

СЦЕНАРИИ И АЛГОРИТМЫ

ИГРА «ИНТЕЛЛЕКТ-ПОВАРНЯ»

**О.В. АЧОХ, Н.Ф. БЕЛЯКОВА, Ю.С. БОЛОТОВА, Е.А. ГОРДЕЕВА,
В.В. ИКСАНОВА, В.С. МУСАТКИНА, Н.И. НИКИТИНА**

**Ачох О.В.,
Белякова Н.Ф.,
Болотова Ю.С.,
Гордеева Е.А.,
Иксанова В.В.,
Мусаткина В.С.,
Никитина Н.И.**
Игра «Интеллект-поварня»
83 – 99

Гуль Д.Н.
Сценарий литературного
вечера-рассуждения
«Жизненные ориентиры»
100 – 106



Целью игры «Интеллект-поварня» является создание условий для развития у обучающихся представлений об истории становления культуры питания в России.

Задачи:

- 1) способствовать формированию и развитию у обучающихся культуры питания посредством изучения историко-культурного контекста;
- 2) создать условия для расширения предметного кругозора обучающихся в области истории, литературы, географии и искусства;
- 3) способствовать становлению у обучающихся представлений о культурном многообразии национальных культур России, развитию межкультурной толерантности.

Информационная справка

Игровая модель основана на принципах интеграции игры-стратегии, проектной технологии и общей схемы просветительского образовательного занятия. В игре принимают участие 3 команды, каждой из которой предлагается создать один из тематических ресторанов: «исторический ресторан», «литературный ресторан», «ресторан национальной кухни». Во время игры каждая команда, планируя собственную стратегию и отвечая на вопросы, приобретает необходимые элементы своего будущего ресторана (карточки с информацией по теме игры и образовательного проекта). Основные информационные темы игры: культура питания народов России, особенности национальных кухонь народов России в контексте истории и географии, продукты и принципы, особенности питания в контексте исторических документов, литературных и живописных произведений, символы российских кулинарных традиций, правильное питание в истории и современности. В ходе подведения итогов команды проводят презентацию своих ресторанов.



Форма дела: интеллектуальная игра.

Возраст: 13–16 лет (7–11 классы).

Условия проведения: в игре «Интеллект-поварня» принимают участие 3 команды по 5 человек; игра проводится в любые погодные условия в кабинетах школы.

Необходимое оборудование: не требуется.

Рекомендации: данная игра не подразумевает предварительной подготовки подростков к участию.

1. Цель игры

Команда должна, отвечая на вопросы каждого тура игры, заработать максимально возможную сумму игровых баллов «поварских чеков», чтобы обустроить и открыть свой тематический ресторан.

Игра заключается в прохождении командами трёх интеллектуальных туров, покупке необходимых элементов своего будущего ресторана: продуктов и блюд, оборудования, посуды, мебели, оформления, его презентации.

Чем больше команда сможет дать правильных ответов, тем больше возможностей у неё будет для покупки компонентов оборудования, оформления, составления карты меню и презентации идеи своего ресторана.

2. Ход игры

2.1. В начале игры каждая команда вытягивает карту с тематикой своего будущего ресторана и установочной легендой (приложение № 1):

- литературный ресторан;
- ресторан национальной кухни;
- исторический ресторан.

В легенде каждой команды определены суммы установочного капитала, которые могут дополнительно использовать игроки, необходимые суммы для покупки элементов для будущего ресторана в соответствии с его тематикой:

- 1) продукты и блюда;
- 2) оборудование и посуда;
- 3) оформление и мебель.

Командам выдаётся рабочая карта будущего ресторана, которую игроки заполняют в ходе игры (приложение №2).

2.2. В команде игроки распределяют роли: шеф-повар (капитан команды), счетовод, который контролирует доходы и расходы команды на специальном листе.

2.3. Общие правила

- Ведущий сообщает игрокам о трёх интеллектуальных турах игры: 1 тур — «Интеллектуальная кухня»; 2 тур — «Кулинарные гонки»; 3 тур — «Кулинарная фортуна».

2.3.1. В первом туре команды набирают вопросы разной сложности на сумму 500.000 поварских чеков (приложение № 3). Время на обсуждение и подготовку ответов — 5 минут. Ведущий предлагает взять командам вопросы с игрового стола. Обсуждение для всех команд начинается одновременно.

- В случае, если игроки понимают, что они не смогут дать правильного ответа на один или несколько вопросов, команда может взять у ведущего дополнительные вопросы (не более 3-х) ценой в 50% от первоначальной стоимости из них, при этом время на обсуждение остаётся прежним. На карточки с данными вопросами ведущий наклеивает игровые стикеры.

