Добрый вечер, уважаемые участники конкурса, зрители и многоуважаемое жюри. Сегодня мы собрались здесь для того, чтобы блеснуть своим мастерством в области кулинарии. На нашем вечере будут звучать стихи, загадки, вопросы, в которых говориться о кухне и пище.

Позвольте представить вам многоуважаемое жюри, которому предстоит непростая задача – определить в сегодняшнем поединке «Искусных кулинаров», «Лучшее оформление блюда»,«Лучшее семейное блюдо», «Оригинальность приготовления блюда» и «Неповторимость вкуса» по критериям.

Пожелаем всем участникам «Кулинарного поединка» удачи и побед!

1. Представление участников "Кулинарного поединка"

**2. "Кулинарная разминка"**

**1.**Повар на корабле? (Кок)

2. Вкусная передача? (Смак)

3. Дерево-медонос? (Липа.)

4. Мини бублик? (Баранка)

5. Зеркальная рыба? (Карп)

6. Что подают в конце обеда? (Десерт)

7. Суп из капусты? (Щи)

8. “Одежда” варёной картошки? (Мундир)

9. Специально обработанное зерно, готовое для приготовления каш, супов, плова? (Крупа)

10. Бахчевое растение? (Арбуз)

11. Стеклянный сосуд на высокой ножке для минеральной воды и других напитков? (Фужер)

12. Сахар в кусках? (Рафинад)

13. Дневная трапеза? (Обед)

14. Посуда из керамики? (Фарфор)

15. Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? (Персик)

16. Чистый вес продукта? (Нетто)

17. Искусство приготовления пищи? (Кулинария)

18. Большое кондитерское изделие? (Торт)

19. Перечень блюд в кафе? (Меню)

20. Засахаренная фруктовая долька? (Цукат)

21. Частичка жидкости? (Капля)

22. Продукт из кобыльего молока? (Кумыс)

23. Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)

24. Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)

25. За разглашение секрета, какого лакомства кондитеру короля Карла Австрийского грозила смертная казнь? (Мороженое)

26. Русская народная сказка об удачливом овощеводе? (Репка)

27. Едкий, но очень полезный овощ? (Лук)

28. Древняя пирушка, а в наши дни научная конференция? (Симпозиум)

29. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (Тесто)

30. Листовой овощ или холодное блюдо? (Салат)

31. Что за продукт, о котором говорят “в воде родился, а воды боится”? (Соль)

32. Сорт сухого печенья? (Крекер)

33. Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как “маленькие пирожки” с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (Пельмени)

34. Приготовление, какого изделия никогда не удаётся с первой попытки? (Блин)

35. Маленькая колбаска, употребляемая в варёном виде? (Сосиска, сарделька)

36. Студень в торте? (Желе)

* Напиток из варёных фруктов? (Компот)
* Торт императора? (“Наполеон”)

**Ведущий:** В наше время много разных продуктов, напитков, которые мы привыкли есть каждый день. А знаете ли вы откуда они к нам пришли?

**Игра "Что? Где? Когда?"**

1. О нем нам напоминают надписи на пирамиде Хеопса: им кормили воздвигающих эту пирамиду рабов. С незапамятных времен возделывался в Китае и даже изображается в китайской азбуке одним знаком. В древней Греции охотно выращивали, но в повседневный рацион не включали из-за запаха, считали, что его запах оскорбляет чувства богов, в древнем Риме потребляла лишь беднота. От римлян он перешел в средневековую Европу, простой народ видел в нем источник здоровья. В древнерусских рукописных памятниках, относящихся к XIII в, говорится, что славяне пили вино, положив его в чашку. Во времена Владимира Мономаха  крестьяне ели его с солью и черным хлебом, а по праздникам варили студень из свиных голов, обязательно добавляя его в студень.

В наше время  находит самое разнообразное применение в кулинарии. Его используют в мясных, овощных, грибных блюдах и блюдах из домашней птицы – в супах, салатах, борщах, во 2 блюдах, он беден витаминами, но благодаря своему запаху обладает исключительно бактерицидными свойствами. Его варят долго и добавляют в готовое блюдо или в конце варки.

