

Конкурс для учнів  
6-х класів

« Свято салату »

Вчитель : Доброго дня , шановні учні , вчителі , гості , усі присутні в цій залі !

Сьогодні – гарний весняний день. Ласкаво світить сонечко, дерева одягають свої світло-зелені плаття, травичка прокидається з –під землі й тягнеться своїми листочками до промінчиків сонця . Так – вже прийшла ніжна , тепла , ласкава весна .

З кожним днем все більше й більше ми чуємо запахи рослин. Вже починає цвісти дерен. А як гарно цвіте барбарис! Він вкриває тісно – тісно гілочки своїми жовтенькими квіточками . Незабаром почне чарувати нас запахом своїх квітів яблуня.

Вже з»явилися перші овочеві дарунки природи , Перша , як завжди , з»явилася редиска . На базарі можна побачити цибулю зелену , петрушку , кріп . Зустрічаються й помідори , й огірки.

Прийшла весна . Недаремно ми сьогодні з вами зібралися в цьому приміщенні. Ми сьогодні будемо учасниками Свята салату. Ви знаєте , що слово «салат» іноземного походження, воно з італійської означає « страва із зеленого листя ».

Учениця 1: Салати можна приготувати по – різному. Одні готуються з овочів , але є й такі , які готують зі фруктів. Салати можна готувати й з сирих овочів і фруктів , а можна із варених. Давайте з вами пригадаймо перший весняний салат. Уявляйте: зелений огірочок, червоненька редисочка , а ще цибулька і все це підсолили , піддобрили і змастили майонезом , а можна сметаною , а хтось олією .Хто як любить .Ну, що уявили?

Учениця2: А я вам намалюю іншу картину. Уявіть взяти варену картопельку порізати, додати варенні моркву , яйці , маринованні зелений горошок і огірочок , додати ковбаску , цибульку , сіль , майонез – вийде наш добре відомий салат олів'є. То який салат смачніший – з варених чи з сирих овочів?

Учениця1: Добре не будемо сперечатися салати смачні й ті , й ті. Але вони не лише смачні , а ще й корисні.

Учениця2: Овочі незамінний продукт харчування. Вони поліпшують процес травлення , підтримують кислотно-лужну рівновагу , збуджують апетит.

В овочах містяться майже всі відомі вітаміни. Овочі- основний постачальник вітаміну С ( аскорбінової кислоти) , каротину ( провітаміну А) і вітамінів Р, К , групи В .

Крім того вони , вони є основним джерелом мінеральних солей , які необхідні для нормальної життєдіяльності організму. Особливо багато в овочах біологічно цінних лужних елементів ( калію, натрію, кальцію, фосфору та ін.)

Учениця1: Стравам надають привабливого вигляду барвники: каротин – моркві, пігмент бетанін – бурякам , хлорофіл – зеленим овочам.

Учениця 2: Овочі поділяють на такі групи :

Бульбоплоди -	картопля , батат,
топінамбур;	
Корнеплоди-	морка, буряки, ріпа,
бруква, редиска, корінь петрушки, пастернаку , селери ,	
хріну.	
Капустяні -	капуста біло- і
червоноголова, савойська, брюссельська, цвітна , кольрабі,	
броколі.	
Цибулеві-	цибуля, часник.
Пряні -	зелень кропу, естрагону .
чебрецю , майорану.	
Гарбузові -	гарбуз , кабачки ,
патисони , огірки , кавун , диня.	
Томатні-	томати , баклажани ,
перець.	
Бобові -	горох , боби, квасоля.
Салатно-шпинатні –	салат , шпинат, щавель.
Десертні –	спаржа , ревінь ,
артишоки.	
Зернові -	цукрова кукурудза.

Вчитель: Прослухавши інформацію дівчат ви почули , які є овочі та на скільки вони є корисними. Проте , в цьому залі ми зібралися не лише слухати повідомлення , ще й подивитися які наші дівчатка гарні майстрині. Сьогодні в конкурсі беруть участь :

Учасниця під номером

1 \_\_\_\_\_

Учасниця під номером

2 \_\_\_\_\_

Учасниця під номером

3 \_\_\_\_\_

Учасниця під номером

4 \_\_\_\_\_

Учасниця під номером

5 \_\_\_\_\_

Учасниця під номером

6 \_\_\_\_\_

Всі наші учасниці учениці шостих класів. Більшу інформацію про себе вони розкажуть самі. Отже, перший конкурс «Давайте познайомимось»

Вчитель: Наш конкурс буде продити в кілька етапів. Оцінювати буде вельмошановне журі, яке складається з :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Шановні члени журі просимо оцінити перший конкурс.

