 100-200 g pieno, 1 kiaušinis, 70 g. Svogūnų, 50 g. Morkų, 30g burokėlių, druskos, pipirų.

Šiam patiekalui labiausiai tinka stambios žuvys.

Išvalyti žuvį, neperpjaujančios jos išilgai, ir supjaustyti ją 1.5-2 cm pločio gabalais. Galvą atskirti ir išvalyti. Akis išpjauti. Pelekus nupjauti, Žuvį nuplauti po šalto vandens srove. Atsargiai aštriu peiliu išpjauti žuvies filė ir išimti kaulus.

Faršas: mėsmale sumalti žuvies filė, svogūnus, išmirkytą piene bandelę, įplakti kiaušinį, įberti druskos ir maltų pipirų. Faršu prikimšti žuvies odele ir galvą. Puodo dugną iškloti griežinėliais supjaustytais svogūnais, burokėliais ir morkomis. Įdėti laupo lapelį, pipirų. Žuvies gabalus sudėti ant daržovių, užpilti šaltu vandeniu, pasūdyti. Žuvies kaulus ir pelekus nuplauti, sudėti į marlės maišelį ir įmesti į puodą. Virti ant silpnos ugnies 1,5. Atidengtame puode. Vanduo neturi kunkuliuoti. Spalvai pagerinti dažnai naudojamas šafranas arba svogūno lukštai.

Išvirusią žuvį išimti ir sudėti ant pailgos lėkštės. Žuvies galvą ir uodegą padėti ant lėkštės galuose. Kiekvieną žuvies gabalėlį papuošti morkos griežinėliu, o likusiomis morkomis – lėkštės kraštą.

Žuvį užpilti perkoštu sultiniu ir atšaldyti. Sultinys turėtų būti labai koncentruotas ir greit sustingstantis.

## Tradicioniai vištienos kotletai

1 kg vištienos, 1 svogūnas, 3-4 česnako skiltelės, 20g baltos duonos, 50g riebalų, 1 kiaušinis.

Vištą išskrosti, nuplauti, nupjaustyti nuo kaulų mėsą su odele, permalti kelis kartus su svogūnais ir česnakais, sudėti išmirkytą baltą duoną, įmušti kiaušinį, viską gerai sumaišyti, padaryti maltinius, apvolioti džiovėsėliuose ir apkepti. Iškepus sudėti į troškintuvą ir 10 min troškinti orkaitėje.

### 2.2. TECHNOLOGINIŲ ĮRENGIMŲ EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: SMULKINTUVO (BLENDERIO) „BERMIXER 9FRJ“; KONVEKČINĖS ORKAITĖS

#### Elektrinis maisto produktų smulkintuvas

**Elektrinis maisto produktų smulkintuvas „Bermixer“ 9FRJ** – mechaninis virtuvinis prietaisas – kompaktiškas, greitas ir patogus naudoti rankinis smulkintuvas, kurio eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 3 mokymo elemento 3.2. skyriuje.

#### Konvekcinė orkaitė (kepimo spinta)

**Konvekcinė orkaitė (kepimo spinta) „Elektrolux“** – tai šiluminis įrengimas skirtas produktams ir patiekalams virti, kepti, apkepti, troškinti, pašildyti, džiovinti, o taip pat atšildyti užšaldytus maisto produktus. Produktai termiškai apdorojami greitai cirkuliuojančio karšto oro aplinkoje arba naudojant konvekcijos, garų ir konvekcijos-garų funkciją. Įrenginio eksploatacijos taisyklės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 2 mokymo elemento 2.2. skyriuje.

### 3 MOKYMO ELEMENTAS. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIU BŪDU SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

#### 3.1. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1. SULTINYS SU MACOS KUKULIAIS; 2. TRADICINĖ PUPŲ SRIUBA

##### **Sultinys su macos kukuliais**

½ svogūno, 100-120 g. miltų, 1-2 kiaušiniai

Nuvalytą vištieną užpilti šaltu vandeniu, sudėti morką, svogūną ir virti uždengtame puode. Išvirus perkošti ir vėl užvirinti, į verdantį sultinį sudėti kukulaičius ir pavirinti 10-15. Kukulaičiai daromi : kiaušinius suplakti su taukais, druska ir vandeniu. Sudėjus miltus, užminkyti tirštą tešlą. Tešlą apie valandą palaikyti šaltai. Suvolioti rutuliukus ir 30min virti sultinyje.

