



Erasmus+ programos mokinių mobilumo projektas
„Praktinis mokymas Europoje“

Vizitas Italijoje, ekologiškame ūkyje

2015-03-17/04-18

Donatas Radzevičius

Projekte dalyvavo mokiniai iš 4 mokyklų:

- Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras.
- Alytaus profesinio rengimo centras,
- Šiaulių profesinio rengimo centras,
- Jonavos politechnikos mokykla.

Ekoloģiskās ūkis

FATTORIA BIOLOGICA PATRICE



FATTORIA BIOLOGICA PATRICE ūkis

- Ūkis FATTORIA BIOLOGICA PATRICE, įsikūręs netoli Spoleto miesto Italijoje, čia ypatingai išplitusi ekologinė gamyba - šalyje yra sertifikuota daugiausiai ūkių iš Europos šalių.
- Tai šeimos verslas, kuriame vykdomos tokios veiklos: prekyba specializuotose ekologiškų produktų parduotuvėse, ekologinė žemdirbystė ir ekologiškų grūdų, alyvuogių ir vynuogių auginimas, agroturizmo idėjomis susidomėjusių lankytojų priėmimas 22 vietų viešbutyje ir 60 vietų ekologiškų valgių restorane.
- Ūkyje vykdomas produkcijos perdirbimas - ekstra klasės alyvuogių aliejaus spaudimas, vaisių ir uogų apdorojimas šalčiu (išsaugant visas gerąsias produktų savybes), ekologiškos produkcijos iš mėsos ruošimas, o didelę dalį ruošiamos produkcijos tarpe užima ekologiškos duonos bei jos produktų kepimas iš ekologiškų, vietoje paruoštų žaliavų..

- Į Italijos ekologinį ūkį vyko Jonavos politechnikos mokyklos III kurso mokinys – Donatas Radzevičius.

Kaip teigė pats mokinys – mokiausi pačių įdomiausių itališko maisto gaminimo paslapčių.

Geriausias patiekalas - Lazanija

- Susirinkusiems mokyklos draugams Donatas noriai demonstravo lazanijos gaminimo procesą, po kurio sekė pagaminto patiekalo degustacija.











Ūkio apylinkės



Iš lazanijos gaminimo proceso...





Geriausias patiekalas - lazanija

- Susirinkusiems mokyklos draugams Donatas noriai demonstravo lazanijos gaminimo procesą, po kurio sekė pagaminto patiekalo degustacija.