***Вопрос:*** что это за овощ?

***Ответ:*** чеснок.

2. Макароны – это понятие можно найти во всех словарях народов мира. Оно объединяет и группу изделий из высушенного пшеничного теста, и одну из самых популярных областей современной кулинарии. Давно существует оно и в нашем лексиконе. Во второй половине XVIII века макароны появились в России. А  в конце XIX века эту продукцию начала выпускать первая отечественная макаронная фабрика, построенная в г. Одесса.

***Вопрос:*** где впервые появился рецепт приготовления длинных узких полосок из теста?

***Ответ***: Китай. А приплыл этот рецепт в Италию в 1295 г в багаже великого итальянского путешественника Марко Поло и стал отныне их национальным блюдом, а китайцы и в наше время слишком увлекаются им.

3. Этот двухэтажный хлеб с маслом носит имя лорда жившего в 18 веке. Лорд был страстным игроком и мог проводить целые дни за карточным столом. Чтобы не прерывать игру даже во время обеда, он стал приносить с собой два кусочка хлеба, помазанные маслом, с вложенным между ними кусочками мяса. Его примеру последовали партнеры, а вскоре этот бутерброд перенес границы Великобритании и стал известен во всем мире.

***Вопрос:*** как называется этот бутерброд?

***Ответ:*** сандвич

4. Это популярный овощ. Его родина – Южная Америка. Индейцы называли его «Крупная ягода», итальянцы – «Золотое яблоко», французы – «яблоко любви». Карл Линней дал ему латинское название «Солянум ликоперсикум» - волчий персик. В России появился в царствование Екатерины 2 вместе со слухом, что они ядовиты и есть их нельзя. И только в 1850 г наши соотечественники узнали, что плоды этого растения не опасны, и даже полезны и вкусны. В настоящее время известно несколько сот культивируемых оранжево-красных, розовых, желтых, больших и маленьких, круглых и продолговатых сортов этого овоща.

***Вопрос:*** как зовут этот заморский плод?

***Ответ***: помидор.

5. Существовало такое поверье: отвезешь в лес вечером  в лес миску - найдешь слиток золота. Так щедро заплатят гномы за любимое лакомство. В России этот богатейший витаминами и каротином овощ употребляется в пищу четыре столетия. Он используется для супов, борщей, в салатах и т.д.

***Вопрос:*** как вы думаете, что это за овощ?

***Ответ:*** морковь.

6. Этот напиток на Руси появился очень давно, но особенно распространился.. Готовили его в больших ёмкостях из меда, свёклы, хлеба прокипяченного в воде.

***Вопрос:*** как называется этот напиток?

***Ответ: Квас.***

7. С древних времен эта приправа ценилась очень высоко. А 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. Используется для консервирования.

***Вопрос:*** что это за приправа?

***Ответ:*** поваренная соль.

8. Это слово вошло в кулинарный обиход в честь французского судьи, писателя, и ресторанного критика Жана Ансельма Брийя-Саварена (1755—1826). Это — ценитель и знаток и любитель тонких изысканных блюд. Часто это слово используется и в названиях многих блюд **.**

***Вопрос:***Назовите это слово.

***Ответ***: гурман(gourmand).

9. Имя повара, работавшего в Москве в конце XIX века и прославившегося своим фирменным салатом?

**Ответ**: Оливье

10. Согласно одной версии это блюдо изобрел итальянский повар Гаспарини из города Майринген, который, чтобы не выбрасывать ненужные ему в приготовлении белки просто запек их и получил вкусный десерт.

Вопрос: назовите этот десерт

**Ответ:** меренги

11. Какое блюдо из картофеля носит фамилию популярного эстрадного певца?

**Ответ:** Колдун

12. С появлением фарфоровой посуды это легкое блюдо стало популярным в Южной Европе в конце пятнадцатого века, а к концу восемнадцатого века об этом блюде узнал весь мир. Он был признаком хорошего быта в доме и семейного человека. Человек без жилья, находящийся постоянно в разъездах, мог себе позволить это блюдо только в столовых или ресторанах. В современном кулинарном деле насчитывается более 150 рецептов этого блюда, которые разделяются более чем на тысячу подвидов, каждая хозяйка готовит по-своему это блюдо и у каждой оно имеет свой индивидуальный вкус.

