

2014 m. rugsėjo 15 d. pagal LEONARDO DA VINCI programos mobilumo projektą „HoReCa sektoriaus profesijos mokytojų technologinių kompetencijų tobulinimas“, NR LLP-LdV-VETPRO-2013-LT-0865 keturios profesijos mokytojos iš trijų Lietuvos profesinio ugdymo institucijų:

Kėdainių profesinio mokymo centro – Audronė Alminienė,
Alytaus profesinio mokymo centro – Laima Vaivadienė,
Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centro –
Janina Pocienė ir Laimutė Gelumauskaitė – atvykome į
Rygos turizmo ir kūrybinės pramonės inžinerijos kolegiją.

Rygos turizmo ir kūrybinės pramonės inžinerijos kolegija



Virėjų praktiniai užsiėmimai



Indai



Degustācijas klasē



Valgykla



Barmenų–padavėjų klasė



Padavēju–barmenu mokomasis restoranas



Dizainerių užsiėmimai



Modeliuotojų klasė



Pardavēju, kasininku klasē



Konditerių praktiniai užsiėmimai



Kirpēju klasē



Kinietiškos ir japoniškos arbatų degustacija. Ją vedė Andris Purniš.



Edukacinė kelionė „Maisto
kulinarinio paveldo turas po
Latgalės kraštą“, kartu
aplankant šio regiono istorines,
pažintines vietas.

Aplankėme žvejo sodybą ant Lubano ežero kranto. Susipažinome su šviežios žuvies paruošimo ir rūkymo senomis technologijomis. Ragavome įvairių rūšių šviežiai paruoštos žuvies.



Aplankēme aludari Dainis Rakstinš, kuris ruošia nefiltruotą tamsų alų pagal 150 metų senumo senolių receptą (grūdai rūkinami). Alaus stiprumas išgaunamas 5 laipsnių.



Rezeknės miestas įsikūręs ant septynių kalvų, pačiame Latgalos centre tarp Makonkalno ir Lielas Liepukalno – dviejų aukščiausių Latvijos kalnų ir dviejų didžiausių ežerų – Razno ir Lubano – kurios jungia vingiuota Rezeknės upė. Miestas įsikūręs pačiame Latgalos centre yra šio krašto kultūros ir dvasingumo centras. Netoliese esantis Rusijos pasienis, nutiestas geležinkelis ir magistraliniai keliai (Sankt– Peterburgas – Varšuva ir Ryga–Maskva) suteikia Rezeknei svarbų strateginį vaidmenį.

Lankėmės naujai pastatytoje ir moderniai įrengtuose rūmuose, kuriuose yra koncertų salės, civilinės metrikacijos skyrius ir transformavus sales rengiami pobūviai.

Vykome į svečių namus „Žalia sala“, kuriuose susipažinome su nacionaliniais šio krašto įvairiais patiekalais, jų gaminimo technologija bei patiekimu. Šie patiekalai priskiriami Latgalos krašto kulinarijos paveldui ir gaminami ir iš ekologiškai švarių produktų.



Ludza – pats seniausias Latvijas miestas(1177 m.).
Susipažinome su kultūrinėmis – istoriskām
vērtībām, senu miestu, Livonijas ordeņa pils
gruvēsiais, jvairu tikējumu šventyklom.



Ludzos amatų centre mokoma keramikos, audimo, siuvimo, medžio apdirbimo ir kt. Centre gaminami latgališki kulinarinio paveldo patiekalai: sriuba su eziuko mėsa šviežiais ar raugintais kopūstais, pilkų žirnių košė su spirgučiais, įvairių žolelių arbatos.

Šeimininkė Aina Barsukova kepa duoną ir tortus pagal užsakymus. Ji kepa įvairių rūšių duoną pvz. rugių ir saldžiarūgštę, kurios kepamos pagal senolių tradicijas ant klevo lapų, su moliūgais, saulėje džiovintais pomidorais. Taip pat kepa tortus, įvairius pyragėlius, pyragaičius iš ekologiškų produktų be dirbtinių priedų. Turi sukaupusi didelę kolekciją įvairių senovinių receptų. Šeimininkė labai svetinga, jos įvairūs gaminiai – labai gardūs.

Svečių namai „Miežinienu majas“ įsikūrę vaizdingoje vietoje, netoli Agluonos bazilikos. Sode įrengtas horoskopų, ženklų takas. Patiekalai ruošiami iš ekologiškų žaliavų ir produktų, užauginamų savame ūkyje. Ruošiamas gausus patiekalų asortimentas, kuris būdingas šiam kraštui, tai karšti bulviniai pyragėliai su baravykų padažu, perlinių kruopų sriuba su daržovėmis, liežuvis drebučiuose, kvietinių ir ruginių miltų sklindžiai, gausus mišrainių asortimentas, naminis medus, žaliasis sviestas, varškė, sūriai, duona, sausainiai, pyragėliai, kiselius desertai ir kt.