##### **Tradicinė pupų sriuba**

100 g. pupų, 50 g. žirnelių, 30 g. perlinių kruopų, 50-70 grietinės

Pupas išbrinkinti ir pusiau apvirti, tada sudėti žalius žirnelius ir perlines kruopas, baigti virti. Užbalinti grietine.



## 4 MOKYMO ELEMENTAS. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIU BŪDU SALDUMYNŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

4.1. ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS SALDUMYNŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 1. TEIGLACH – MEDUJE VIRTİ SALDUMYNAI; 2. IMBERLACH – MORKŲ, APELSINŲ IR IMBIERO SALDUMYNAI; 3. LEKACH – MEDAUS KEKSAS; 4. TRADICINIS OBUOLIŲ PYRAGAS

### Teiglach – meduje virti saldumynai

6 kiaušiniai, 3 stiklinės miltų, 40 g. aliejaus, 3 stiklinės vandens, 2 stiklinės cukraus ir 2 stiklinės medaus.

Kiaušinius išplakti, supilti aliejų, suberti išsijotus miltus. Be vandens užminkyti vidutinio tirštumo tešlą. Išminkytą tešlą padalinti į kelias dalis. Iš kiekvienos dalies padaryti žiedelius.

Į gilų puodą su sandariu dangčiu supilti vandenį, medų, suberti cukrų. Viską gerai sumaišyti ir gerai uždengus puodą užkaisti virti. Kai tik sirupas užvirs skubiai sudėti visus žiedelius ir vėl sandariai uždengus virti ant ugnies 40-45min. Puodą galima atidengti tik akimirkai - pamaišyti pyragėlius ir patikrinti jų virimo eigą. Virti Teiglach kol parusvės. Išvirusius Teiglach po vieną išgriebti grabštuku, sudėti ant sudrėkintos lentos, pabarstyti cukrumi arba sumaltomis aguonomis.

### Imberlech

1 kg morkų, 1 kg cukraus, 100 g apelsinų žievelių, 200 g riešutų, imbiero

Morkas nuskuti, nuplauti, smulkiai sutarkuoti. Tarkius sumaišyti su cukrumi, sudėti apelsinų ar citrinų žieveles. Virti ant silpnos ugnies uždengtame puode tol, kol morkos sugers visus skysčius. Tada sudėti susmulkintus apdžiovintus riešutus ir imbierą. Gautą masę paskleisti ant sudrėkintos lentos, sluoksnį išlyginti sudrėkintu šaukštu arba metele ir taip laikyti 10-12 val. Sustingusią masę supjaustyti kvadratėliais, apversti apačia į viršų, džiovinti 2-3 dienas, katkart 4mis pavartant. Vartojami, kai gražiai apdžiūsta.

## Lekach – medaus keksas

1 stiklinė vandens, 1 stiklinė cukraus, 1 stiklinė vandens, 3 šaukštai aliejaus, 2 kiaušiniai, 0.5 šaukšteliai sodos.

Iš medaus, cukraus ir vandens išvirti sirupą. Tačiau dažniausiai lekach kepamas po teiglach. Į likusį sirupą po teiglach gaminimo kol nesustingo supilti butelį kefyro ir išmaišyti. Kai sirupas atauš, įpilti aliejų, įmušti kiaušinius, įberti sodą, išmaišyti, įberti nedaug miltų ir išsukti grietinės tirštumo tešlą. Supilti į keptuvę su aukštesniais kraštais. Tešla turėtų užpildyti tik pusę keptuvės tūrio, nes lekach pakyla dvigubai.

## Tradicionis obuolių pyragas

800-1000g obuolių, pagal skonį cukraus, 50g mielių, 2.5 stiklinės miltų, 200 g sviesto arba aliejaus, 0.5 stiklinės pieno, 50 g grietinės.

