

# Šokolado dirbtuvės

Rugsėjo 24 dieną 5-8 klasių mokiniai vyko į praktinį užsiėmimą UAB „Rūta“. Edukacijos vadovė paaiškino, kad dėl besikeičiančių pirkėjų poreikių kasmet papildomas asortimentas, tobulinamos gamybos technologijos, parenkamos įvairios žaliavos, kuriamos naujos saldainių rūšys. Įmonė naudoja Lietuvoje užaugintas braškes, juoduosius serbentus, medų, riešutus, bičių pienelį, šaltalankius. Šiuo metu gamina daugiau nei 300 pavadinimų saldumynų. Tai šokoladiniai saldainiai su įdarais, triufeliai, dražė, šokolado figūros, minkštoji karamelė, becukriai, ekologiški gaminiai. Mokiniai susipažino su šokolado rūšimis, ragavo įvairius ingredientus, stebėjo, kaip temperuojamas šokoladas, kūrė naujo skonio saldainius ir vaišinosi jais.

Klasių vadovai, ugdymo karjerai specialistė N. Baciėnė

