**Разработка внеклассного мероприятия, посвящённого Дню семьи**

**«Кулинарный поединок»**

**Задачи:**

* обогатить знания детей о здоровом образе питания;
* развивать познавательные процессы памяти, внимания, мышления; вызывать желание соблюдать правила культурного питания;
* воспитывать аккуратность во время приготовления и приёма пищи;
* сплачивать классный коллектив, укреплять семейные связи, развивать творческие способности учащихся;

**Методы:**

* словесный (беседа, рассказ, объяснение);
* наглядный;
* практический.

**Тип мероприятия**: кулинарный поединок.

**Место проведения**: школьная столовая.

**Ход мероприятия**

**Классный руководитель:** Здравствуйте, уважаемые ребята и гости! Сегодня у нас необычная встреча и посвящается она Дню семьи.

Уважаемые ребята и мамы! Займите, пожалуйста, свои места. Через несколько минут вы приступите к выполнению поставленных перед вами задач. Вам нужно за 15-17 минут приготовить несколько разных бутербродов. Жюри, а это наши гости, оценят ваши старания через дегустацию. Учитывается:

-Бутерброды должны быть из продуктов, относящихся к здоровому питанию

- Внешний вид бутербродов и оригинальность выполнения;

- Вкусовые качества;

- Презентация бутербродов.

 Но, прежде чем вы приступите к приготовлению бутербродов, хотелось бы узнать о появлении хлеба, ибо в основе классического бутерброда лежит хлеб. И так, исторические сведения о хлебе.

**Ученик 1**: Издавна у славян существовал обычай: люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. ХЛЕБ - посол мира и дружбы. С хлебом провожали на фронт, встречали с войны. Дорогих гостей встречали и встречают хлебом - солью.

**Ученик 2**: Ученые полагают, что хлеб родился 15 тысяч лет назад. Жизнь предков была не легкой. Их жизнь сводилась к тому, что они искали себе пропитание. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являлись прародительницами ржи и пшеницы.

Первый хлеб имел вид жидкой каши, ее до наших дней употребляют в Африке.

**Ученик 3:** Древние египтяне научились печь хлеб из сброжженного теста. По недосмотру раба, тесто подкисло, но он все, же рискнул испечь лепешки. И на его удивление они получились пышными, вкусными, и румяными, он дольше сохранялся и лучше усваивается организмом человека.

Какое-то время хлеб считался деликатесом, и выпекали его только по случаю, какого-нибудь торжества. Так же уважительно относились к тому, кто его пек. Мастера-хлебопеки держали рецепты в тайне и передавали из поколения в поколение.

 **Классный руководитель:** Уважаемые конкурсанты! Пришло время приступить к творческому и вкусному процессу. Помните о технике безопасности при пользовании кухонными принадлежностями. И, пока вы решаете свои организационные вопросы и разделяете обязанности, мы продолжим знакомить гостей с историей возникновения этого блюда.

**Ученик 1**: Слово "бутерброд" пришло к нам из немецкого языка (butter — масло, brot — хлеб). Это замечательное быстрое блюдо присутствует на столе практических всех народов мира. **Сэндвич** — слово всем знакомое. Представляет собой разрезанную булку, в которую кладут всевозможные продукты. Кроме мяса, которое является их непременным компонентом, идут в ход овощи, зелень, приправы, специи, сыр и т. д. **Тартинка** — это небольшая несладкая корзиночка, которую наполняют тем, что считают нужным, или же поджаренный хлебец с салатом, икрой, мясным или овощным фаршем и т. д. Дело вкуса.

**Ученик 2: Канапе** — это небольшой фигурный бутерброд, который иногда в качестве украшения прокалывают шпажкой (так удобнее на куске хлеба удержать многослойную пирамиду).

**Ученик 3: Бутерброд** — закуска, представляющая собой ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты (причем не обязательно масло). Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении и удобны в переноске. Самый распространённый вид бутербродов — ломтик хлеба с каким-либо закусочным продуктом (сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами). Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнишонами и др. Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят непосредственно перед подачей на стол.

