

Daugavpils Tirdzniecības profesionālā vidusskola

Projekta „Latvijas skolas soma” (LSS)

Atskaite.

Informācija skolas mājās lapai.

PROJEKTA „LATVIJAS SKOLAS SOMA” AKTIVITĀTE	
Datums:	2018.gada 29.oktobrī
Aktivitātes nosaukums:	Latvijas kulinārais mantojums: Latgales nacionālo ēdienu pagatavošanas un pasniegšanas īpatnības un tradīcijas.
Grupa, audzēkņu skaits	Restorānu speciālistu pakalpojumu grupa (R13) – 22 audzēkņi; Tūristu grupas pavadoņu grupa (T3) – 13 audzēkņi; Viesnīcu pakalpojumu speciālistu grupa (V9) – 22 audzēkņi; Skolotāji – 3 cilvēki.
Vieta	SIA „Belkanto”, restorāns „Plaza”, Ģimnāzijas iela 46., Daugavpils.
SECINĀJUMI	
Jautājumi/aplūkotās tēmas:	1. Latgales virtuves ēdienu raksturojums, to pagatavošanas īpatnības; 2. Ēdienu noformēšanas un pasniegšanas paņēmieni; 3. Latgales ēdienu degustācija.
*Pielikumā skolēnu izvērtējumi/radošie darbi, foto u.c.materiāli.	
Sagatavoja atbildīgie peragogi	Raisa Andrejeva _____ Aleksejs Samohvalovs _____ Sofija Krasņakova _____

Pasākums bija labi organizēts. Restorāna pārstāvis pastāstīja par Latgales virtuves īpatnībām, ēdienu pagatavošanas metodēm un niansēm. Parādīja neparastās, bet kādreiz plaši sastopamās, ēdienu pasniegšanas metodes. Audzēkņiem bija brīnums, ka viens no Daugavpils sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem var pagatavot ne tikai mūsdienu virtuves, bet arī šīs zemes seno laiku tradicionālus ēdienus. Pasākums deva iespēju paplašināt audzēkņu zināšanas savā specialitātē, ieraudzīt no citas puses uzņēmuma sortimenta daudzveidību. Emocionālā atmosfēra bija patīkama, audzēkņu atsauksmes ir pozitīvas.

Skolēnu atsauksmes:

Dmitrijs: „Viena no idejām papildproduktam savā profesijā.”

Iļona: „Kreatīvais risinājums, ja mājās nav tīru trauku.”

Valentīna: „Parasti produkti, bet neparasta forma un pasniegšana.”

Jūlija: „Viens no variantiem, kā piesaistīt ārvalstu tūristus-gardēžus uz Latgali un Daugavpili.”

Natālija: „Skaistums vienkāršībā.”

Marija: „Daugavpilī trūkst tādu uzņēmumu, kuri specializētos tikai uz Latgales virtuves ēdieniem.”

Anda: „Neliels, bet interesants stāsts par Latgales nacionālo virtuvi”.

Mareks Kristiāns : „Bija plaši pārstāvēts Latgales tradicionālo ēdienu klāsts.”

Glorija: „Liels paldies Skolas somas organizatoriem.”

Margarita: „Tika parādīta tradicionālā zupu pasniegšana maizes klaiņā.”

Att.1. un 2. Sēņu zupa neparastajā traukā



Att.3. Ceptie āboli un biezpiens: vienkāršie vietējie produkti, bet neparasta pasniegšana.



Att.4. „Dīvaina zupa”

