

**Кулинарный
праздник**



Овощи с грядки

1. Представление команд.

- ***Эмблемы команд.***
- ***Девизы команд.***

2. Загадки из грядки

- Хотя я сахарной зовусь,
Но от дождя я не размокла,
Крупна, кругла, сладка на вкус.
Узнали вы? Я - ...



- Кругла да гладка,
Откусишь – сладка,
Засела крепко
На грядке - ...



репа

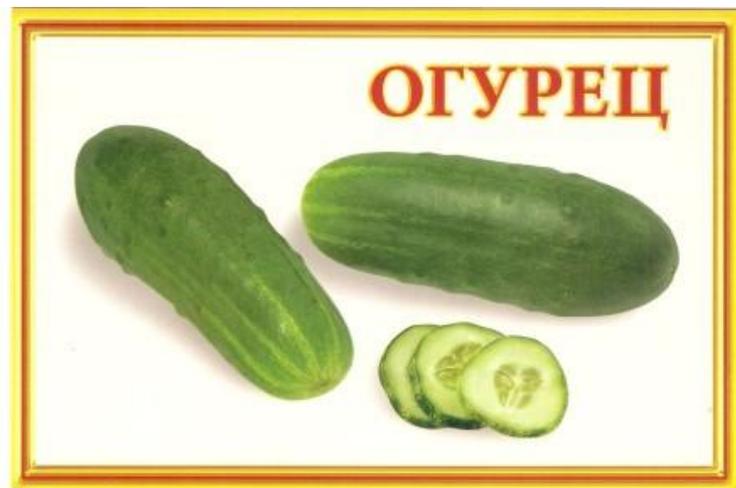
2. Загадки из грядки

- Золотистый и полезный,
Витаминный, хотя резкий,
Горький вкус имеет он...
Обжигает... Не лимон.



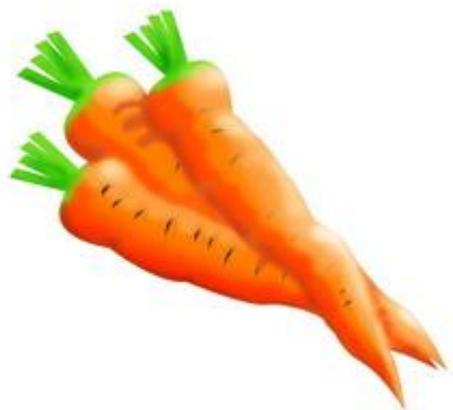
лук

- Как на грядке под листок
Закатился чурбачок -
Зеленец удаленький,
Вкусный овощ
маленький



2. Загадки из грядки

- Огородная краля
Скрылась в подвале,
Ярко-жёлтая на
цвет,
А коса-то, как букет.
- Зелёная толстуха
Надела уйму юбок.
Стоит как балерина,
Из листьев пелерина.



морковь



капуста

2. Загадки из грядки

■ В огороде - жёлтый мяч.
Только не бежит он вскачь,
Он как полная луна.
Вкусные в нём семена.



ТЫКВА

■ Что это за рысачок
Завалился на бочок?
Сам упитанный,
салатный.
Верно, детки...



2. Загадки из грядки

- Хоть чернил он не видал,
Фиолетовым вдруг стал,
Любят овощ Ваня,
Жан...
Так ведь это...



- Это что за чудеса?
На траве лежит звезда!
Может, это дивный сон?
Нет, ведь это...



3. “Правила приготовления салатов”.

- Мы предлагаем неверные правила приготовления салатов, а вы должны дать верный ответ.

3. “Правила приготовления салатов”.

1. Лучше всего салат приготовить заранее, например: за неделю, или даже лучше за месяц.
2. Витаминов в овощах сохранится при варке больше, если их вы положите в холодную несолённую воду.

1. Салаты готовятся перед употреблением.
2. Овощи при варке закладывают в кипящую подсоленную воду.

3. “Правила приготовления салатов”.

1. При варке в кастрюле должно быть много овощей, а на дне только чуть–чуть воды.
2. Будет очень хорошо, если овощи будут разварены и их будет легко нарезать.
1. При варке овощей, они должны быть полностью покрыты жидкостью, а кастрюля – плотно закрыта.
2. Варённые овощи, входящие в состав салатов и винегретов должны быть мягкими, но не разваренными.

3. “Правила приготовления салатов”.

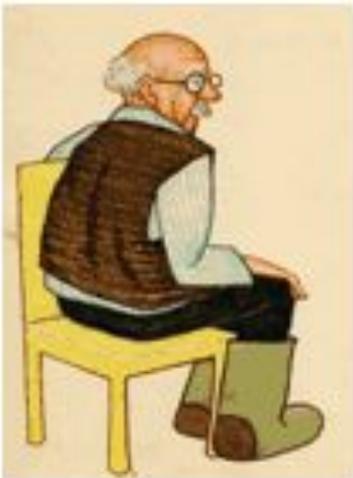
1. Когда вы режете салат, вы должны использовать только сразу сваренные овощи, пока они ещё горячие, а то охлаждённые овощи испортят салат.
2. Заправлять и оформлять салаты лучше тоже за месяц. Вкус и внешний вид их только улучшится.
1. **Продукты должны быть охлаждены. При нарезании тёплые овощи теряют форму, а соединение их с охлажденными вызывает быструю порчу салата.**
2. **Салат из свежих овощей готовят непосредственно перед подачей.**

3. “Правила приготовления салатов”.