Вчитель: Другий конкурс «Загадка»

Я буду читати загадки, а ви повинні піднімати руки. За кожен правильну відповідь ви отримуєте овоч.

Вигуки з місця не враховуються. Просимо тако ж оцінювати дисципліну вболівальників. Чий клас буде викрикувати – з тої учасниці знімаємо бали.

Отже, почали:

!. Хто ховає під кущі наші супи і борщі?

( Картопля )

2 Хто голову свою накриває ?

І влітку по двадцять хустин має?

( Капуста )

3. Кругла , а не місяць, біла , а не борошно, з хвостиком  
, а не миша.

( Редька )

4. Як на неї подивився, то сльозами залився.

( Цибуля )

5. Уродилась я на славу- голова біла, кудрява,  
Кто любить щи- меня ищи.

( Капуста )

6. Под землей светлица. Там сидит девица,  
А у той девици – зеленая косица.  
Мы тянули ловко за косицу:  
Вылезай на волю красная девица.

( Морковь )

7. В десять одежек плотно одет,  
Часто приходит он к нам на обед  
Но лиш за стол ті его позовеш  
Сам не заметишь как слезы прольешь.

( Лук )

8. Маленький , горький, луку брат.

( Чеснок )

9. В этом доме столько комнат,  
Что никто их не упомнит,  
В каждой комнате жилец,  
Что за домик?..

( Огурец )

10. Что за скрип, что за хруст?  
Это что еще за куст?

Как же быть без хруста , если я ...

( Капуста)

11. Сидит бабка на грядке вся в заплатках,  
Кто не взглянет, всяк заплачет .

( Лук)

12. Латка на латці , та ніколи голки не було.

( Капуста)

Молодці , Просимо ваші овочі здати журі . Вони додадуть ваші бали.

Вчитель : Ми переходимо до наступного етапу «  
Смачна каша» . Які б не були смачні овочі й салати  
самі їх їсти не будемо – потрібен гарнір. Отже  
переходимо до наступного етапу.

Вам зараз наші асистенти зав'яжуть очі.Ви повинні  
відгадати яка крупа у вас в руці й назвати її. Отже,  
починаємо.

Вчитель: Наступний конкурс « Кросворд»  
Кожна учасниця отримує кросворд з завданням . Як  
тільки ви розв'яжете кросворд здавайте його журі. Журі  
буде оцінювати правильність і швидкість.  
Поки наші учасниці розв'язують завдання – музична  
пауза.

## Кросворд

По горизонталі:

1. Довгий , зелений, добрий солоний,  
Добрий і сирий . Хто він такий?
2. Я кругленька , червоненька, з хвостиком тоненьким  
На городі мене рвуть і до столу подають.
3. Сам червоний , а чуб зелений.
4. Шкір не сім , а сльози пускає всім.
5. Що за голова , що лиш зуби й голова.

По вертикалі:

6. Без рук , без ніг , а по тичині в»ється.
7. Я росла в темній теплиці  
Як зросла взяли в світлиці.  
З мене шкуру всі деруть , Мене варять , мене тнуть.  
Відгадайте , хто я є  
Чи ви знаєте мене?
8. Була дитиною – не знала пелюшок,  
А старою стала – сто пелюшок мала .



Вчитель: Господиня вмiє готувати салати , гарнiри , першi страви , десерти , напої. Нашим учасниця пропонується приготувати рiзні страви.

У журi є конверти з продуктами i завданням. Написано блюдо , яке ви маєте « приготувати» i написанi продукти. Тi, що потрібні ви склатайте в посуд , а тi , що зайві залиште в конвертi.

Вчитель : Цей конкурс на ерудицiю . Справжня господиня повинна й оселю тримати в порядку , й родину смачно нагодувати , й самi бути розумною.

У вас написано слово з дванадцяти букв – ви повинні утворити новi слова з цими буквами . Журi буде оцiнювати кожне слово одним балом. Тож хто придумає бiльше слiв – той набере бiльше балiв. Нашi учасницi занятi , а ми пропонуємо послухати гуморески.

Вчитель: Перед початком наступного конкурсу ми повинні пригадати правила безпечної працi з ножом.

1. Користуйтеся ножом лише за призначенням.
2. Не грайтеся ножом.
3. Подавайте його iншим тiльки ручкою вперед.
4. На столi тримайте нiж лезом вiд себе.

Ваше завдання .У вас є картопля – ви повинні її вичистити.Журi оцiнить швидкiсть , охайнiсть , економнiсть. Отже , почали.

Поки нашi учасницi працюють дiвчатка нам розповiдатимуть про нашу королеву столу – картоплю.

Учениця : С историей картофеля связано много забавных рассказов.

