

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of blue, ranging from light sky blue to deep navy blue. These shapes are primarily located on the left and right sides of the frame, creating a modern, dynamic aesthetic. The central area is a clean, white space where the text is placed.

Italija

Buvome surinktos iš 3 mokyklų :

- ✓ Jonavos politechnikos mokykla
- ✓ Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras
- ✓ Šiaulių profesinė mokykla



Susipažinimas su Italijos miesteliu. Rodi Garganico

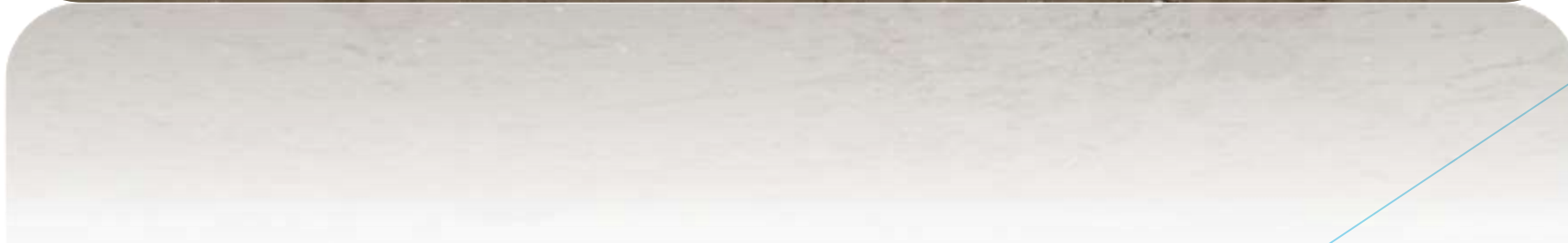
Antrą dieną nuvežė į Italijos miestelį – Rodi Garganico. Išleido mus prie bažnyčios. Bažnyčia labai graži. Miestelis kaip kvartalas. Nuėjome prie laivų uosto. Nuostabus vaizdas. Šalia paplūdimys, Adrijos jūra.





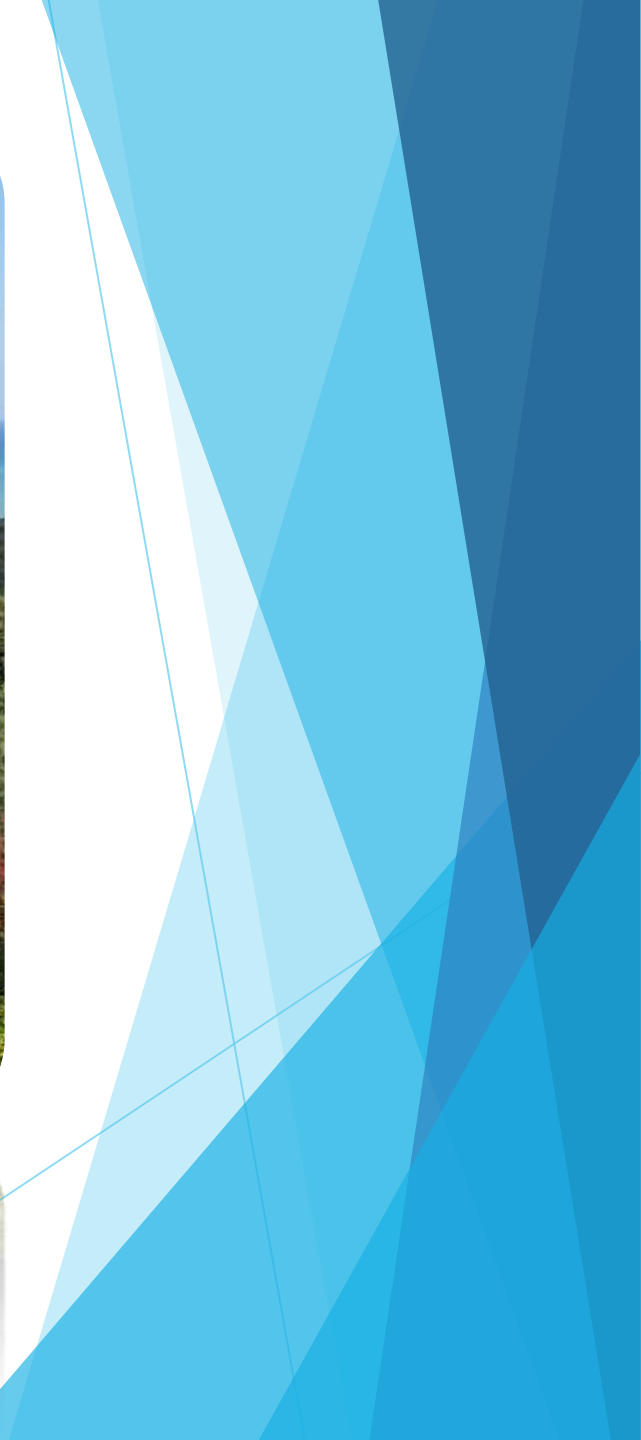






Balandžio 20 dieną važiavome į Peschice miestą. Ten važiuodami sustojome prie skardžio ir žiūrėjome į buvusį žvejotojų pilį. Nuvažiavome prie jūrų uosto kur žvejai su tinklais žvejoja tik midijas.