**Ответ:** суп

**Конкурс «Витаминная семейка»**

Витамины «оживляют» белки, жиры и углеводы, обеспечивают их функции. Они помогают организму расти и развиваться.

1. Какой витамин получает человек, загорая на солнышке?

* **Витамин Д**
* Витамин С
* Витамин А

2. В каких продуктах содержится витамин С?

* **Шиповник, лимон, капуста**
* Огурец, горох, картофель
* Яблоко, груша, ананас

3. Какой витамин называется «Витамином роста»?

* Витамин С
* Витамин Е
* **Витамин А**

4. При нехватке какого витамина шелушится кожа?

* Витамин Д
* **Витамин В**
* Витамин А

5. Основной источник витаминов – это…

* **Овощи и фрукты**
* Сладости
* Мясные продукты

6. В каких продуктах содержится витамин Е?

* Рыба, овощи
* **Яйца, орехи, молочные продукты, растительные масла**
* Фрукты, шоколад

7. В каких продуктах содержится витамин А?

* **масло, морковь, яйца, петрушка, лук, салат, шпинат**
* Фрукты, шоколад
* хлеб, огурец, мясо

8. Какой витамин содержится в рыбьем жире, красной икре?

* **витамин D**
* витамин Е
* витамин А

9. От какого латинского слова происходит слово "витамин"?

* болезнь
* **жизнь**
* организм

### 10. Какое количество витаминов известно человечеству на сегодняшний день?

* около 15
* **около 20**
* около 35

### 11. Какой витамин необходим для хорошего зрения?

* витамин Е
* **витамин А**
* витамин В

12. В каких продуктах содержится больше всего вит.К ?

* в помидорах
* **в зеленых листовых овощах**
* в свекле

**5. Конкурс «Каша – радость наша»**

Каши – это очень полезные, питательные, вкусные и необходимые продуты питания, которые дети должны употреблять каждый день на завтрак. Доказано, что все каши полезны для детей. Каждая из круп содержит уникальный комплекс необходимых веществ: растительные белки и углеводы, минеральные вещества, витамины группы В.

1. Кашу не испортишь...

* **Маслом**
* Сметаной
* Шоколадом

2. Как называется каша, сваренная из смеси нескольких круп?

* Счастье
* **Дружба**
* Любовь

3. Какую кашу называют кашей красоты?

* **Овсяную**
* Манную
* Рисовую

4. Какая каша улучшает состояние зубов и дёсен?

* Рисовая
* **Кукурузная**
* Перловая

5. Какую кашу называют «жемчужной»?

* **Перловую**
* Гречневую
* Пшённую

6. Какая каша самая калорийная? Также в этой каше присутствуют витамины В1, В2, минерал калий.

* Ячневая
* **Манная**
* Овсяная

7. Какую кашу называют "богатырской"?

* Рисовую
* **Гречневую**
* Пшённую

8. Какая каша богата калием, никотиновой кислотой, полезна для работы сердца и повышает устойчивость к стрессам?

* Овсяная
* Ячневая
* **Пшённая**

9. Какая каша была самой любимой из каш у Петра I. Именно он ввел ее в рацион русских солдат, называя ее самой «спорою и вкусною». Эта же каша была подана на стол гостям в честь коронации Николая II.

* **Ячневая**
* Гречневая
* Овсяная

10. Наиболее изысканная разновидность каши из манки. Это лакомство на молоке с добавлением орехов, сливочных пенок и сухофруктов изобрел в начале XIX века министр финансов граф Гурьев, хотя есть и другие версии ее происхождения. В наши дни эту кашу подают как десерт.