- После окончания времени обсуждения ведущий принимает ответы команд по очереди. Каждая команда зачитывает свои вопросы и ответы. Карточки с вопросами, на которые были даны неверные ответы, возвращаются ведущему.



- Если команда даёт неверный ответ, то другая команда может взять данный вопрос у ведущего ценой в 50% от его первоначальной стоимости. Ведущий отмечает игровым стикером карточки с выкупленными вопросами за 50% от их первоначальной стоимости. В случае правильного ответа карточка с игровым стикером остаётся у игроков.

- В случае, если одна команда не дала правильного ответа на вопрос, а две другие одновременно желают его перекупить, ведущим объявляется «раунд закрытых ответов», команды передают свои ответы в письменном виде ведущему. Если обе команды дали правильные ответы на вопрос «раунда закрытых вопросов», ведущий записывает на листе ответа каждой команды выигранную сумму, карточка с вопросом выходит из игры.

2.3.2. Во втором туре «Кулинарные гонки» командам предлагается за 10 минут выполнить как можно больше заданий игры. Первоначально каждая команда берёт 2 вопроса стоимостью 50 000 поварских чеков. Зафиксировав результаты в бланке ответов, команда сдаёт карточку с вопросом в общий банк ведущему и берёт следующую любой стоимости. Так продолжается до окончания времени тура. В конце тура команда сдаёт ведущему бланк с ответами для проверки. В проверке участвуют счетоводы команд.

2.3.3. Третий тур «Кулинарная фортуна» проводится в форме эстафеты. В эстафете участвуют все игроки команды. Выходит первая тройка игроков (по одному игроку из каждой команды), ведущий зачитывает один вопрос — принцип ответа «кто быстрее»; для дачи ответа используется кнопка звонка. Затем выходит вторая тройка игроков и так далее. Эстафета проходит в два этапа: на первом используются вопросы из лёгкой категории, на втором вопросы из категории средней сложности. Таким образом, команда отвечает на десять вопросов (каждый игрок отвечает на два вопроса разной сложности), получая заработанные за правильные ответы поварские чеки.

После завершения всех туров команды приобретают в «магазине» на поварские чеки необходимые элементы для обустройства своего будущего ресторана (приложение № 4). Время проведения закупки необходимого оборудования — 10 минут (игроки обменивают поварские чеки на карточки с элементами, необходимые для их тематического ресторана в соответствии с легендой), после чего магазин закрывается и команды приступают к подготовке презентации — 5 минут. После приобретения необходимых элементов команды размещают их на рабочих картах своих будущих ресторанов.

В случае, если заработанной суммы поварских чеков команде не хватает на покупку необходимых элементов, она может использовать свой уставной капитал или сделать ставку в шанс-игре после третьего тура. Начальная ставка составляет 50000 поварских чеков. Ведущий самостоятельно определяет вопрос. Команды делают свои ставки. В случае неправильного ответа игроки отдают ведущему элемент своего ресторана стоимостью ставки. В шанс-игре принимают участие все желающие команды.

3. Подведение итогов

После завершения интеллектуальных туров и покупки необходимых элементов командам даётся 5 минут для подготовки устной презентации своего ресторана. Время презентации каждой команды — 3 минуты, в ходе которой игроки сообщают название своего ресторана, основные идеи его содержания в соответствии с приобретёнными элементами во время игры.





КАРТЫ-РОЛИ

*Литературный ресторан*

Цель: заработать 1 млн. руб., чтобы обустроить и открыть свой тематический ресторан.

Начальный капитал: 200 тыс. руб.

НЕОБХОДИМЫЕ РАСХОДЫ:

ПРОДУКТЫ И БЛЮДА.....350 Т.Р.

ОБОРУДОВАНИЕ И ПОСУДА.....200 Т.Р.

ОФОРМЛЕНИЕ И МЕБЕЛЬ.....450 Т.Р.

*Исторический ресторан*

Цель: заработать 1 млн. руб., чтобы обустроить и открыть свой тематический ресторан.

Начальный капитал: 200 тыс. руб.

НЕОБХОДИМЫЕ РАСХОДЫ:

ПРОДУКТЫ И БЛЮДА.....250 Т.Р.

ОБОРУДОВАНИЕ И ПОСУДА.....250 Т.Р.

ОФОРМЛЕНИЕ И МЕБЕЛЬ.....500 Т.Р.

*Ресторан национальной кухни*

Цель: заработать 1 млн. руб., чтобы обустроить и открыть свой тематический ресторан.

Начальный капитал: 200 тыс. руб.

НЕОБХОДИМЫЕ РАСХОДЫ:

ПРОДУКТЫ И БЛЮДА.....400 Т.Р.

ОБОРУДОВАНИЕ И ПОСУДА.....300 Т.Р.