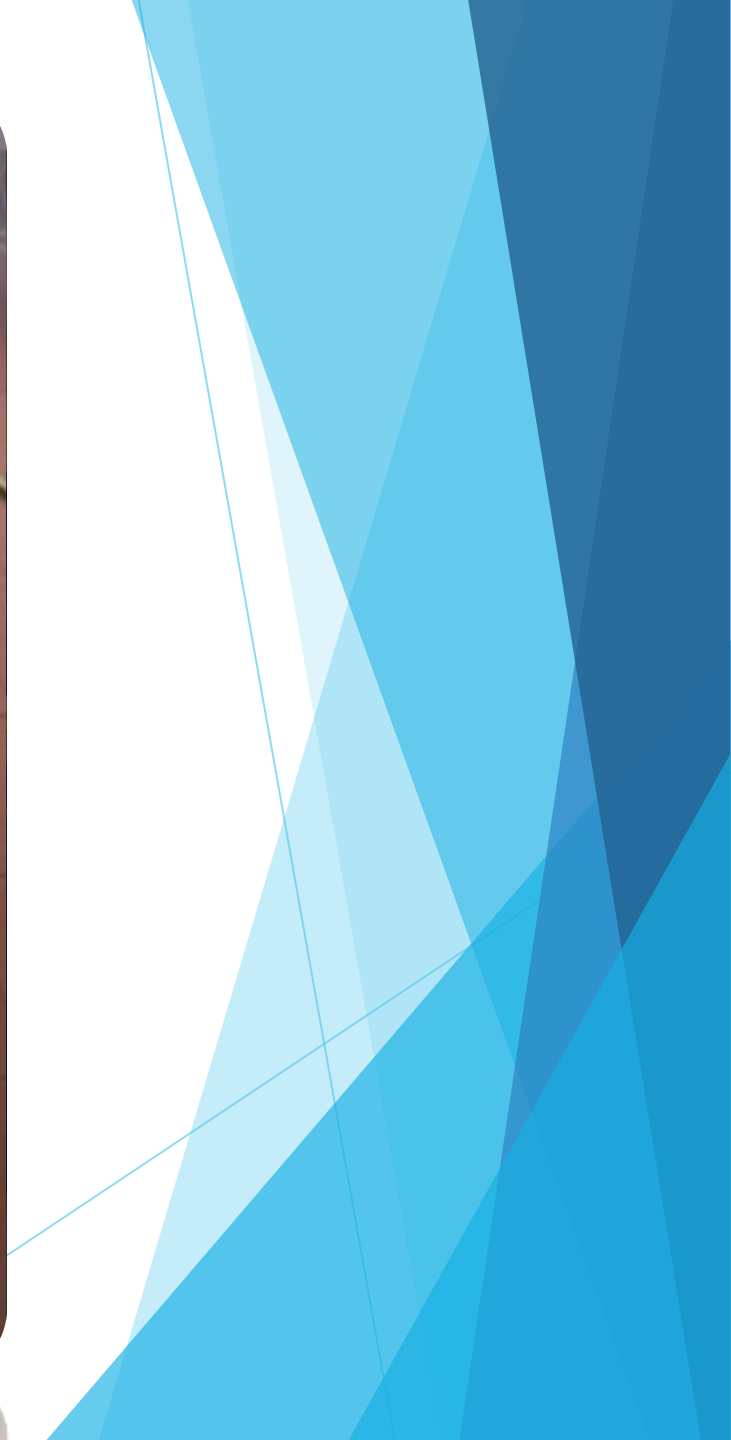






Balandžio 21 dieną važiavome į kaimelį, kur moteris rankomis gamina mozzarella sūrį. Ji augina stručius, ožkas, elnius.

Keliavome į bažnyčią, kuri buvo uoloje.









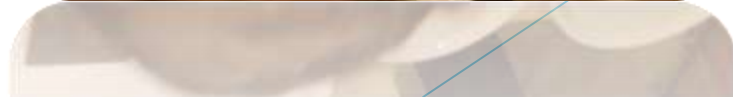
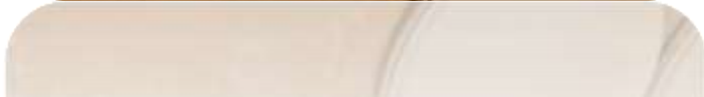








Balandžio 30 dieną, vakare važiavome į piceriją.
Žiūrėjome kaip gamina picas.





Gegužės 5 dieną, važiavome į Rodi Garganico kaimelį, žiūrėti kaip gamina mozzarella sūrio. Nelabai patiko, nes netvarkinga aplinka. Labai skiriasi nuo praeitos ekskursijos, kai buvome pas moterį kaimelį ir kai ji gamino mozzarella sūrį.





