



SIMNO KRAŠTO PATIEKALAI

Technologijų projektinis darbas

Darbą atliko: Eva Litvaitytė

Darbo vadovas: Technologijų vyresnioji mokytoja
Loreta Matulevičienė



SIMNAS, 2026



PROJEKTINIO DARBO PROGRAMA

Pavadinimas	Simno krašto patiekalai
Dalykas	Technologijos
Mokytojas	Loreta Matulevičienė
Tikslas	Surasti ir susipažinti su Simno apylinkių senaisiais patiekalais, užrašyti 2-4 patiekalų receptūras, vieno patiekalą pagaminti.
Uždaviniai	1. Surasti informaciją apie Simno krašto tradicinius patiekalus (naudojantis literatūra, interneto šaltiniais, apklausiant vyresnius vietos gyventojus). 2. Užrašyti 2-4 patiekalų receptūras. 3. Pasirinkti 1 užrašytą patiekalo receptūrą jį pagaminti, laikantis autentiškumo. 4. Įvertinti patiekalų maistinę vertę, estetinį pateikimą ir pritaikomumą šiuolaikiniame mitybos kontekste. 5. Parengti projekto aprašą ir pristatymą (stendas, skaidrės, vaizdo įrašas ar degustacija).
Ugdymosi kompetencijos	Pažinimo kompetencija, kultūrinė kompetencija, kūrybiškumo kompetencija, komunikavimo kompetenciją, pilietiškumo kompetencija.
Projekto eiga	1. Temos pasirinkimas ir projekto planavimas. 2. Informacijos rinkimas. 3. Patiekalų receptūrą surinkimas. 4. Patiekalo pasirinkimas gamybai. 5. Pasiruošimas gaminimui. 6. Patiekalo gaminimas. 7. Rezultatų įvertinimas. 8. Projekto pristatymas.
Rezultatai/išvados	Rezultatai: 1. Surinkti ir užrašyti 2–4 Simno krašto patiekalų receptai. 2. Pagamintas vienas patiekalas, laikantis higienos ir saugos reikalavimų. 3. Parengtas projekto aprašas ir pristatymas. 4. Mokinė pagilino žinias apie Simno krašto kulinarinį paveldą.

Darbo tikslai ir uždaviniai

Tikslas:

Surasti ir susipažinti su Simno apylinkių senaisiais patiekalais, užrašyti 2-4 patiekalų receptūras, vieną patiekalą pagaminti.

Uždaviniai:

- 1. Surasti informaciją apie Simno krašto tradicinius patiekalus (naudojantis literatūra, interneto šaltiniais, apklausiant vyresnius vietos gyventojus).**
- 2. Užrašyti 2-4 patiekalų receptūras.**
- 3. Pasirinkti 1 užrašytą patiekalo receptūrą jį pagaminti, laikantis autentiškumo.**
- 4. Įvertinti patiekalų maistinę vertę, estetinį pateikimą ir pritaikomumą šiuolaikiniame mitybos kontekste.**

Informacijos paieška

Idėjų ir receptų buvo ieškoma:

- **konditerijos svetainėse,**
- **konditerių mėgėjų svetainėse,**
- **socialinių tinklų Facebook ir Instagram paskyrose,**
- **apklausiant vyresnius vietos gyventojus.**

Patiekalų receptūros

Grikinė babka:

- 2 stiklinės grikių miltų.
- 4 kiaušiniai
- 1 stiklinė cukraus
- 150 g sviesto
- 200 g grietinės
- 1 arb. šaukštelis kepimo miltelių

Švilpikai:

- 1 kg virtų bulvių (sutrintų)
- 1 kiaušinis
- 1 stiklinė miltų
- Žiupsnis druskos

Dzūkiškos bulvinės bandos:

- 2 kg žalių bulvių
- 4 virtos bulvės (sutrintos)
- 1 svogūnas (sutarkuotas)
- 4–6 kopūsto lapai
- Druska

Eiga:

Plakimas: Kiaušinius išplakite su cukrumi iki putų.

Maišymas: Įpilkite sviestą, grietinę ir išmaišykite.

Suberkite grikių miltus bei kepimo miltelius.

Šaukštu užmaišykite tešlą.

Kepimas: Supilkite į riebalais pateptą formą.

Kepkite 180C orkaitėje 45–50 minučių.

Eiga:

Tešla: Bulves, kiaušinį, druską ir miltus greitai suminkykite.

Pjaustymas: Išvoliokite dešreles, suplokite ir įstrižai supjaustykite rombais.

Kepimas: Kepkite 200C orkaitėje po 15 minučių iš abiejų pusių, kol apskrus.

Eiga:

Tarkis: Žalias bulves sutarkuokite. Skystį lengvai nusunkite.

Masė: Įmaišykite virtas bulves bei druską.

•**Formavimas:** Skardą iškllokite kopūstlapiais. Ant jų dėkite 2–3 cm storio tešlos sluoksnį.

Kepimas: Kepkite orkaitėje apie 1 valandą.

•**Padažas:** Pakepinkite lašinukus su svogūnais. Įpilkite grietinėlės.



Dzūkiškų bandų gamyba



Procesas:

- Įkaitiname orkaitę iki 220°C.
- Kepame 220° C apie 60 min.



Patiekalo pateikimas

Pateikiame lėkštėje su varškės padažu ir spirgais.

Gero apetito!



Išvados

1. Projekto metu buvo įgyvendinti numatyti tikslai ir uždaviniai. Pagamintas patiekalas atitiko techninės užduoties reikalavimus.
2. Atidžiai išanalizuoti Simno krašto patiekalai, pagamintas pasirinktas patiekalas.
3. Darbo procesas aprašytas ir iliustruotas nuotraukomis. Produktui paruošti nereikia ypatingų gamavimo įgūdžių, todėl užduotis įveikiama ir pradedantiesiems.
4. Pagilinau žinias apie Simno kultūrinį paveldą.