(**В это время команды занимаются процессом приготовления закуски)**

**Из мира интересного о бутербродах.**

**Ученик 1**: Самый большой бутерброд в мире длиной 720 метров был изготовлен семьюстами жителями ливанской деревни Кфар Катра.

**Классный руководитель**: В [России](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%8F) самый большой по площади бутерброд был изготовлен на [Нижегородской](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B8%D0%B6%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4) ярмарке. Его площадь составила 14 квадратных метров. Над проектом работали сотрудники нижегородского масложирового комбината. Работа была посвящена 780-летию города. Бутерброд состоял из следующих ингредиентов: 45 пшеничных коржей, шесть видов майонеза, колбасы, сыра и овощей.

**Ученик 2**: Сеть супермаркетов «[Tesco](http://ru.wikipedia.org/wiki/Tesco)» выпустила музыкальные бутерброды, которые играют рождественские мелодии после того, как их вынимают из упаковки.

**Классный руководитель**: Самый длинный в Российской Федерации бутерброд был изготовлен 27 июля 2010 года в [Северодвинске](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA); его длина составила 44 метра 77 сантиметров.

**Ученик 3**: Надкусанный бутерброд с сыром, на котором вырисовывается силуэт Девы Марии был продан на аукционе за 28 тысяч долларов. Возраст бутерброда на момент продажи составил 10 лет.

В сентябре 2011 года в Москве прошла Первая Московская Бьеннале Бутербродного Искусства, участие в которой приняли [Александр Флоренский](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BB%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%2C_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%9E%D0%BB%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), [Андрей Бильжо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B6%D0%BE%2C_%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%B9_%D0%93%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) и другие российские художники.

**Классный руководитель**: Уважаемые ребята! Пока вы готовите закуску, я бы хотела с вами побеседовать. (Обращаюсь к первой команде и задаю им вопросы).

-Расскажите, пожалуйста, что вы готовите?

- Какие бутерброды готовят у вас дома?

- Какова ваша роль дома и т.д.

**Ученик 1.** Чтобы гости не заскучали, проведём викторину.

**Викторина "Кулинарный эрудит"**

**Ученик 1.** Повар на корабле? *(Кок)*

Вкусная передача? *(Смак)*

Дерево-медонос? *(Липа.)*

Мини бублик? *(Баранка)*

Зеркальная рыба? *(Карп)*

Что подают в конце обеда? *(Десерт)*

Суп из капусты? *(Щи)*

“Одежда” варёной картошки? *(Мундир)*

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

 **Ученик 2**. Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный? *(Кулич)*

Сахар в кусках? *(Рафинад)*

Дневная трапеза? *(Обед)*

Посуда из керамики? *(Фарфор)*

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

Искусство приготовления пищи? *(Кулинария)*

Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? *(Капуста)*

Большое кондитерское изделие? *(Торт)*

Перечень блюд в кафе? *(Меню)*

Засахаренная фруктовая долька? *(Цукат)*

**Ученик 3.** Общее название свеклы, моркови, репы? *(Корнеплод)*

Традиционный русский напиток? *(Квас)*

Самый ранний овощ, корнеплод? *(Редис)*

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

Назовите плод- семи злаков? *(Зерно)*

Русская народная сказка об удачливом овощеводе? *(Репка)*

Едкий, но очень полезный овощ? *(Лук)*

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

Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? *(Тесто)*

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

Сладкий картофель? *(Батат)*

Сорт сухого печенья? *(Крекер)*

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

Какое растение добавляют в кофе? *(Цикорий)*

Какой овощ привезён был в Европу из Перу? *(Картофель)*

Как называется набор столовой или чайной посуды? *(Сервиз)*

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

Запёкшаяся поверхность буханки хлеба? *(Корка)*

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

Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? *(Йод)*

Торт императора? *(“Наполеон)*

 **Классный руководитель**: Уважаемые конкурсанты! Ваше время вышло. Представьте, пожалуйста, свою работу жюри.

(*Идёт дегустация)*

*(Выступление жюри*).

Уважаемые участники конкурса! Вы великолепно справились с испытанием, показали себя хорошими помощниками своих родителей, а также хорошо знающими традиции своей семьи.