Svečių namai „Miežinienu majas“



Kraslavos kraštas prasideda ten, kur Dvina virsta Likimo upe Dauguva. Kraslava randasi vadinamoje Latvijos Šveicarijoje, apie 40 km nuo antrojo pagal dydį Latvijos miesto – Daugpilio ir apie 275 km nuo Latvijos sostinės Rygos.

Kraslavos miesto ir 11 kaimų kultūros paveldui atstovauja valstybės saugomi architektūros, meno, archeologijos, kultūros ir miesto paminklai. Kultūrinis kraštovaizdis harmoningai paveldėtas iš Pliaterių gimtinės: barokinio stiliaus pilis ir mūrinė bažnyčia, kelių dvarų pastatai ir parkai, taip pat įvairių konfesijų bažnyčios ir daugiau nei 100 ežerų.

Vaistažolininkas Ivar Geiba įkūrė
įmonę UAB „Kurmiši“. Jis nuo 1994m.
augina įvairias vaistažoles apie 30 rūšių. Iš
vaistažolių gamina įvairius arbatų mišinius,
pvz. devynių žolių galia. Užsiima bitininkyste,
vaško ir žvakių gamyba.

Duonos muziejus



Duonos muziejuje eksponuojami senovėje duonai kepti naudojami indai ir įrankiai, vyksta duonos kepimo pagal senąsias tradicijas pristatymas. Čia galima paragauti pagal seną receptą kepamos duonos su lašinukais, sriubos su pupelėmis ir perlinėmis kruopom, virtų bulvių su mėsos ir grybų padažu, naminės varškės, grietinės, lašinių, raugintų agurkų ir naminės degtinės.



Kulinarinio turizmo kelias toliau vedė į Preilos kraštą pas ponią Ireną Koledą, kuri gamina vyną iš vynuogių, aviečių ir juodų serbentų. Dar prieš 500 metų šioje vietovėje Grafas Borhof gamino vyną iš vietinės žaliavos savo reikmėms. Ūkis augina didelius vaismedžių sodus – vyno, marmelado, iriso ir karamelės gamybai.



Ūkyje „Ošumajus“ susipažiname su vynuoginių sraigčių gyvenimu, jų fiziologija, paruošimo ir perdirbimo metodais. Vyko vynuoginių sraigčių patiekalų degustacija, kurie pagaminti pagal originalius vietinius receptus. Taip pat galima paragauti beržų sulos ir naminės degtinės.

Ūkis „Ošumajas“



Praktinių darbų laboratorijoje vyko užsiėmimas konkursinių patiekalų gaminimas Paryžiaus parodai „EuroSkillss 2014“, kurį pravedė meistras Haralds Saušs, dirbantis geriausiam Rygos restorane (mokinys prieš du metus baigęs šią mokyklą). Jis pagamino karštą žuvies užkandėlę, tris jūros gėrybių šaltus užkandžiu ir vieną desertą. Darbo metu meistras mielai atsakinėjo į mūsų užduotus klausimus.

Laboratorijoje kepėme duoną kartu su vadove Ingmara. Mes ruošėme kvietinę tešlą. Iš jos kiekviena atskirai formavome duonos – pyrago pusgaminius, juos kildėme ir kepėme. Dalinomės darbo patirtimi, receptais. Vyko iškeptos duonos – bandelių degustacija su aptarimu.



Važiavome į regioną, kuriame
auginami vynuogynai ir gaminamas
vynas. degustavome praėjusių metų
6 rūšių ten pagamintus vynus –
šermukšnių, kriaušių, vynuogių,
vyšnių, juodųjų serbentų ir slyvų.

Važiavome į Pure food šokolado muziejų, kuriame gidė pravedė ekskursiją, parodė filmuką apie šokolado gamybą ir kartu su mumis gamino šokoladinius saldinius su įdaru.



Pakeliui į Rygą aplankėme pilį „Jaunu Mains pils”. Pils pastatyta 1901 m., tačiau mus ji sužavėjo savo prabanga ir nuostabiai sutvarkyta aplinka.



Pagrindinis kelionės tikslas buvo aplankyti duonos kepyklą Luči. Ji buvo įkurta 1993m. Duona visa kepama pečiuose, kurie iškūrenami malkomis. Jie kepa įvairių rūšių duoną ir gaminius iš jų. Ekskursijos metu turėjome galimybę patys suformuoti ir pakepti savo padarytą kepalą.



Šventinė vakarienė su mokyklos administracija, kurioje mums buvo įteikti projekto dalyvio sertifikatai ir mielos atsiminimo dovanėlės.



Ačiū už dėmesį