**Конкурсная игровая программа**

**«Кулинарный поединок»**

**Цель**:

гармонизация отношений между детьми в процессе совместной деятельности.

**Задачи**:

 -установление эмоционального контакта между педагогами и детьми, создание непринуждённой атмосферы.

-пропаганда ЗОЖ

-развитие творческие и актёрские способности детей

*Входит режиссер (На голове – бейсболка, наушники, под мышкой планшет. Критически все осматривает, проверяет и записывает в планшет).*

**Режиссер**.

 -Студия готова. Отлично. Оператор на месте?.. Камера на меня! Дайте заставочку!

*Звучит музыкальная заставка, фанфары.*

-А теперь дайте аплодисменты – дружные, громкие, продолжительные. Пробуем.

*Зрители аплодируют.*

-Молодцы. И вот так в течение всего кулинарного шоу. Итак, снимаем все без дублей. После конкурсов не забывайте про аплодисменты.

**Режиссер**. Зафиксировали. Если что - я вам сигнал подам, а вы уж не подкачайте. Вроде бы все готово. А вот и ведущие – Пошла заставка.

*Звучит заставка, зрители аплодируют.*

**Ведущая 1**. Добрый день! Сегодня мы с вами запускаем…Развлекательное…Познавательное…супершоу…

«Кулинарный поединок».

-Человек употребляет пищу с незапамятных времен.

Этот обычай сохранился и в наши дни. Едят все, и, как правило, охотно. Еде посвящено немало поэтических строк, зачастую наполненных иронией.

Любовь приходит и уходит,

А кушать хочется всегда.

Так может, пожениться нам с тобой,

Еда?

Любя покушать, не мысля жизни без еды, относимся мы к еде и продуктам по-разному.

Например, если в рационе москвичей преобладает хек серебристый, то северяне отдают предпочтенье сосьвенской селедке.

Кроме того, в продуктовых магазинах, как известно, бывают случаи, когда не всегда можно увидеть на прилавках артишоки, лобстеры.

-Кстати, вам нравятся артишоки и лобстеры? Опишите их и их вкус.

Лобстер — [лангуст](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D1%83%D1%81%D1%82%D1%8B), похожий на омара морской рак без клешней



**Лобстер** считается самым изысканным на **вкус** морепродуктом, настоящим деликатесом. **Вкус** у него схож со **вкусом** креветок или лангустинов, но более тонкий и изысканный.



Артишок (лат. Cynara) – это многолетнее травянистое растение, являющееся близким родственником колючих чертополохов и садовых астр.

Родиной овощной культуры выступают Канарские острова и Средиземноморский регион.

В пищу употребляют листья или нераскрывшиеся корзинки цветка, которые по вкусу напоминают грецкий орех. Сегодня насчитывается 140 сортов растения.

Полезные свойства культуры обусловлены богатым химическим составом. В артишоке содержится сбалансированный набор питательных элементов: редкие органические кислоты (гликолевая, глицериновая, хинная, кофеиновая), соли железа, кальция, до 15% углеводов, витамины С, В1, В2, В3, РP, фенольное соединение цинарина, инулин.

Это диетический, лекарственный продукт.

-Молодцы, вы весьма компетентны в вопросах гастрономии и поэтому заслуживаете чести представлять жюри сегодняшнего состязания

А теперь встречайте участников!

*Звучит музыка. Выходят участники.*

День сегодня превосходный

                    Солнце ярче, чем вчера,

                    И улыбки симпатичней,

                    И счастливей детвора.

**Ведущая 2**. Сегодня у нас в гостях гурман и гастроном, доктор кулинарных наук, профессор кислых щей Карп Сельдереевич Говяжьев-Барановский.

*Появляется профессор.*

**Ведущая. 2** Уважаемый Карп Сельдереевич, не кажется ли вам, что праздничный стол должен чем-то отличаться от обычного - повседневного.

**Профессор**. Несомненно.

**Ведущая 2**. Не могли бы вы дать нашим участникам шоу несколько рецептов блюд.

**Профессор**. Тут я испытываю определенные трудности. Дело в том, что на вкус и цвет товарищей…Верно… НЕТ. В этом на помогут наши участники.