ОФОРМЛЕНИЕ И МЕБЕЛЬ.....300 Т.Р.





Приложение 2

РАБОЧИЙ ЛИСТ РЕСТОРАН



НАЗВАНИЕ РЕСТОРАНА_____

ТИП РЕСТОРАНА_____





ВОПРОСЫ ПОВЫШЕННОЙ СЛОЖНОСТИ



Прочитайте отрывок и рассчитайте, сколько по весу съел Митрофанушка, если «**ломоть**» – кусок толщиной в палец и весом 250 г, «**Подовый пирог**» – это пирог с мясом и луком, каждый пирог был размером примерно 10х20 см и весом более 400 г.

Митрофан. А я, дядюшка, почти и вовсе не ужинал.

Простаков. Помнится, друг мой, ты что-то кушать изволил. Митрофан. Да что! Солонины ломтика три, да подовых, не помню, пять, не помню, шесть.

(Денис Фонвизин, «Недоросль»)

Каждая национальная кухня может похвастаться собственным кисломолочным продуктом. В древней Руси из перебродившего молока готовили **4 напитка**: простоквашу, сыворожку, варенец и _____

И ещё один напиток, который готовят из топленого молока, закваски, жирных сливок. Как называется этот продукт?



В своей неизданной главе романа «Евгений Онегин» А.С. Пушкин писал: «Как мусульман в своем раю, с восточной гущей кофе пью», что подтверждает популярность кофе в XIX в. Самым дорогим был поступавший из Аравии «ливанский мокко» по 28 руб. за пуд, а самым дешевым – бразильский, 16 руб. за пуд. Рассчитайте сколько можно было купить килограмм муки, продав по 1 пуду кофе каждого сорта, если 400 г бразильского кофе стоили как 16 кг муки.

В повести А. С. Пушкина «Капитанская дочка» (Эпизод «Гринёв у Пугачёва в Бердской слободе») упоминается предмет, который использовался русскими хозяйками на кухне: «Я вошел в избу, или во дворец, как называли ее мужики. Она освещена была двумя сальными свечами, а стены оклеены были золотою бумагою; впрочем, лавки, стол, рукомойник на веревочке, полотенце на гвозде, ухват в углу и широкий шесток, уставленный горшками, – все было как в обыкновенной избе».

Что такое **ухват** и для чего он использовался на русской кухне?



Во время Крещения Руси (988 год) войско князя Владимира потребовало заменить им обычные деревянные ложки на серебряные, так как ими можно было не только есть, но и причащаться. Дружина князя насчитывала 502 человека, а вес каждой ложки был 200 г.

Сколько нужно было потратить серебра на изготовление ложек?

Посуда на Руси долгое время была деревянной. Для изготовления ложек, чашек сначала делали заготовки – **чурочки** из дерева. Работа была нетрудная. Гораздо труднее было потом выдолбить и обработать эти чурочки, чтоб получить предмет кухонной утвари, что делали опытные мастера.

В одном из русских фразеологизмов, который имеет значение «бездельничать», упоминаются эти чурочки-заготовки.



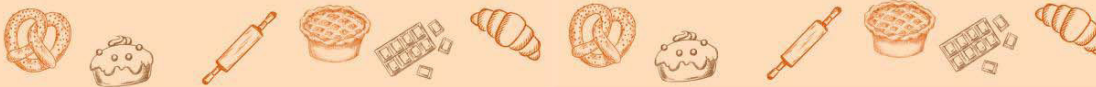




Самое известное мордовское блюдо - **овтось лапат**, что в переводе означает лапа этого хозяина лесов, одного из символов России. Согласно легенде мордовский юноша становился настоящим мужчиной только после того, как убьет на охоте это животное. В наше время это блюдо представляет собой котлету из мяса и печени в сухарях. Как называется блюдо?

Прочитайте исторический анекдот. О какой популярной в России и полезной **каше** идёт речь?
 Как-то раз французский посол спросил у Александра III:
 - Ваше величество, правда ли, что в России очень любят ____ кашу?
 - Да, а что здесь такого?
 - Да просто у нас во Франции эту горькую гадость только скотине и дают.
 Александр III думал, что сказать в ответ не очень долго:
 - Месье, правда ли, что во Франции едят лягушек?
 - Да.
 - А у нас в России подобную гадость даже скотина не ест...





Согласно историку кухни В. Похлёбкину классическая **формула теста** для сырников в окончательном виде такова:

$$A + B + NaCl + NaHCO_3$$
,
 где А - это творог, В - мука, а какие ингредиенты скрывают химические формулы?

