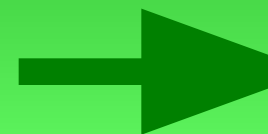


Внеклассное мероприятие по технологии.

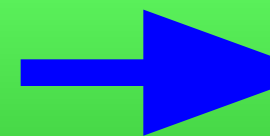
Учитель – Голубева О.Б.

Участники – 3 команды 7 класса.

Своя игра



Зелёный раунд



<i>«Напитки»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<i>«Бутерброд»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<i>«Каша»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<i>«Консервирование»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<i>«Сказка»</i>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

*Бразильский, черный,
растворимый, всеми
любимый.*

***Тонизирующий
напиток с высокими
вкусовыми и
ароматическими
свойствами.***

*Какой напиток
получится: ягоды, вода,
крахмал.*

*Традиционный русский
освежающий напиток.*

*Этот напиток можно
приготовить из
свежих, сушеных,
консервированных и
свежзамороженных
фруктов и ягод*

*Что предлагал Кот
Матроскин положить
колбасой на язык.*

*Из чего приготовлен
популярный
американский
бутерброд «горячая
собака»?*

*Маленькие
бутерброды.*

*Бутерброд с маслом,
сыром, ветчиной,
покрытый ломтиком
хлеба.*

Небольшой горячий бутерброд – ломтик поджаренного на растительном или сливочном масле черного или белого хлеба, на который кладут кусочек отварной или жареной рыбы, отварной печени (или намазывают паштет из нее), обсыпанный тертым сыром и запеченный в духовке.

Крупа из овса.

Крупа из пшеницы.

Крупа из гречихи.

Крупа из просо.

Крупа из ячменя.

*Водный раствор соли с
добавками для
консервирования
пищевых продуктов.*

*Концентрированный
раствор сахара в воде.*

*Консервированный
продукт с уксусом.*

*Пищевые продукты,
заготовленные впрок.*

*Продукт из плодов или
ягод в сахарном сиропе.*

*Какая сказка
начинается словами
«Посадил дед...»*

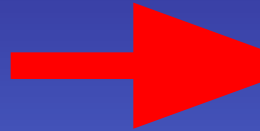
*Он от дедушки ушел и,
от бабушки ушел.*

*Сказка, в которой
рассказывается о
графинях Вишенках, о
кавалере Помидоре, о
принце Лимоне.*

*В какой сказке журавль
ушел из гостей, не
солонно нахлебавшись.*

*Волк проглотил ЕЕ, а
стоило бы ИХ.*

Синий раунд



«История»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>
«Ботаника»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>
«География»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>
«Иностранный язык»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>
«Хлебный словарь»	<u>2</u>	<u>4</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>10</u>

*Имя повара,
работавшего в Москве
во второй половине
XIX века и
прославившегося
фирменным салатом?*

*Откуда произошло
мясное блюдо
«бефстроганов»?*

*Кто впервые начал
печь лепешки?*

*Назовите лучших
пекарей древности.*

*Каково происхождение
слова «кулинария»?*

«Хуже горькой...»

*Растение с
обжигаемыми
листьями, которые
можно употреблять в
пищу.*

*Растение с мелкими
листьями и желтыми
соцветиями,
употребляется как
приправа в пищу, в
соление.*

*Овощное растение,
идущее в пищу, и
кушанье из мелко
нарезанных продуктов.*

*Семейство растений, к
которым относятся
огурец, дыня, арбуз.*

Родина макарон.

*Родина картофеля и
томата.*

Родина супа харчо.

*В какой стране впервые
стали готовить
«омлет»?*

Родина огурцов.

*Что означает в
переводе с
французского название
напитка «оранжсад»?*

*Ее название произошло
от латинского
«капуциум», что в
переводе на русский
язык означает голова.*

*Переводится с
итальянского как
«маленькие червячки».*

*Что означает
«кабачок» в переводе с
турецкого?*

*Слово «дыня
произошло от
афганского слова
«досамбу». Что оно
означает?*

*Сухое печенье из
пресного теста,
раньше так называлась
плоская сухая лепешка.*

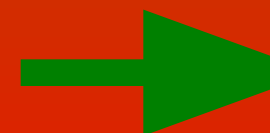
*Традиционный
французский батон.*

*Украинские маленькие
пшеничные булочки,
которые традиционно
подают с борщом.*

*Пшеничный хлеб, по
форме напоминающий
замок с дужкой.*

*Тонкая армянская лепешка
из пшеничной муки,
которую пекут на
нагретых стенках
специальной печи –
тонира. Традиционно
считается символом
радости и мира.*

Красный раунд



«Профессия»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>
«Отгадай-ка» или «Загадкино»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>
«Бытовая техника»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>
«Ассорти»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>
«Анаграмма» или «Расшифруй-»	<u>3</u>	<u>6</u>	<u>9</u>	<u>12</u>	<u>15</u>

*Готовит из муки, воды
и других продуктов
полуфабрикат для
изготовления хлеба.*

***Специалист по
первичной обработке
молока к
употреблению.***

*Готовит сладкие
изделия из муки с
использованием других
продуктов.*

*Кто готовит кушанье,
пищу?*

*Специалист
по
изготовлению
сыра*

*Круглая, а не месяц,
Желтая, а не масло,
С хвостом, а не мышь.*

*Бел, как снег,
В чести у всех,
В рот попал,
Там и пропал.*

*Рассыпчатая, вязкая,
Жидкая, густая.*

*В его основе молоко,
И цвета желтого оно.*

*В одном бочонке два
вина*

*Болтаются, — не
смешаются.*

*Шкаф для хранения
продуктов и
приготовленной пищи,
фруктов и овощей.*

*Прибор для быстрого
перемешивания
холодных напитков.*

*Оборудование для
очистки и приведения в
порядок
использованной посуды.*

*Прибор для
приготовления гренков,
то есть поджаренных
ломтиков хлеба.*

***Жарочный шкаф для
приготовления мясных,
рыбных блюд от
нагревательного
элемента.***

*Говядина, свинина —
одним словом.*

*Первое горячее блюдо
на обеденном столе.*

*Дополнения к мясным
и рыбным кушаньям.*

*Приготовление
продукта в жарочном
шкафу (духовке).*

*Варка продукта в
небольшом количестве
жидкости.*

УКИЛАНІРЯ

ЯМОСУРКБА

ВРЕСЗИ

ЕСВРРИВОАК

РПШИСУАКИНЕ

Финальный раунд

- «История»
- «Ботаника»
- «Химия»
- «Математика»
- «Русский язык»
- «Иностранный язык»