1. Перемешивать овощи в салатах надо быстро, тщательно придавливая их.
2. Срок хранения не заправленных салатов 12 месяцев, а заправленных 6 месяцев.

1. **Овощи, из которых приготавливают салаты, аккуратно перемешивают, чтобы они не мялись.**
2. **Срок хранения не заправленных – 12 часов, заправленных – 6 часов.**

4. Реши ребус.



100



?

4. Реши ребус.



4. Реши ребус.

без

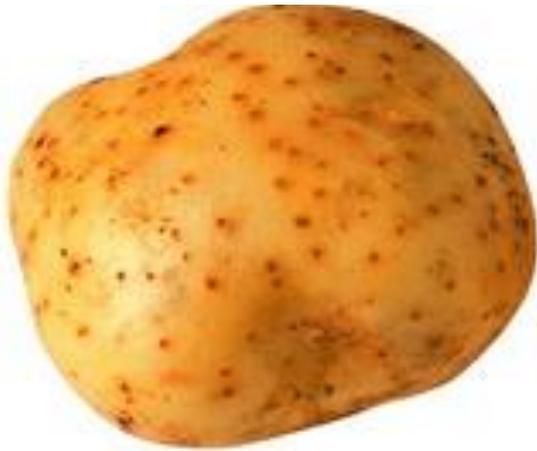


4. Реши ребус.



5. «Что за овощ?»

1. Какой овощ называли
“чёртовым яблоком?”



картофель

- Картофель используется в производстве макарон, мороженого, искусственного мёда, пирожных, конфет и варенья.
- В переводе с немецкого языка “картофель” означает “чертова сила”.
- Он необходим как сырьё для дурной славы картофеля горючего, взрывчатых веществ и способствовала и обувного крема.
- Из картофеля делается крахмал, причудливая форма его картофельная мука, глюкоза. клубней.
- Картофель полезен при гипертонической болезни полезен сок картофеля. дело не обходилось без вмешательства Соком свежего картофеля лечат экзему, ожоги, язвы, мозоли и угри.

5. «Что за овощ?»

2. Знаете ли вы, какой овощ называют “огородной барыней”?



капуста

- С давних времён люди считали, что капуста не позволяет оставаться в организме ничему вредному.
- По легендам царь обижённый богом Дионисом, утратив внутри себя какую-нибудь болезнь, то капуста всё вылечит, выгонит боль из головы и крупные слезы, которые, падая на землю, превращались в коняны.
- Сок капусты укрепляет десны. Помогает от выпадения волос и против перхоти.
- А люди, стоящие рядом с изумлением кричали: «Капуд, капуд, капуд! Что становится меньше, людей начинает посещать усталость, недомогание. Это начало голова».
- Вот тут-то и выручает капуста. Отсюда и произошло название капусты.

5. «Что за овощ?»

3. Какой овощ называли “любовными яблоками”, или “золотыми яблоками”?



- В плодах помидора содержатся витамины Е, каротин, органические кислоты.
- Родина помидоров – Южная Америка. На языке индейцев звучит “томатель”.
- Помидоры полезны людям с нарушением обмена веществ, при сердечно-сосудистых заболеваниях.
- Отсюда и слово “томат”. Сейчас кажется невероятным, что даже на своей родине еще до XIX века помидоры считались смертельно ядовитыми. В них содержатся вещества, убивающие микробов, особенно ботва. В них серы.
- Помидоры широко используются в кулинарии для приготовления блюд. Отвары и настои из них используют в настоящее время для борьбы с вредителями.

5. «Что за овощ?»

4. В переводе этот овощ означает **“чесать, отделять друг от друга”**.

Что это за овощ?



- В народной медицине чеснок используют для улучшения пищеварения, для расширения сосудов, при ревматизме. Имеются лечебные препараты на основе чеснока.
- В Испании в сентябре каждого года проводится чесночный фестиваль. Испанцы утверждают, что чеснок можно и нужно применять во всех кушаньях кроме пасхального кулича и чоризо.
- Чеснок является оригинальным народным средством от зубной боли.
- Чтобы справиться со своим раздражением, в банку или мешочек нужно положить несколько зубчиков чеснока.
- Каждая хозяйка знает, что ни одна заготовка на зиму не обходится без чеснока.

6. «Интересная задачка».

- Нарисовать овощ, рассказать о его названии, вкусовых качествах, полезных свойствах.



7. “Приготовление винегрета”.



Подведение итогов.



Спасибо за игру!