**КОНКУРС 1 «Фирменный рецепт моей семьи»**

(конкурсанты представляют фото и рассказывают)

**Ведущая 2**. Карп Сельдереевич, все-таки дайте два-три совета нашим зрителям.

**Профессор**. Ну что ж, запомните!

Холодные закуски перед подачей на стол разогревать не рекомендуется. И наоборот горячее блюдо не должно быть холодным.

Соль добавляйте по вкусу.

И последнее. Не пользуйтесь поварской книгой… Просто потому, что есть интернет.

**Ведущая 2**. Спасибо вам за содержательное интервью.

**Профессор**. Я всегда рад свой опыт передать в массы.

*Звучит заставка.*

**КОНКУРС 2 «Хочу съесть все и сразу”.**

**Ведущий 1.**

Предлагаем во втором состязании участникам разрекламировать манную!!! кашу так, чтобы дети, которые закормлены ею с детства, захотели снова её попробовать.

**КОНКУРС 2 «Кушай, деточка»**

**Ведущий 1.**

Ребята, кому понравилось, как наши участники представили это молочное блюдо? Вам? Вам представилась возможность его попробовать.

**КОНКУРС 3 «Царское блюдо»**

**Ведущий 1.**

Задача состоит в том, чтобы участники отгадали ингредиенты изысканных блюд. Чтобы победить в этом конкурсе, совпадение должно быть максимальным



**Стерлядь** – это очень **вкусная** рыба, которая прекрасно годится в уху. Она богата витамина и жирными кислотами омега–3 и омега–6, так что уха из **стерляди** - не только **вкусное**, но и полезное блюдо.

**Жареная** **стерлядь** **на Руси** украшала даже царский стол.

Свежую стерлядь хорошо моем под проточной водой. Очищаем от плавников, слизи, пленок и жабр. Разрезаем брюшко по всей длине и извлекаем внутренности. Снова промываем водой. Режем рыбу на кусочки. Сбрызгиваем лимонным соком. Посолить, поперчить по вкусу. Смазываем растопленным сливочным маслом и совсем чуть-чуть посыпаем панировочными сухарями. Жарим стерлядь на растительном масле на сковороде до румяной золотистой корочки около 10-15 минут. Перед подачей на стол ещё раз сбрызгиваем рыбу лимонным соком. Украшаем зеленью. Очень хорошо сочетается с базиликом.

Жареную стерлядь, в принципе, испортить невозможно. Даже неопытная хозяйка может справиться. Жареная стерлядь может стать украшением любого праздничного стола. Подать это блюдо можно с любым гарниром или любым рыбным соусом.

Царь хоть и мог позволить себе любую роскошь в еде, но о здоровой пище не забывал. Капустный суп – одно из предпочитаемых Николаем I (1796-1855) блюд.

В отличие от старшего брата, Николай I на завтрак любил не землянику, а соленые огурчики. И вообще, его многие считали поборником здорового образа жизни.

Мемуаристы в один голос подчеркивают кулинарную непритязательность императора Николая I. Французский художник Орас Верне, путешествовавший по России с императором в 1842 году, писал родным: «Император — великий трезвенник; он ест только капустный суп с салом, мясо, немного дичи и рыбы, а также соленые огурчики. Пьет одну воду».

-Как называется капустный суп? Верно! ЩИ.

**КОНКУРС 4 «Щи к царскому столу»**

**Ведущий 1. Рассмотрите фотографию, вспомните, как готовят щи в вшей семье. Перечислите все ингредиенты**



Описание приготовления: Настоящие русские щи готовятся долго, ведь раньше их готовили в печи. И, если вы задались целью приготовить щи, максимально приближенные по вкусу к настоящим, подготовьтесь к тому, что процесс будет долгим.

Но это не беда, ведь вкус блюда заставит вас забыть о том, как долго щи готовились.

В этом рецепте подробно рассказано и показано, как приготовить царские щи. Подавайте их к столу со сметаной, не забудьте мелко порубить чеснок с зеленью и добавить их. Будет вкусно!