Balandžio 7 dieną važiavome į San Giovanni
Rotondo miestą. Italijos virėjų mokyklą. Mokyklos
išvaizda sena, bet virtuvės įrenginiai nauji.
Ragavome daug patiekalų, labai skanūs.



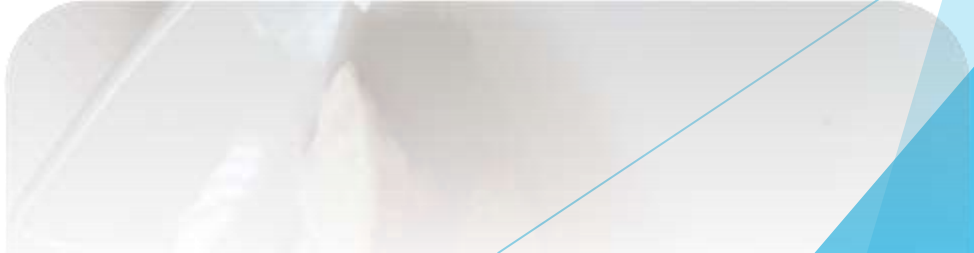














Gegužės 12 dieną, važiavome su džipu per išdžiūvusią upę. Toliau važiavome pažiūrėti į panoramą, labai nuostabus vaizdas.















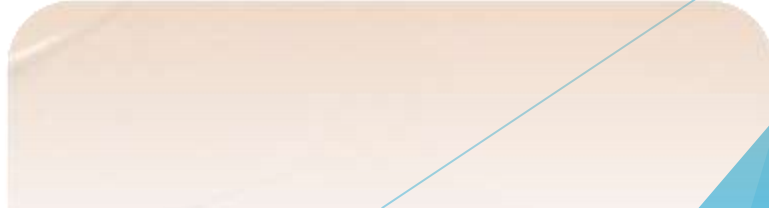
Virtuvė

Kiekvieną dieną mes gamindavome - pusryčius, pietus ir vakarienę.

Kadangi mes buvome šešios virėjos tekdavo pamainomis dirbti. (Kitos keturios virėjos iš kitos programos).

Gaminome Itališkų patiekalų, taip pat ir Lietuviškų.

- ✓ Makaronai su aštriu pomidorų padažu.
- ✓ Makaronai su artiškais
- ✓ Blynai įdaryti su dešrelėmis ir sūriu
- ✓ Strufočius (spuogeliai)
- ✓ Picos visokios
- ✓ Hamburgerius
- ✓ Vištiena su bulvėmis ir salotomis
- ✓ Lazanija
- ✓ Tortilijos krepšelius su salotomis ir mėsa
- ✓ Arizotas su midijomis
- ✓ Ir daugelis kitų patiekalų







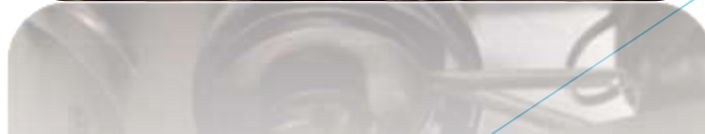
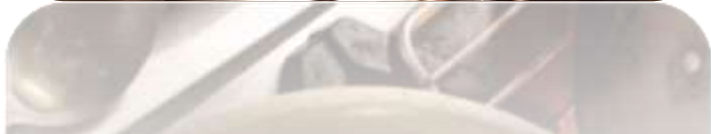






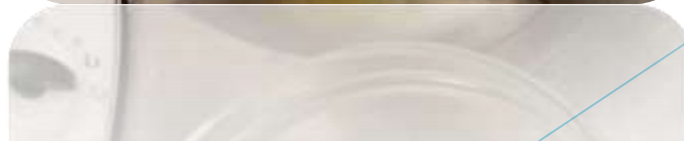
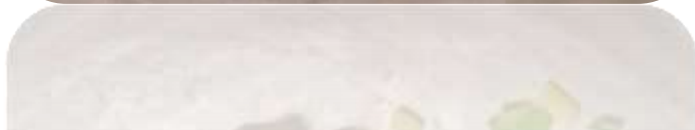










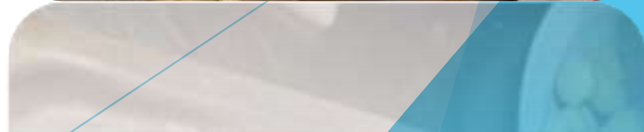










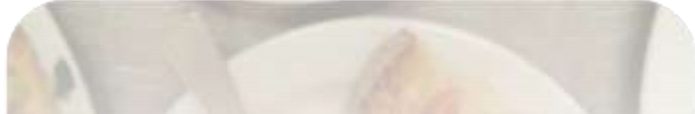


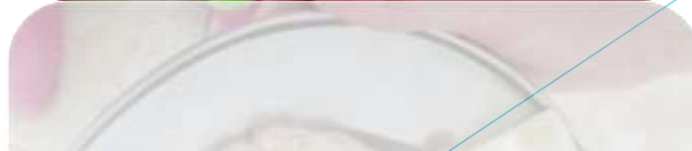














Gaminome makaronus





Ačiū už dėmesį