Еще в ХУ1 веке один адмирал привез якобы из Америки в Англию . Хозяин решил угостить заморским овощем своих друзей , но повар по незнанию приготовил не клубни , а поджарил в масле листья и стебли картофеля. Гости нашли новое блюдо отвратительным. Рассерженный адмирал приказал уничтожить посаженное в его имении растение. Кусты картофеля даже сожгли , но в золе были найдены испекшиеся клубни. Печеный картофель всем очень понравился . С тех пор и стал распространяться картофель в Англии.

В России картофель входил в быт населения с огромными трудностями. Крестьяне считали грехом употребление его в пищу , называли « чортовым яблоком» . Крестьяне шли на каторгу , а разводить его отказывались.

Родина картофеля , который мы едим , наиболее вероятно,- далекий северо-восток: Аляска , Камчатка . В этих районах , несмотря на крайне северное положение их , имеется много горячих источников . Почва около них теплая круглый год. Картофель может существовать в таких условиях как дикое растение.

В России впервые познакомились с картофелем в Х111 веке , на Западе только в ХУ111..

Первыми на Западе познакомились с новой культурой шведы и ирландцы , после немцы и голландцы , затем французы и англичане , а позже – итальянцы и испанцы.

Вчитель : Поки ми прослухали розповідь , наші учасниці виконали завдання.

Підходить час останнього конкурсу. Але ,перед початком цього етапу просимо дівчаток підготуватися: вимити руки і зав'язати хустинки.

Поки учасниці готуються ваші увазі пропонуємо музичну паузу.

Вчитель : Наші учасниці готові. Слухаємо уважно завдання. Перед кожною дівчинкою є набір продуктів : Буряк , цибуля , картопля , квасоля , огірки мариновані , морква , перець чорний , сіль , олія , хліб .

Інструменти: ніж , дощечка, тарілки , ложка .

Ваше завдання: приготувати салат « Венігрет» і запросити журі посмакувати вашу страву.

Якщо умови зрозумілі – починаємо. Не забуваємо про безпечні умови праці при приготуванні їжі.

Учениця: Поки наші дівчатка працюють ми вам розповідатиме про інші овочі.

Учениця: Большие круглые кочаны капусты напоминают голову. Название «капуста» и происходит от древнеримского слова «капут» , что означает « голова».

Капуста была известна еще древним жителям Египта. Отварную капусту подавали в конце обеда как сладкое блюдо.

Римляне потребляли большое количество капусты не только , как пищу, но и как лекарство от всех болезней. Особенно рекомендовали кормить капустой детей , чтоб они росли крепкими и стойкими против всех заболеваний.

Сок капусты влияет на улучшение пищеварения. В капусте содержится много витамина С , а в квашеной он сберегается до лета.

Ученица : В средние века считали морковь лакомством для гномов. Существовало поверье: если вечером отнесешь в лес миску с пареной морковью , то утром найдешь вместо моркови слиток золота. Ночью гномы съедят морковь и щедро заплатят за любимое кушанье. Доверчивые люди посылали в лес миски с морковью , а утром ничего не находили.

Четыри тысячи лет морковь употребляется в еду.

Корни моркови бывают не только розовые , но и белые , желтые , фиолетовые. Есть морковь длиной 1 м.

Ученица : Огурцы известны как овощное растение более шести тысяч лет . Родина огурца - Индия. . Плод – ягода.

В Индии дикие огурцы растут в лесу обвивая деревья , как лианы. Огурцами оплетены заборы в деревнях.

В Китае и Японии урожай выращивают земледельцы три раза в год. Они сначала выращивают в ящиках на крышах , а затем высаживают в хорошо удобренную почву огорода. Со шпалер свисают громадные плоды огурцов в 1,5 м длиной. Этот сорт китайских огурцов в Европе выращивают в теплицах.

Ученица : Томаты происходят из Южной Америки, из страны Перу. В Европе долгое время томаты были декоративными растениями . Плоды томатов не употребляли в пищу – считали их ядовитыми. Сто лет назад можно было увидеть томаты в горшках на окнах среди других растений.

У этого растения два названия : томат и помидор. Слово «помидор» происходит из

итальянского языка и в переводе означает « яблоко золотое».

В России впервые стали выращивать томаты в 1850 году.

Зрелые плоды содержат в своем соке много витамина С

Вчитель : Дякуємо дівчатам за розповіді. Бачимо наші учасниці вже готові. Просимо их запросити журі посвакувати їх салат.

Вчитель: Ну, от і час надати слово вельмошановному журі . Хто ж став сьогодні нашим переможцем.

Вчитель: На цьому наше свято закінчено. Дякуємо учасникам і всім хто їм допомагав. Бажаємо всім перемог в житті і до нових зустрічей.