Основной ингредиент:

Говядина с косточкой  — 800-900 Грамм

Квашеная капуста  — 700 Грамм

Белые грибы  — 400 Грамм

Картофель  — 4 Штуки

Морковь  — 2 Штуки

Лук репчатый  — 2 Штуки

Корень сельдерея  — 100-150 Грамм

Стебли сельдерея  — 2 Штуки

Корень петрушки  — 1 Штука Зелень петрушки  — 20

Грамм Капуста свежая  — 200 Грамм

Лавровый лист  — 5 Штук

Душистый перец  — 5-6 Штук

Черный перец горошком  — 8 Штук

Чеснок  — 4 Зубчика

Сливочное масло  — 1 Ст. ложка

Соль  — 4 Чайных ложки

Как приготовить "Царские щи" Лучше всего варить бульон для щей из говяжьей мозговой косточки с мясом. Промываем мясо, выкладываем его в кастрюлю. Заливаем водой так, чтобы та покрыла мясо примерно на 3-4 см, ставим вариться. Когда закипит, снимаем пену и добавляем соль. Почистим корень сельдерея и петрушки, морковку и луковицу. **Добавим все к мясу в кастрюлю, варим полтора часа**.

Через полтора часа к бульону добавим по несколько горошин перца душистого и черного, 1-2 лавровых листа. **Варим еще минут 30.**

Грибы для щей можно использовать замороженные. свежие или сушеные. Очистим картошку, выкладываем её вместе с грибами в другую кастрюлю. Заливаем 3 стаканами воды и ставим на огонь. Когда закипит, снимем пенку и добавим 1 чайную ложку соли, по парочке горошин душистого и черного перца, лавровый листик. **Варим 20 минут на небольшом огне**.

Вынимаем сваренные грибы и картофель, бульон процеживаем.

Квашеную капусту будем тушить в духовке. Выкладываем капусту в керамический горшочек, наливаем два стакана кипятка и добавляем сливочное масло. Закрываем крышкой и ставим в духовку, **разогретую до 200 градусов, на 1 час**.

Чистим оставшиеся лук и морковку, нарезаем морковку соломкой, а лук — кубиками. Тонко нарезаем свежую капусту. Бульон готов. Вынимаем мясо, снимаем его с косточки, бульон процеживаем. Сваренную картошку нарезаем небольшими кубиками.

А теперь берем большой горшок, в котором можно готовить в духовке, и начинаем закладывать в него ингредиенты: куски мяса, сырую капусту, картошку, грибы, тушеную квашеную капусту, лук и морковку. Заливаем все это грибным и мясным бульоном. **Ставим горшок с будущими щами в духовку, закрываем крышкой и два часа томим в духовке при 180 градусах.** Лучше поставить на противень, а не на дно духовки, т.к. когда будет кипеть, будет выплескиваться.

-Сколько времени придётся затратить на приготовление царских щей,

**ИТОГО: 5ч 20 минут**

**КОНКУРС 5 «Эрудит»**

**Ведуший1**. А сейчас самое время проверить участников на эрудицию. На свете существуют различные слова; котлета, бульон, салат, конфета. Можно сказать, что слова эти вкусные и при произнесении этих слов можно сразу ощутить их вкус. Вот об этих вкусных словах мы с вами сейчас поговорим.

Выберите правильный ответ.

**Ботвинья** что это;

Холодный зеленый суп с квасом +

Тушеная в сливочном масле ботва

Яблочный пирог.

**Брынза.**

Сыр, вырабатываемый из овечьего молока +

Верблюжье молоко.

**Лагман.**

Лапша с мясом+

Поджаренный ломтик говядины.

Напиток из дыни.

**Ритчи**

Пирог с мясом+

Маленький пирожок с рыбой.

Салат с креветками.

**Конкурс 6 «Вирши про** **еду»**

Ви́рши — один из видов **стиха** духовного, а затем и светского содержания, развивавшийся сначала в Польше, затем на Украине и в Белоруссии с конца XVI до начала XVIII века...

Ты у меня одна такая,

Ты мое счастье и беда.

Так будь всегда со мною рядом,

Еда.

