



ВИКТОРИНА

**«КУЛИНАРН
ЫЙ**

ПОБЛИЦОК»

ТУР ПЕРВЫЙ

В этом туре принимают участие обе команды. Поочередно им загадываются загадки – в том случае, если команда не отвечает на вопрос, ход переходит к другой команде.

За правильный вопрос команда получает одно очко.



***Как в старину назывались
жидкие блюда?***

(похлебки)



*Щи, известные на Руси с
глубокой древности.*


(суточные)

*Московский повар-
француз, чье имя до сих
пор носит популярный
салат.*

(Оливье.)

*Как англичане называют
блюдо, которое мы
называем запеканкой?*

(Пудинг.)



***Мелкие кусочки мяса в
остром соусе.***


(Азу.)

*Блюдо из говядины,
увекочившее имя его
изобретателя.*

(Бефстроганов.)


*Чем была кукуруза до
того, как попала в
консервную банку?*

(Початок.)



***Огородные плоды и зелень,
употребляемые в пищу.***

(Овощи.)



***Удовольствие,
полученное во время еды.***


(Смак.)

*Кулинарное изделие,
красящее избу.*

(Пирог.)

***Суп, распространенный в
районах с жарким
климатом.***

(Окрошка.)



***Старинный напиток, в
производстве которого
участвуют пчелы.***

(Медовуха.)

ТУР ВТОРОЙ

Загадочное блюдо

*Каждой команде предлагается задание.
Отгадка – на блюде, накрытом салфеткой.*

ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ №1

На блюде находится приправа, необходимая для улучшения вкуса пищи. Она обладает слабыми антисептическими свойствами; 10-15 % ее содержание предотвращает развитие гнилостных бактерий, что обуславливает её широкое применение в качестве консерванта.

С древнейших времен она ценилась высоко. А так как она часто оказывалась недоступной для народа, возникали народные бунты. Эта приправа способствует удержанию воды в организме, служит материалом для образования в желудке соляной кислоты, благодаря чему пища лучше переваривается, а вредные микробы погибают. Что это за приправа?

ВАРИАНТ ЗАДАНИЯ №2

В Европе он был известен еще римлянам. Его история в России начинается примерно с 11-12 веков. Когда его впервые завезли - попробовать могли только князь и его приближенные. Долгое время потребление его и внутривенное введение концентрированных растворов считалось эффективным средством при различных заболеваниях сердечнососудистой, нервной и пищеварительной систем. В последние годы исследователи склоняются к необходимости ограничения употребления этого продукта. Установлено, что в пожилом возрасте избыточное потребление способствует нарушению жирового обмена. Не случайно диетологи настаивают на том, чтобы в рационе питания пожилых людей, особенно имеющих склонность к тучности, его количество не превышало 15 % от общего суточного количества углеводов. Что на блюде?

ТУР ТРЕТИЙ АНАГРАММ Ы

*Из предложенных анаграмм командам предлагается составить как можно больше слов за определенный период времени.
На выполнение задания дается 5 минут.*

БКРСУОЧИ

КУПАТСА

ЖАБКАЛА

Н

ЛГУЦОБЫ

КАМАБАЛ

ЧБТКИОИ

ТОКЫЕЛТ

ЩБРО

ЯКСЛОНА

БОНУЛЬ

**ОТВЕТЫ К
ДИАГРАММАМ**

БРУСОЧКИ БИТОЧКИ

КАПУСТА КОТЛЕТЫ

БАКЛАЖАН БОРЩ

ГОЛУБЦЫ СОЛЯНКА

КАМБАЛА БУЛЬОН

ТУР ЧЕТВЕРТЫЙ

Приглашаются капитаны команд и по одному человеку от команды соперников.

Капитанам команд завязывают глаза, а человек из соперников кормит его салатом.

Задача: определить компоненты, входящие в состав салата.

Состав салата:

БАНАН

ИЗЮМ

КИВИ

ЙОГУРТ

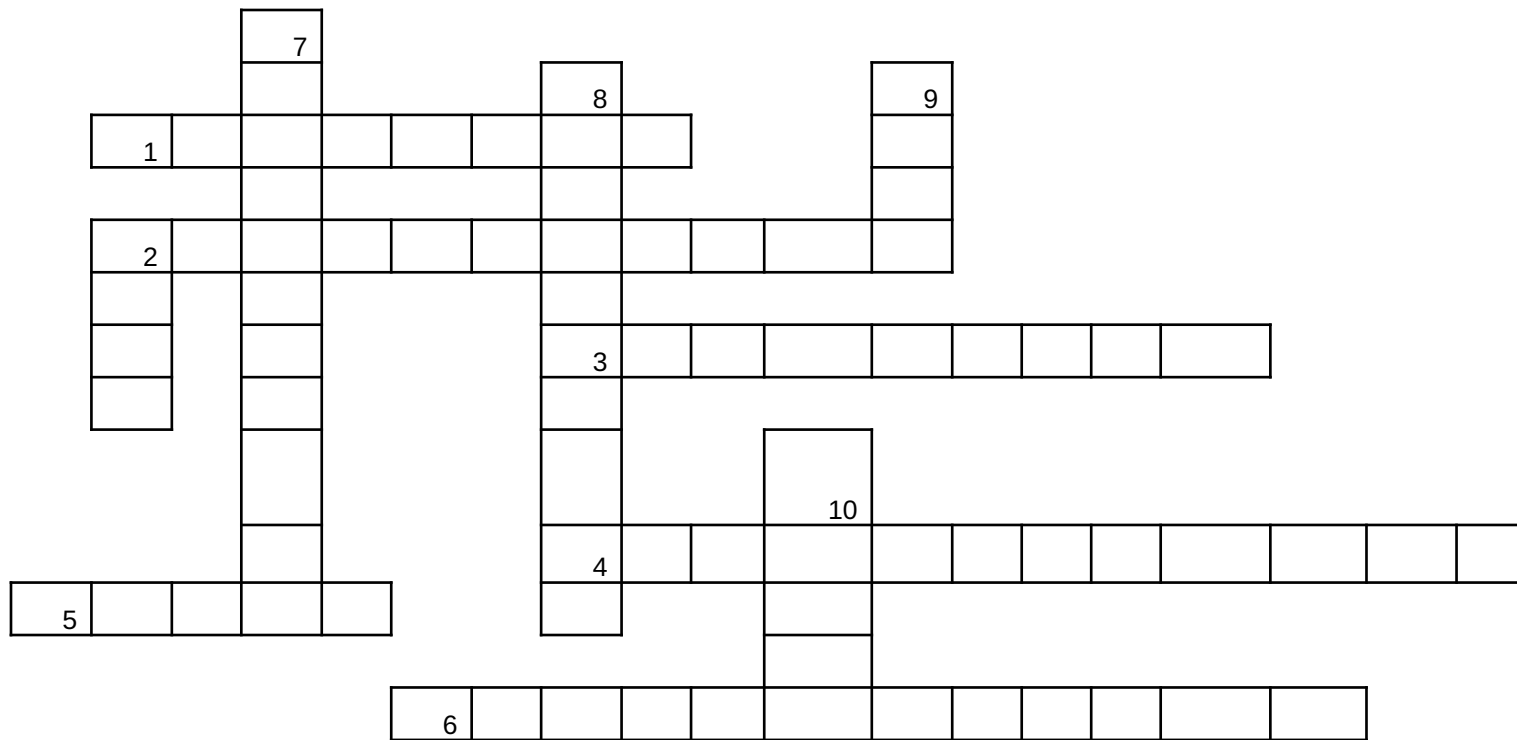
ОРЕХИ

АПЕЛЬС

ИН

ТУР «Эрудиты»

*Командам предлагаются одинаковые кроссворды.
Задача: быстро и качественно справиться с заданиями кроссворда.*



По горизонтали:

1. Специальность человека, изготавливающего торты, пирожные, печенья, пряники и т.д.
2. Один из способов консервирования.
3. Набор продуктов для приготовления какого-либо блюда.
4. Единица измерения энергетической ценности продукта.
5. Пряности для пряничного теста.
6. Мелкокусковое мясо в сметанном соусе.

По вертикали:

2. Перечень блюд и напитков для завтраков, обедов, ужинов.
7. Обваливание полуфабриката в муке или сухарях.
8. Подготовка и оформление стола.
9. Бисквит, приготовленный холодным способом.
10. Работник общепита, занимающийся приготовлением блюд и кулинарных изделий.

ОТВЕТЫ К

Кроссворду

По горизонтали:

- 1-кондитер,
- 2-маринование,
- 3-рецептура,
- 4-калорийность,
- 5-букет,
- 6-бефстроганов.

По вертикали:

- 2-меню,
- 7-панирование,
- 8-сервировка,
- 9-буше,
- 10-повар.

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

Жюри ведет подсчет очков, набранных командами за пять туров.

Команда победитель награждается грамотой.



**СПАСИБО
ЗА УЧАСТИЕ
И ВНИМАНИЕ!**