

## LIETUVOS MOKINIŲ TECHNOLOGIJŲ OLIMPIADOS

### „KŪRYBOS VIRUSAS 2024 m.“

#### Medžiagų, įrankių ir priemonių sąrašas

(Mityba 7-8 kl. 9-10 kl, Taikomosios technologijos (mityba) III gimn. kl., Turizmas ir mityba IV gimn. kl.)

7-8 kl.	Produktai bendri visoms grupėms
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paprika ( raud. Ir gelt. ) ½ vnt.</li> <li>2. Bulvė 1 vnt.</li> <li>3. Špinatai 20 g</li> <li>4. Pomidoriukai 4 vnt.</li> <li>5. Ridikėliai 2 vnt</li> <li>6. Pievagrybiai 2 vnt.</li> <li>7. Agurkas mažas 1 vnt.</li> <li>8. Fermentinis sūris 40 g</li> <li>9. Sviestas – 40 g</li> <li>10. Tepamas sūrelis – 30 g</li> <li>11. Varškė 9 proc. 30 g</li> <li>12. Cukinija 1/5 vnt.</li> <li>13. Česnakas 2 skiltelės</li> <li>14. Kiaušiniai vištų 1 vnt.</li> <li>15. Kiaušiniai putpelės 2 vnt.</li> <li>16. Juoda duona viso grūdo su sėklomis 1 riekelė (kvadratinė)</li> <li>17. Balta duona viso grūdo su sėklomis 1 riekelė (kvadratinė)</li> <li>18. 1 juostelė šalto rūkymo šoninės</li> <li>19. 2 griežinėliai kiaulienos ar vištienos karšto rūkymo kumpelio</li> <li>20. 4 vnt džiovintų slyvų</li> <li>21. Brokolis 3 žiedynai</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kepimo milteliai</li> <li>2. Sausos mielės</li> <li>3. Druska, pipirai juodieji, aitrios paprikos milt., cinamonas, gvazdikėliai, kardamonas, kmynai.</li> <li>4. Cukrus, vanilinis cukrus.</li> <li>5. Miltai kvietiniai, ruginiai, avižų, grikių.</li> <li>6. Aliejus saulėgrąžų, alyvuogių.</li> <li>7. Obuolių actas</li> <li>8. Garstyčios</li> <li>9. Sėklų moliūgo, saulėgrąžų, sezamo.</li> <li>10. Medus</li> <li>11. Krakmolos</li> <li>12. Švieži žalumynai: <ul style="list-style-type: none"> <li>• krapai,</li> <li>• petražolės,</li> <li>• svogūnų laiškai,</li> <li>• čiobreliai,</li> <li>• mėta,</li> <li>• bazilikas,</li> <li>• raudonėlis.</li> </ul> </li> </ol> <p>Galimai bus Monino produktai (sirupai, padažai, tyrės)</p>
9-10 kl.	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Morka 1 vnt.</li> <li>2. Burokas 1 vnt</li> <li>3. Špinatai 50 g</li> <li>4. Migdolų 10 g</li> <li>5. Graikiškų riešutų 10 g</li> <li>6. Bananas ½</li> <li>7. Datulės 50 g</li> <li>8. Džiovintos spanguolės 30 g</li> <li>9. Sviestas 100 g 82 proc.</li> <li>10. Graikiškas jogurtas 30 g</li> <li>11. Grietinė 30 proc. 50 g</li> <li>12. Maskarponė 50 g</li> <li>13. Cukraus pudra 30 g</li> <li>14. Apelsinas ¼</li> <li>15. Citrina ¼</li> <li>16. Obuolys 1/2</li> <li>17. Kriaušė ½</li> </ol>	

18. Grietinėlė 35 proc. 30 g 19. Varškė 9 proc. 50 g 20. Šilauogės 6 vnt. 21. Kakavos milteliai 10 g 22. Kiaušiniai 2 vnt.	
<b>III - IV gimn. kl.</b>	
1. Svogūnas (mėlynas ir tradicinis) po ½ 2. Bulvė 1-2 vnt. 3. Batatas ½ 4. Morka ½ 5. Burokas ½ 6. Salotų mišinys 20 g 7. obuolys 1/2 vnt. 8. Citrina 1/2 vnt. 9. Apelsinas 1/2 vnt. 10. Kriaušė 1/2 vnt. 11. Varškė 9 proc. 30 g 12. Natūralus jogurtas 50g 13. Sviestas 82 proc. 50 g 14. Grietinėlė 35 proc. 50 ml 15. Vištos kumpelis (terminškai neapdorotas) 0,5 vnt. 16. Žuvies file (terminškai neapdorota) 80 g 17. Džiovintų slyvų 2 vnt. 18. Šampinjonai 1 vnt. 19. Grikių kruopos 50 g 20. Perlinės kruopos 50 g 21. Ryžių laukinių 50 g 22. Česnakas 2 skiltelės 23. Vynuogių kekė 5-6 uogų 24. Brokolis 3 žiedynai 25. Fermentinis sūris 40 g	
Priemonės, įrankiai kuriuos dalyviai ras darbo vietoje:	Priemonės, įrankiai kuriuos dalyviai gali turėti savo ir naudoti:
Staltiesės, servetėlės, serviravimo indai ir įrankiai. Virtuviniai indai, įrankiai, pjaustymo lentelės. Orkaitė, viryklė, plaktuvai. Kepimo popierius, folija, iešmeliai.	Peiliai, figūriniai peiliai, prijuostė, galvos apdangalai, pirštinės, konditeriniai maišeliai su antgaliais, silikoninės keksiukų ar tartalečių formelės.