или  
  
Пусть нелегка моя судьба,

И нету помощи совсем…

Но верю — справлюсь я сама,

И тортик все-таки доем!  
  
Напишите стихотворение **про** **еду**. Про то, как вы ее любите, как вы ее с наслаждением поедаете, например, торт, яичницу, овсянку, окрошку или др.

**Следующий этап интеллектуального поединка – игра со зрителями.**

-Назовите другим словом, более общим названием, следующие продукты

Например, С немецкого языка это слово переводиться как «хлеб с маслом» Что это может быть (Бутерброд).

Артишок (овощ)

Сазан (рыба)

Хурма (фрукт)

Фисташки (орехи)

Буженина (Мясо)

Кефаль (рыба)

Кольраби (овощ)

Арбуз (Ягода).

**Пока члены жюри подводят итоги, поиграем с гостями**

**Игра со зрителями «Рецепты»**

*Зрители должны ответить, какие блюда можно приготовить из перечисленных ингредиентов.*

Рис, морковь, лук, подсолнечное масло, баранина. *(Плов.)*

Грибы, лук, картофель, вермишель, соль, вода, зелень. *(Грибной суп.)*

Мясной фарш, лук, яйца, соль, перец. *(Котлеты.)*

Мясо, картофель, лук, морковь, свекла, капуста, соль, перец, вода. *(Борщ.)*

Мука, яйца, дрожжи, сливочное масло, сахар. *(Плюшки.)*

Крупа, молоко, сахар, масло. *(Каша.)*

Майонез, яйца, рыбные консервы, лук. *(Салат «Мимоза».)*

**Конкурс 6** **«Кухонная пантомима»**

**-**Какое царское блюдо вы видите?

Верно, это котлеты. Представть себе, что вам нужно их приготовить на воображаемой кухне из воображаемых продуктов.



Любимая еда Александра I (1777 - 1825 гг.)

Примерное меню императора известно благодаря лейб-медику Д.К. Тарасову, который давал рекомендации царской семье по правильному питанию.

Известно, что в 7 утра Александр I пил зеленый чай. К нему подавались сливки и тосты.

Второй прием пищи начинался в 10 утра. Император употреблял землянику, которую очень любил, или местные фрукты.

На обед в 16-00 подавались основные блюда. Особенно император жаловал ботвинью - холодный суп из кислого кваса, заправленный щавелем, свекольной ботвой, шпинатом, крапивой и зеленым луком.

Однажды в трактире города Торжка он попробовал котлеты из куриного филе. Заведение носило имя Пожарского. Котлеты так понравились императору, что с этого времени они стали часто подаваться к столу и именоваться пожарскими.

В 21-00 Александр I вновь пил чай, а в 21:00 - кефир или чернослив.

Как видим, питание императора было довольно простым.

**КОНКУРС 7 «АРТИСТИЧНЫЙ КУЛИНАР»**

**В «Отрыв­ках из путе­ше­ствий Оне­гина» упо­ми­на­ется одес­ский ресто­ран Отона и его зна­ме­ни­тые уст­рицы.**

**-Прочитайте отрывок так, будто вы сдаете вступительные экзамены в кулинарно-артистическую академию.**

Что уст­рицы? При­шли! О радость!  
Летит обжор­ли­вая мла­дость  
Гло­тать из рако­вин мор­ских  
Затвор­ниц жир­ных и живых,  
Слегка обрызг­ну­тых лимо­ном.  
Шум, споры – лег­кое вино  
Из погре­бов при­не­сено  
На стол услуж­ли­вым Ото­ном;  
Часы летят, а гроз­ный счет\*  
Меж тем неви­димо рас­тёт.

**СПРАВКА**\*Устрицы в 1-й половине 19-го века были весьма доро­гим удо­воль­ствием – сто­и­мость сотни уст­риц дохо­дила в ресторане до 100 руб­лей (например, армейский штабс-капитан зарабатывал тогда эти самые 100 рублей в месяц, а 1 кг свежего мяса стоил 40-50 коп.).

**Конкурс 8 «ВЕСЁЛЫЙ»**

**Достать конфеты из тарелки с мукой, не выпачкавшись**

**Слово жюри.**