

5.3 Lietuviška vakaronė

1. Kasmet mokyklos virėjos organizuoja „Lietuviškų patiekalų dieną“. Perskaitykite, kaip jos pranešė mokyklos bendruomenei apie šventę, ir atsakykite į klausimus.

Dėmesio!

 Lietuviškų patiekalų diena 

Lietuvių virtuvėje gausu įvairiausių patiekalų. Ar norėtumėte jų paragauti?

Kovo 22 dieną kviečiame ateiti į mokyklos valgyklą, kurioje vaišinsime lietuviškais patiekalais.

Kviečiame pasiūlyti savo receptą. Netikėčiausią receptą atsiuntęs mokinys laimės prizą.

   Valgyklos virėjos

1. Kaip vadinamas šis tekstas? Kodėl? Paaiškinkite.
2. Kas rašoma skelbime?
3. Kada renginys vyks?
4. Ką galima pasiūlyti šventei?

Papildomą užduotį rasite logopedinėse pratybose (Lietuviški patiekalai 5.2 ir 5.3).

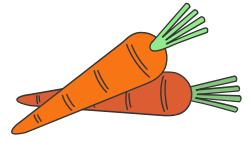


5.3 Lietuviška vakaronė

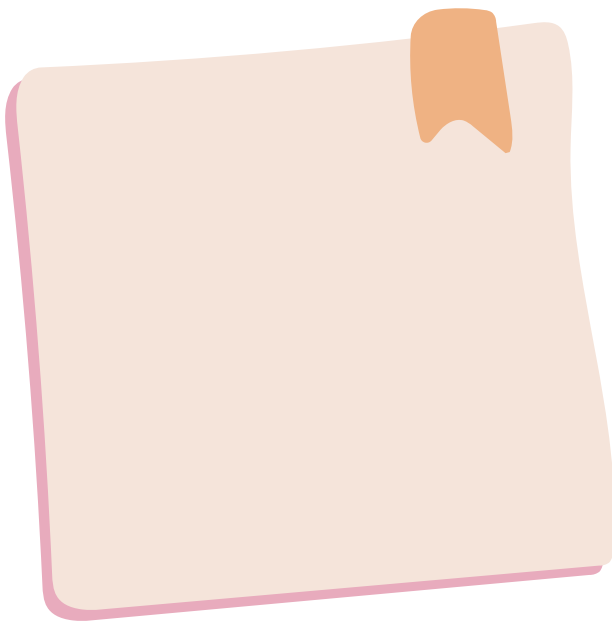
2. Internete ar receptų knygoje raskite receptą, kurį pasiūlytumėte „Lietuviškų patiekalų dienai“.



Pavadinimas



Patiekalui pagaminti reikės:



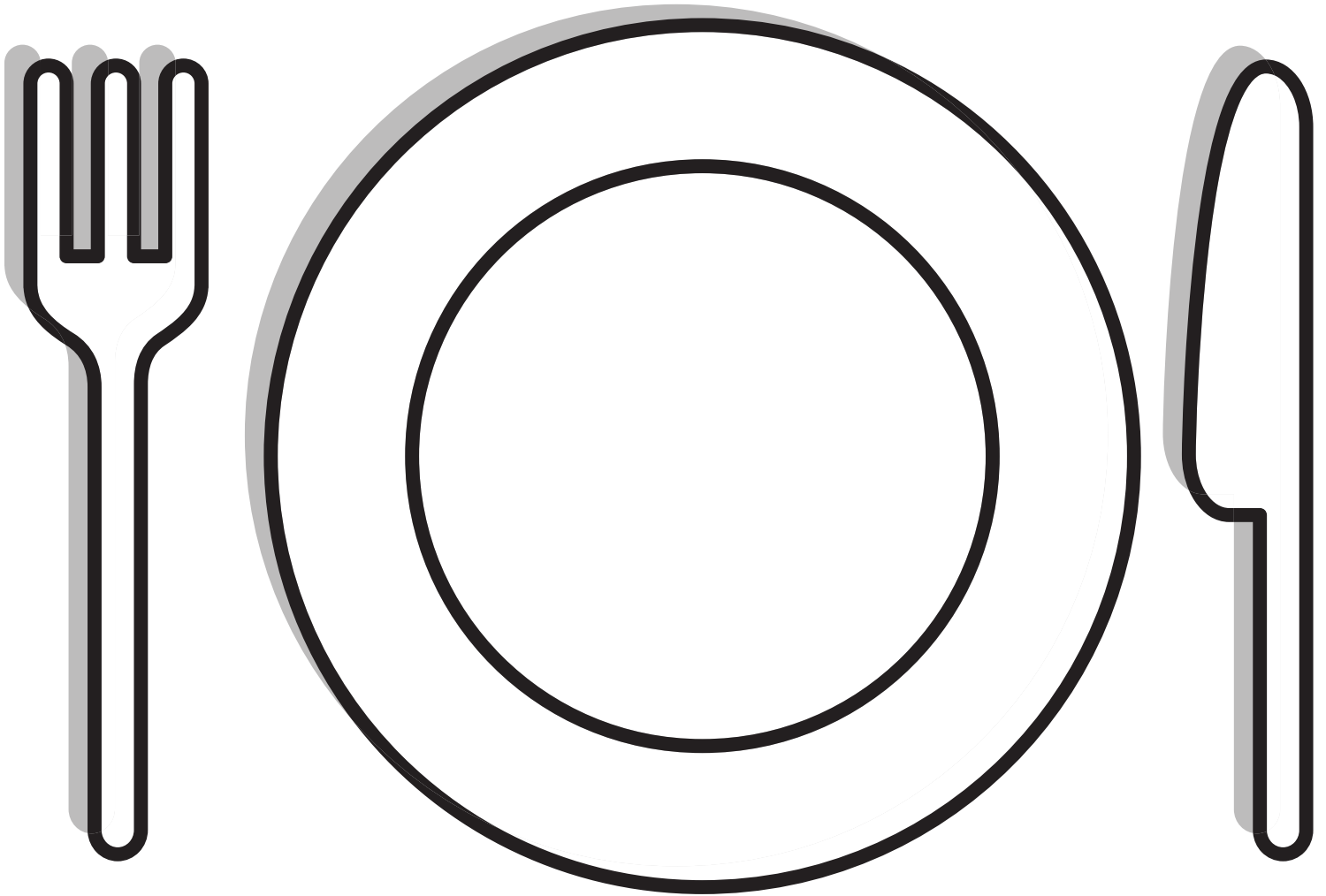
Kaip pagaminti šį patiekalą?



Lined writing area for describing the recipe steps.

5.3 Lietuviška vakaronė

3. Nupieškite patiekalą, kurio receptą užrašėte.



4. Perskaitykite patiekalo receptą, kuris bus patiektas per „Lietuviškų patiekalų dieną“. Atsakykite į klausimus ir atlikite užduotį.

Reikės:

- 500 g marinuotų burokėlių;
- 4 kiaušinių;
- 1 agurko;
- 20 g krapų;
- 10 g svogūnų laiškų;
- 1l kefyro arba rūgpienio;
- žiupsnelio druskos.



5.3 Lietuviška vakaronė

Kaip pasigaminti šaltibarščius?

Kietai išvirkite keturis kiaušinius, juos atvėsinkite ir nulupkite. Supjaustykite gabalėliais. Agurką supjaustykite kubeliais. Susmulkinkite krapus ir svogūnų laiškus. Nuo 500 gramų marinuotų burokėlių nupilkite skystį. Burokėlius sudėkite į didelį dubenį. Suberkite supjaustytus agurkus ir susmulkintus žalumynus, supilkite litrą kefyro arba rūgpienio. Įberkite žiupsnelį druskos. Patiekite su karštomis bulvėmis.

1. Ar esate ragavę šaltibarščių?
2. Kokių maisto produktų reikia, norint pasigaminti šaltibarščius?
3. Dar kartą perskaitykite šaltibarščių gaminimo eigą. Pasakykite, kiek maždaug laiko užtrunka jiems pagaminti.

5. Pasidomėkite, kokius dar patiekalus mėgsta lietuviai. Išsirinkite labiausiai patikusį ir klasėje kartu su mokytoja (-u) pasigaminkite lietuvišką patiekalą.