* **Гурьевская**
* Смоленская
* Охотничья

11. Каша, которая очень ценится диетологами как выводящая из организма шлаки вредного холестерина. Полезные свойства этой каши обуславливает обилие витамина Е, который борется со старением и хорошо влияет на состояние волос и кожи

* Ячневая
* **Кукурузная**
* Овсяная

12. Больше всего эта каша популярна в Шотландии, там даже проходит чемпионат по приготовлению этого блюда. А в Эдинбурге есть единственный в мире бар в честь этой крупы. В Лондоне открылся первый ларек, который предлагает посетителям кашуиз этой крупы вместо гамбургеров.

* Ячневая
* Манная
* **Овсяная**

**6. Конкурс «Напитки»**

О необходимости употребления жидкости человеком известно давно. Врачи утверждают, что запас влаги в организме должен быть не менее 2 литров. Именно столько воды нужно выпивать ежедневно. Однако напитки бывают разные. Мои вопросы для вас о напитках.

1. Как называется освежающий напиток, смесь воды и соков из ягод или фруктов с добавлением мёда или сахара?

* Квас
* **Морс**
* Лимонад

2. Этот напиток обычно варят из сухофруктов

* **Компот**
* Кисель
* Чай

3.Этот белый напиток животного происхождения просто необходим человеку с первого дня рождения

* Кефир
* Морс
* **Молоко**

4. Какой сок называют «королём витаминов»?

* Персиковый
* **Гранатовый**
* Апельсиновый

5. Этот напиток считается вредным для детского организма

* **Газированная сладкая вода**
* Минеральная вода
* Чай

6. Как называется сладкий десертный желеобразный напиток, приготовленный из свежих и сушеных фруктов и ягод, фруктово-ягодных соков, сиропов, варенья?

* Кофе
* Кефир
* **Кисель**

7. Как назывался распространённый на Руси тёплый напиток из трав с мёдом?

* **Сбитень**
* Айран
* Чай

8. Что такое Эспрессо?

**Напиток из кофе, приготовленный особым способом**

Сорт кофе

Марка кофе

9. Какой советский лидер стал неофициальным рекламным лицом Пепси, попробовав Пепси-колу на Американской национальной выставке в Москве?

* Михаил Горбачёв
* Леонид Брежнев
* **Никита Хрущёв**

### 10. Что считается родиной кефира?

* Швейцария
* **Кавказ**
* Финляндия

### 11. В каком году был изобретен чайный пакетик?

* **В 1904**
* В 1957
* В 1981

### 12. Какой напиток изобрели немцы, лишившись поставок ингредиентов для Кока-Колы?

* **Фанта**
* Спрайт
* Сидр

**7. "Народная мудрость"**

Под пословицами в широком смысле мы понимаем краткие народные изречения, имеющие одновременно буквальный и переносный смысл.

Назовите пословицы и поговорки, в которых упоминаются продукты питания

1.Хрен редьки слаще

2.Хлеб-соль ешь, а правду режь

3.На чужой каравай рот не разевай

4.Всякому овощу свое время

5.Яблоко от яблони не далеко падает

6.Перемелится - мука будет

7.Вашими бы устами да мед пить

8.Кашу маслом не испортишь

9.Не красна изба углами, а красна пирогами

10.Недосол на столе, а пересол на спине

11.Первый блин – комом.

12. Щи да каша пища наша

13. На безрыбье и рак рыба

14. Яйца курицу не учат

15.Калина сама себя хвалила, что с медом хороша

16.Знает кошка, чье мясо съела

17.Назвала груздем – полезай в кузов

**8. Домашнее задание «Презентация фирменного семейного блюда».**

А сейчас, дорогие игроки, вам предстоит, на мой взгляд, очень сложное задание – презентовать свой фирменный рецепт и рассказать о своём любимом лакомстве так, чтобы всем присутствующим непременно его захотелось попробовать, а многоуважаемое жюри произведёт выставление баллов по специальным критериям.

**Команды представляют своё блюдо, приготовленное и оформленное в домашних условиях.**

**Представление любимого блюда семьи**

а). внешний вид

б). органолептические данные

в). рассказать за что это блюдо любит семья

**Ведущий:** Вот и подошёл к завершению кулинарный поединок. Оказывается, как много нужно знать и уметь, чтобы приготовить вкусную еду, которая радует всю семью.