Мероприятие «Кулинарный поединок»

Цель: развитие познавательных интересов, расширение кругозора детей, развитие любознательности учащихся. Развитие практических навыков нарезки продуктов.

Продукты: свёкла, картошка, морковь, соленые огурцы, лук, квашеная капуста, растительное масло, соль.

Сегодня 2 команды будут готовить винегрет. Никаких продуктов у участников пока нет. Им предстоит зарабатывать овощи в конкурсах знатоков кулинарии. Когда будет собрано всё необходимое, они приступят к приготовлению этого блюда. Условие: за каждый конкурс победители получают 2 единицы продуктов, а проигравшие-1.

1 конкурс. Национальные блюда. Приз – капуста

Информация о капусте

Капуста - одна из главнейших овощных культур Европы. Большинство ее видов происходит из Средиземноморья. Археологические раскопки свидетельствуют, что человек начал возделывать капусту со времен каменного и бронзового века. Впервые широкое признание капуста получила в Древней Греции. На Руси с XVI века появилась кольраби, цветная и брюссельская капуста.

Выбери правильный ответ из 3-х предложенных.

Что такое?

1. Ботвинья: холодный зелёный суп с квасом (+), тушёная в сливочном масле ботва, яблочный пирог.
2. Брынза: крепкий армянский коньяк, сыр из овечьего молока (+), верблюжье молоко.
3. Сай: салат из редьки с маслом (+), чай с пряной зеленью, суп из сладкого перца и тыквы.
4. Самбуса вараки: мочёные яблоки, пирожки слоёные (+), печёные ядра грецкого ореха.
5. Ритчи: пирог с мясом (+), маленький жареный пирожок с рыбой, салат с креветками.
6. Лагман: лапша с мясом (+), поджаренный ломтик говядины, напиток из дыни.

2 конкурс. Витамины. Приз – картофель.

Информация о картошке

Картофель появился в Европе в 1565 году. Его привезли из Южной Америки испанские моряки. Сначала картофель выращивали как декоративное растение, потом варили варенье из зеленых ягод и затем стали употреблять в пищу клубни. Слово «картофель» произошло от итальянского «тартуфолли» - трюфель, потому что клубни картофеля очень похожи на известные итальянцам грибы. В России он появился в конце XVII века. Предполагают, что Петр I сам отправил мешок картофеля из Голландии в Россию.

Команды выбирают любой витамин (А, В, С) и называют продукты, содержащие его. Кто больше?

А: морковь, томаты, шиповник, абрикосы, печень говяжья, рыбий жир и др.

В: чёрный хлеб, бобы, гречка, молоко, дрожжи, цветная капуста и др.

С: смородина, шиповник, апельсины, облепиха, квашеная капуста, все овощи и фрукты.

3 конкурс. Что это? Приз – морковь, свекла

Информация о моркови

Морковь - древнейший корнеплод, который человечество употребляет уже 4 тыс. лет. Морковь была известна древним грекам и римлянам. Но до XVI века считались деликатесом. Лишь в XVII веке морковь стали разводить повсеместно. На территорию России морковь попала в незапамятные времена. В XVI столетии на Руси морковный сок считался целебным: им лечили от болезней печени, сердца.

Задача членов команд – назвать что это: овощ, фрукт, крупа, напиток и т. п.

Артишок – овощ Индейка - птица

Чеддер – сыр Квас – напиток

Кефаль – рыба Палтус – рыба

Фисташки – орехи Кольраби – овощ

Хурма – фрукт Корица – пряность

Кумыс – напиток Баклажан – овощ

Пастернак – овощ Топинамбур – овощ

Стерлядь – рыба Кокос – орех

4 конкурс. Определите по запаху. Приз – солёные огурцы

Информация о огурце

Родиной огурца считается Индия, где вошел в употребление за 3000 лет до нашей эры. Название «огурец» в Индии связано с именем индийского князя, имевшего много детей, что, по всей вероятности, связано многочисленностью зернышек в огурце. В древнем Египте изображения огурцов встречаются в храмах. Древние римляне круглый гол выращивали огурцы в парниках и солили их в кадках. Одним из самых распространенных блюд в России XVI века была «черная уха» - суп, где мясо варилось в огуречном рассоле с примесью различных пряностей и кореньев.

Для 1-й и 2-й команд по 5 – 6 тёмных пронумерованных бутылочек с пахучим содержимым: перец, уксус, спирт, ванилин, корица, пусто. Ответ записать на бумажке и передать в жюри.

5 конкурс. Ваш рецепт. Приз – лук.

Информация о луке

Лук с незапамятных времен возделывали египтяне. В Древней Греции лук считали священным растением, где луковица воспринималась как символ устройства Вселенной. Именитые горожане в Древней Греции считали неприличным употреблять лук в пищу из-за стойкого резкого запаха. Римляне употребляли его ежегодно, а во избежание резкого запаха лук заедали листьями петрушки и грецкими орехами. От римлян лук перешел в Германию, где отличившихся в боях героев украшали цветами лука. В Древней Руси лук считали универсальным средством, предохраняющим и излечивающим от всех болезней.

По очереди, не повторяясь, команды называют все компоненты винегрета. Ведущая записывает их на доске.

Свёкла, картофель, морковь, солёные огурцы, лук, квашеная капуста, соль, растительное масло.

Члены команд готовят винегрет. Подведение итогов. Награждение призами