

LIETUVOS MOKINIŲ TECHNOLOGIJŲ OLIMPIADOS

„KŪRYBOS VIRUSAS 2022 m.“

Produktų, įrankių ir priemonių sąrašas

(Mityba / Turizmas ir mityba)

<b>Olimpiadoje pateikiamų maisto produktų sąrašas</b>	
<b>7-8 kl.</b>	<b>Produktai bendri visoms grupėms</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiaušiniai 2 vnt.</li> <li>2. Juodos alyvuogės 15 vnt.</li> <li>3. Geltona paprika 1 vnt.</li> <li>4. Fermentinis sūris 100 g</li> <li>5. Žiedinis kopūstas 130 g</li> <li>6. Morka 100-120 g</li> <li>7. Varškė 100 g</li> <li>8. Saulėgražų sėklos (lukštentos)</li> <li>9. Razinos</li> <li>10. Kepinių šokoladas 50 g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Miltai ruginiai ir kvietiniai</li> <li>2. Kukurūzų kruopos</li> <li>3. Cukrus</li> <li>4. Aliejus – saulėgražų ir alyvuogių</li> <li>5. Vanilinis cukrus</li> <li>6. Kepimo milteliai</li> <li>7. Prieskoniai: pipirai, druska, ciberžolė</li> <li>8. Česnakai, svogūnai (galvos)</li> <li>9. Citrinos, apelsinai</li> <li>10. Švieži krapai, petražolės</li> <li>11. Špinatai</li> <li>12. Graikiškas jogurtas</li> <li>13. Grietinė 30 proc.</li> <li>14. Grietinėlė 36 proc.</li> <li>15. Uogienė/ džemas</li> <li>16. Juoda duona</li> <li>17. Balta duona</li> <li>18. Trapučiai</li> <li>19. Duonos lazdelės</li> </ol>
<b>9-10 kl. (I-II gimn. kl.)</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burokas virtas 1 vnt.</li> <li>2. Burokas žalias 1 vnt.</li> <li>3. Morka 1 vnt.</li> <li>4. Bulvė 1 vnt.</li> <li>5. Konservuotos pupelės</li> <li>6. Rauginti kopūstai</li> <li>7. Saliero stiebas 1 vnt.</li> <li>8. Karšto rūkymo šoninės gabaliukai 2 vnt.</li> <li>9. Pomidoras 1 vnt.</li> </ol>	
<b>11-12 kl. (III-IV gimn. kl.)</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ½ vištos krūtinėlės arba 1 kumpelis</li> <li>2. Fermentinio sūrio 50 g</li> <li>3. Morka 100-120 g</li> <li>4. Batatas 1 vnt.</li> <li>5. Bulvės 2 vnt.</li> <li>6. Sviestas 82 proc. 50 g</li> <li>7. Šaldyti žirnėliai 100 g</li> <li>8. Pievagrybiai 2 vnt.</li> <li>9. Kiaušinis 1 vnt.</li> </ol>	
<b>Priemonės, įrankiai kuriuos dalyviai ras darbo vietoje</b>	<b>Priemonės, įrankiai kuriuos dalyviai gali turėti ir naudoti</b>

Staltiesės, servetėlės, serviravimo indai ir įrankiai.  
Virtuviniai indai, įrankiai.  
Orkaitė, viryklė, plaktuvai.

Peiliai, figūriniai peiliai, prijuostė, galvos  
apdangalai, pirštinės, konditeriniai maišeliai su  
antgaliais.