**Учитель начальных классов Гордеева Ю. С.**

**МБОУ Покровская СОШ № 3**

 **«Овощи с грядки»!!!**

Программа праздника:

1. ***Представление команд***(команды должны представить свою эмблему и девиз – это **домашнее задание**).
2. ***Загадки с грядки.***
3. ***“Правила приготовления салатов”.***
4. ***Реши ребус***.
5. ***«Что за овощ?»***
6. ***«Интересная задачка»***
7. ***“Приготовление  винегрета”.***

 **Кулинария – это не только вкусно, но и интересно»!**

**На празднике мы проверим не только ваши знания, но и смекалку, внимание  и творческие способности.**

**Настало время представить жюри конкурса.**

**Конкурсы будут оцениваться по такой системе: за каждый правильный ответ команда получает 1 бал.**

**Конкурс 1**. ***Представление команд.***

**Капитаны представляют эмблемы команд. Команды говорят девизы.**

**Конкурс 2**. ***Загадки с грядки.***

Ваша задача - отгадать загадки про овощи.

1. Хотя я сахарной зовусь,

 Но от дождя я не размокла,

Крупна, кругла, сладка на вкус.

 Узнали вы? Я - … (свёкла).

2.Кругла да гладка,

 Откусишь – сладка,

 Засела крепко

 На грядке - … (репка).

3. Золотистый и полезный,
Витаминный, хотя резкий,
Горький вкус имеет он…
Обжигает… Не лимон.  (Лук)

4. Как на грядке под листок
Закатился чурбачок -
Зеленец удаленький,
Вкусный овощ маленький.   (Огурец)

5  Огородная краля
Скрылась в подвале,
Ярко-жёлтая на цвет,
А коса-то, как букет.   (Морковь)

6. Зелёная толстуха
Надела уйму юбок.
Стоит как балерина,
Из листьев пелерина.   (Капуста)

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

8. Что это за рысачок
Завалился на бочок?
Сам упитанный, салатный.
Верно, детки…   (Кабачок)

9. Хоть чернил он не видал,

Фиолетовым вдруг стал,

Любят овощ Ваня, Жан...

Так ведь это... (Баклажан)

10. Это что за чудеса?

На траве лежит звезда!

Может, это дивный сон?

Нет, ведь это…  (Патиссон)

**Конкурс 3**  ***“Правила приготовления салатов”.***

Мы предлагает вам неверные правила приготовления салатов, а вы должны дать верный ответ:

1. Лучше всего салат приготовить заранее, например: за неделю, или даже лучше за месяц   (салаты готовятся перед употреблением).

2. Витаминов в овощах сохранится при варке больше, если их вы положите в холодную несолёную воду (овощи при варке закладывают в кипящую подсоленную воду).

3. При варке в кастрюле должно быть много овощей, а на дне только чуть–чуть воды (при варке овощей, они должны быть полностью покрыты жидкостью, а кастрюля – плотно закрыта).

4. Будет очень хорошо, если овощи будут разварены и их будет легко нарезать (варёные овощи, входящие в состав салатов и винегретов должны быть мягкими, но не разваренными).

5. Когда вы режете салат, вы должны использовать только сразу сваренные овощи, пока они ещё горячие, а то охлаждённые овощи испортят салат (продукты должны быть охлаждены при нарезании тёплые овощи теряют форму, а соединение их с охлажденными вызывает быструю порчу салата).

6. Заправлять и оформлять салаты лучше тоже за месяц. Вкус и внешний вид их только улучшится (салат из свежих овощей готовят непосредственно перед подачей)

7. Перемешивать овощи в салатах надо быстро, тщательно придавливая их (овощи, из которых приготавливают салаты, аккуратно перемешивают, чтобы они не мялись).

8. Срок хранения не заправленных салатов 12 месяцев, а заправленных 6 месяцев. (Срок хранения не заправленных – 12 часов, заправленных – 6 часов).

**Конкурс 5.**  ***«Что за овощ?»***

1. ***Как вы думаете, какой овощ называли “чёртовым яблоком?”***
* Дурной славе картофеля способствовала и встречавшаяся иногда причудливая форма его клубней. Малограмотное население считало, что дело не обошлось без вмешательства дьявола.
* Сейчас, когда для нас картофель является вторым хлебом, трудно представить, что картошка когда-то была запрещена церковью.
* Картофель используется в производстве макарон, мороженного, искусственного мёда, пирожных, конфет и варенья.
* Он необходим как сырьё для горючего, взрывчатых веществ и обувного крема.
* Из картофеля делается крахмал, картофельная мука, глюкоза.

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

 - капусту!

А почему капусту так назвали?

* По легендам царь, обиженный богом Дионисом, плакал крупными слезами, которые, падая на землю, превращались в кочаны, а люди, стоящие рядом с изумлением кричали: капут, капут, капут! Что означало голова. Отсюда и произошло название капусты.

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

* Родина помидоров – Южная Америка. На языке индейцев звучит “томатель”.
* Отсюда и слово “томат”. Сейчас кажется невероятным, что даже на своей родине ещё до XIX века помидоры считались смертельно ядовитыми. Их выращивали, как декоративные растения в горшках или для украшения беседок.
* Все части помидора, кроме плодов действительно ядовиты. Отвары и настои из листьев используют в настоящее время для борьбы с вредителями.

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

Что это за овощ?

* В Испании в сентябре каждого года проводится чесночный фестиваль. Испанцы утверждают, что чеснок можно и нужно применять во всех кушаньях кроме пасхального кулича и мороженого. В честь чеснока складывают оды. Рекордсмен по своим размерам превышал кулак мужчины и весил 1 кг. Чеснок богат органическими веществами, минеральными солями, железа в нём столько, сколько и в яблоках. Лечебные свойства чеснока известны давно.

**Конкурс 6. *«Интересная задачка»***

**Нарисовать овощ, рассказать о его названии, вкусовых качествах, полезных свойствах**

**Конкурс7.**

***“Приготовление  винегрета”.***

***Необходимо собрать продукты для приготовления винегрета.***

***Жюри подводит итог.***

***Спасибо!***