

Noslēdzies ēdienu gatavošanas konkursa “Kad mammas nav mājās” fināls

Kandavas Lauksaimniecības tehnikuma praktisko mācību korpusa telpās 26. februārī projekta “Green School Dining” ietvaros norisinājās ēdienu gatavošanas konkursa “Kad mammas nav mājās” fināls, kurā piedalījās 6 komandas no projekta pilot skolām: Kandavas Reģionālās pamatskolas - divas komandas no 3. klases un 6. klases, no Smārdes pamatskolas – trīs komandas no 6., 7. klases un 3. klases un no Zantes pamatskolas – 6. klases skolēni.



Skolēni fināla konkursā gatavoja ēdienu, ar kuru bija uzvarējuši pirmās kārtas konkursā, kas iepriekš norisinājās katrā skolā atsevišķi. Ēdienu gatavošanas laiks bija noteikts 90 minūtes, kurā visas komandas arī veiksmīgi iekļāvās. Pēc ēdienu pagatavošanas, katra komanda prezentēja savu pagatavoto ēdienu žūrijai, gluži kā nopietnā kulinārijas šovā, jo žūriju pārstāvēja profesionāli un zinoši eksperti – Kandavas Lauksaimniecības tehnikuma pedagoģe Dzintra Znatnaja, kafejnīcas “Pils” un ģimenes restorāna “Nāriņa” šefpavārs Aivis Kauliņš, lauku sētas “Indāni” un



“Īstās latvju saimnieces” devītās sezonas uzvarētāja Signe Ezeriņa un topošā pavāre Kandavas Lauksaimniecības tehnikuma audzēkne Krista Pole. Žūrija vērtēja gan to, kā komanda sadarbojās, kādā kārtībā uzturēja savu darba vietu, kā bija noformējuši savu recepti un pagatavoto ēdienu, gan arī to cik garšīgs un sabalansēts bija pagatavotais ēdiens.

Pēc spraigas cīņas un pēc žūrijas punktu kopsavilkuma ēdienu gatavošanas konkursa finālā 1. vietu klašu grupā no 1. – 4. klasei ieguva Kandavas Reģionālās pamatskolas 3. klases skolēni ar pagatavoto ēdienu “Mocarellas salāti” un konkursā 1. vietu klašu grupā no 5. – 9. klasei ieguva Zantes pamatskolas 6. klase ar pagatavoto ēdienu “Makaroni muižas gaumē”.

Konkursanti atzina, ka konkurss un tā norise viņiem ļoti patika un šāda veida konkursus ir nepieciešams organizēt arī nākotnē, lai skolēni apgūtu ēdienu gatavošanas prasmes, aktualizētu jautājumus par veselīgu un sabalansētu uzturu, kā arī apzinātu to, cik veselīgi ir vietējie un sezonālie produkti.

Projekta ietvaros vēl plānota meistarklase pilotskolu pavāriem un skolēniem ekskursijas uz vietējām lauku saimniecībām.

Projekta "Zaļās skolas ēdināšana" mērķis ir uzlabot ēdināšanas pakalpojumus skolās un pirmsskolas izglītības iestādēs, īpašu uzmanību pievēršot plašākai bioloģisku un veselīgu produktu izmantošanai, kā arī aktīvākai skolēnu iesaistei.