Mieles sumaišyti su cukrumi, atskiesti šiltu pienu ir padėti šiltai, kad pakiltų. Į miltus įdėti grietinę, mieles, pieną, ištirpintą sviestą ir užmaišyti vidutinio tirštumo tešlą. Obuolius stambiai sutarkuoti, razinas išmirkyti. Obuolių masę sumaišyti su razinomis ir cukrumi. Tešlą iškočioti, apiberti maltais džiovintais ir sukrėsti obuolių masę. Pyrago krašteliu sujungti perpintais tešlos voleliais.

## 4.2. TECHNOLOGINIŲ ĮRENGIMŲ EKSPLOATACIJOS TAISYKLĖS: ŠALDYMO SPINTELĖS AHT

### Šaldytuvas „Frigorex“ ir šaldymo spintelė AHT

**Šaldytuvai ir šaldomosios spintos bei spintelės** eksploatacijos taisyklės eksploatacijos taisyklės pateiktos S.4.1. modulio 4 mokymo elemento 4.2. skyriuje.

## 5 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

### 5.1. UŽDUOTIES APRAŠYMAS IR VERTINIMO KRITERIJAI

#### **Žydiškos virtuvės patiekalų paruošimas ir patiekimas**

*Užduoties tikslas – naudojantis technologinėmis kortelėmis, technologiniais įrengimais, tikslingai ir racionaliai parenkant ir naudojant maisto produktus, indus ir įrankius, savarankiškai paruošti žydiškos virtuvės patiekalus ir juos patiekti.*

#### **Užduoties vertinimo kriterijai:**

- Užduotis atlikta per jai skirtą laiką.
- Užduotis atlikta kokybiškai.
- Užduotis atlikta laikantis darbų saugos reikalavimų dirbant su technologiniais įrengimais, mechanizmais, prietaisais ir įrankiais.
- Užduotis atlikta laikantis technologijos reikalavimų.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.
- Užduotis atlikta savarankiškai.
- Užduotis aprašyta mokytojo ataskaitoje.
- Įsivertina savo darbą, nurodo problemas, jų priežastis ir galimus sprendimo būdus.
- Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Atlikta/ Neatlikta.

#### **Užduočių variantai ir aprašymui keliami reikalavimai:**

Baigus visą mokymo kursą, besimokantis mokytojas atlieka savarankišką užduotį, kurią paskiria mokytojo mokytojas.

Atliekant užduotį naudotis įgytomis žiniomis per visą mokymosi laikotarpį.

Užduoties atlikimui skirta 6 val.

#### **1 variantas**

Paruoškite ir patiekite žydiškos virtuvės patiekalus: sriubą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 2 variantas

Paruoškite ir patiekite žydiškos virtuvės patiekalus: salotas ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 3 variantas

Paruoškite ir patiekite žydiškos virtuvės patiekalus: šaltąjį užkandį / patiekalą ir pagrindinį patiekalą, kurie nurodyti užduotyje.

## 4 variantas

Paruoškite ir patiekite žydiškos virtuvės patiekalus: pagrindinį patiekalą ir desertą, kurie nurodyti užduotyje.

### UŽDUOTIES APRAŠYMAS

Mokytojo mokinio vardas, pavardė.....

Užduoties pavadinimas.....

Užduoties atlikimo vieta.....

Atlikimo data.....

1. Pagal technologinę kortelę savarankiškai paskaičiuoti produktų reikmes užduotyje nurodytam patiekalo porcijos dydžiui / porcijų kiekiui.
2. Sudaryti patiekalo ruošimo operacijų seką, kad visos sudedamosios patiekalo dalys (pagrindinė, garnyrai, padažai, priedai) būtų paruošti reikiamu metu.
3. Parinkti darbo inventorių ir saugiai bei teisingai juo naudotis ruošiant patiekalą.
4. Racionalai ir teisingai parinkti nurodytus produktus, atlikti jų pirminį paruošimą.
5. Paruošti pusgaminius.
6. Prisilaikant darbų saugos ir technologijos reikalavimų, teisingai atlikti šiluminį produktų ir pusgaminių paruošimą.
7. Paruošti patiekalą patiekimui:
  - parinkti patiekimo indus;
  - serviruoti patiekalą.

Mokytojo vertinimas ( atlikta/ neatlikta).....

Mokytojo vardas, pavardė.....