

# «Занимательная технология»

викторина для учащихся

5В и 5Ж классов.

Дата проведения: 02.03.2023г.

МБОУ «СТШ», г. Сургут

Подготовили и провели:

Дементьева Ирина Яковлевна,

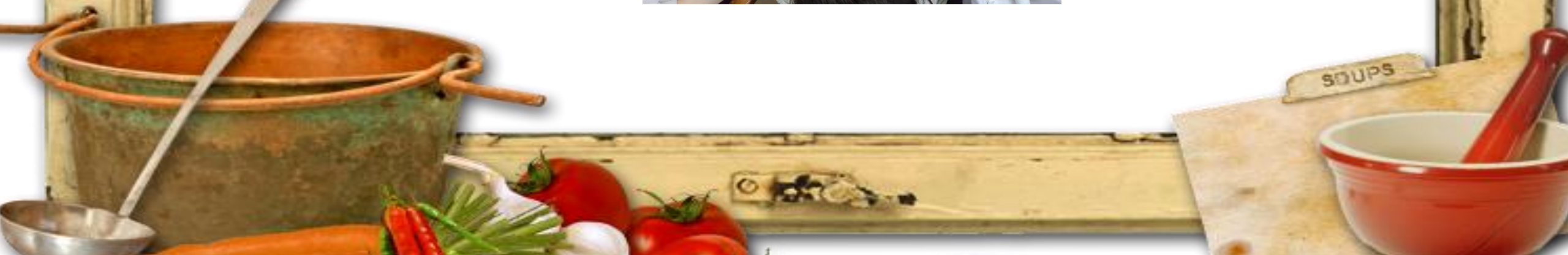
Демидова Светлана Николаевна

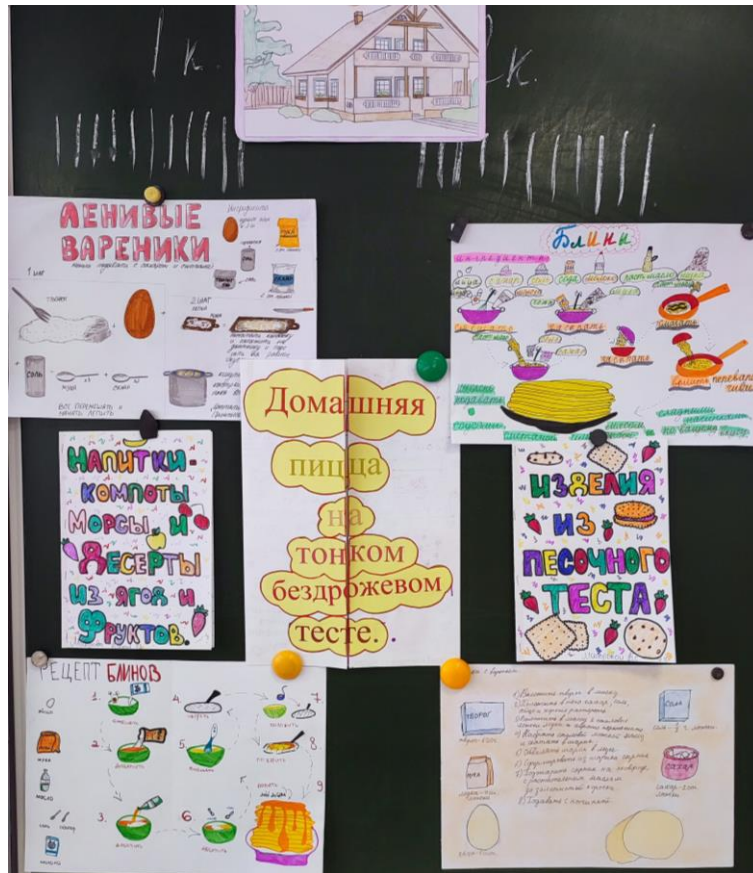
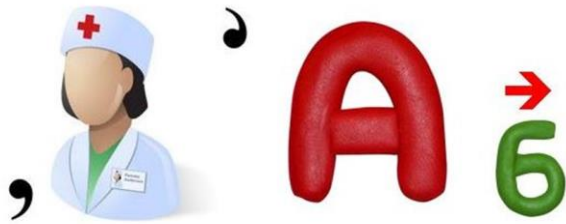


# Команда «Хозяюшки» - 5В «Золотые ручки» - 5Ж



# Конкурс «Угадай ребус»





# Конкурс «Сервировка стола»



# Конкурс «Кроссвордов»

1. Мягкий и влажный, в нем забавно, а потом за счет карамелизации кожи.

2. Из фруктов и корицы, меня обожает песик, масса пахнет, макару посыпают.

3. Белые рифлены поперек, можно вот что добавить: Фрис-фрис-фрис, а на самом деле...

4. Самые вкусные ушлы, люб дружить, всегда белые, вот любят на полке, пышный начинкой.

5. Обжаривают в масле и масле, с сахаром, с маслом... С детства он известен всем.

6. Он бывает с творогом, в сахарной глазури, с сыром, маслом и начинкой, с фруктами сладким бывает. Из безе начинка, в нем спрятано столько, что, из фруктов начинка, то сладкое на десерт, из пухлых добрых ребят, то катюша, все съедят.

8. По шпатель багет и Чоко В ладонях кончики.

### Вопросы:

## Кроссворд!

#### По горизонтали:

2. Что придает густу взбитому в пену белок?
3. Что добавляют в тесто в разрыхлителя?
4. Что используют для взбивания яиц и приготовления теста?
5. Что нужно для приготовления любого теста?
8. Какое бывает дрожжевое тесто?
10. Одно из древнейших лакомств - это?
12. Жидкие начинки ... шарики.
14. В процессе выпечки выпуклые изделия образуются...

#### По вертикали:

1. Какую муку используют для выпечки сладких мучных изделий?
6. Что применяют для приготовления формульного печенья?
7. Как по-другому называют «дрожжевое» тесто?
9. Какое тесто получается путем замешивания муки с водой, маслом, солью и большим количеством яиц?
11. Кто должен уметь готовить хлебобулочные изделия и уметь их оформлять?
13. Что может иметь форма шара?
15. На что выпекать подготовленные к выпечке изделия?

ОТВЕТЫ на Вопросы

# Конкурс «Рецептов»

## КАК ПРИГОТОВИТЬ ОЛАДЬИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

каша - 200 гр  
 яйцо - 1 шт  
 молоко - 200 мл  
 сахар - 0,5 ч.л.  
 соль - 1 ч.л.  
 масло сливочное



### Сырники с творогом

1) Всыпать творог в миску.  
 2) Добавить в него сахар, соль, яйцо и хорошо растереть.  
 3) Добавить в массу 2 сырых яйца, сметану и хорошо перемешать.  
 4) Добавить сметану, сливочное масло и сметану жарить.  
 5) Добавить масло в миску.  
 6) Сырники жарить на сковороде.  
 7) Поджарить сырники на сковороде с растительным маслом и до золотистой корочки.  
 8) Подавать с повидлом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:  
 ТВОРОГ (творог - 500г)  
 МУКА (мука - 4 ст. ложки)  
 ЯЙЦО (яйцо - 1 шт)  
 САХАР (сахар - 1 ст. ложка)  
 СОЛЬ (соль - 1/2 ч. ложки)

## БЛЫНКИ



# «Занимательная технология»





# Подведение итогов

Ребята получили порцию позитивных эмоций, повторили то, что уже знали, а так же узнали немало нового и ушли с прекрасным настроением!