Мясо этой **домашней птицы** очень популярно в татарской кухне. Его добавляют в начинки для мясных пирогов, жарят, варят и запекают, вялят. Один из осенних народных праздников татар посвящён именно ему. Важную роль он играл и на татарской свадьбе, так как символизировал достаток. Его подавали как заключительное блюдо основного застолья.





Эту распространенную сейчас **крупу** вплоть до XIX века в России называли сарацинским пшеном, так привозили ее с Востока. В «Росписи царским кушаньям» (1610-1613 гг.) указывается: «На блюдо ухи курячи шафранные, а в нее кура, 4 золотники шафрану, золотник корицы, полгривенки пшена сорочинского...».

В поэме Н.В. Гоголя «Мертвые души» помещик Собакевич требовал подать ему к щам это **старинное блюдо**, которое состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгами и ножками. Как правильно называется это блюдо? Выберите один вариант ответа:
 1) няня; 2) баба; 3) дядя.







Подберите к букве названия пирога соответствующую цифру с описанием:

- а) КУРНИК
- б) РАССТЕГАЙ
- в) КУЛЕБЯКА
- г) РЫБНИК

- 1) открытый пирог с рыбой или мясом.
- 2) закрытый пирог с рыбой в форме лодочки.
- 3) большой закрытый продолговатый пирог с мясом, овощами, украшенный цветами и листиками из теста.
- 4) праздничный пирог в форме купола, с запеченной курицей.

В повести «Хаджи-Мурат» Л.Н. Толстой пишет: «... Жена Садо вносит закуски, которые в кавказских домах быстро подавали на стол, чтобы не заставлять голодного гостя ждать. Вопреки стереотипу о _____, основой северокавказской кухни были и остаются мучные изделия, каши и сыр — простая, дешевая и калорийная пища, которую удобно носить с собой и пастуху, и воину...». Как вы думаете, о каком **стереотипном блюде** написал Лев Николаевич?



Порядок тостов на грузинских и осетинских церемониях строго регламентирован. Подумайте и расположите по порядку последовательность тостов:

- 1) Святому Георгию;
- 2) Великому Творцу;
- 3) Причина собрания.



В произведении Бориса Акунина «Чёрный город» идёт речь, о **народе Северного Кавказа**: «Еще час спустя они сидели на открытой веранде, выходящей в тенистый сад, где посередине журчал маленький фонтан, и пили чай. То есть чай пил Фандорин, а Гасым к чашке чая почти не притрагивался — он ел. Чуреки, халву, сушеные фрукты, орехи. Время от времени облизывал пальцы, порывался, говорил: «Ай, хорошо». Чай какого народа пили герои произведения? В настоящее время этот **чай** очень популярен.



Это **праздничное застолье** в Древней Руси называлось «кашей». Новгородская летопись 1239 г., сообщая о событии в жизни Александра Невского, говорит, что князь «венчался в Троице, ту кашу чинили, а в Новгороде другую».

По кавказским обычаям блюда на стол подают в определённом порядке. Расставь в правильном порядке перечисленные блюда:

- 1) блюда из рыбы;
- 2) суп;
- 3) сладости и фрукты;
- 4) блюда из мяса.





Для получения 1 л оливкового масла потребуется 5 кг оливок. В год с одного оливкового дерева снимают в среднем 35 кг. Сколько нужно оливковых деревьев, чтобы обеспечить ресторан «У Грибоедова» оливковым маслом на целый год, если ежедневно в нем расходуется 4,5 л масла?

24

Прочитайте фрагмент известного **литературного памятника** XII века, написанный великим князем киевским, это «Поучение» еще называют духовным завещанием:
.... Не ленитесь, но за всем наблюдайте.
... Ни питью, ни еде не предавайтесь, ни спанью.
... напоите и накормите просящего...
Укажите имя великого князя, автора произведения.

19

Что было незаменимым **прибором** на столе в период Средневековья. По его виду можно было определить степень знатности и достатка человека. Королевские особы даже заказывали его у специальных мастеров в форме лодки. Этот прибор находится на столе в любой российской семье.

20

Какая сумма потребуется современному человеку, чтобы его семья из 6 человек отведала суп-препаньер, о котором Фока напоминал Амвросию в произведении «Мастер и Маргарита»?
Ингредиенты для супа:
500 г говядины (400 р. за кг)
1 репа – 200 г (50 р. за 1 кг)
1 морковь – 100 г (27 р. за 1 кг)
5 шт. спаржи – 450 г (250 р. за 1 кг)
3 шт. картофеля – 150 г (25 р. за 1 кг)
1 ст. л. свежего зеленого горошка – 30 г (200 р. за 1 кг)
1 цветная капуста – 600 г (220 р. за 1 кг)
1 пучок укропа – 70 г (280 р. за 1 кг)
Соль по вкусу.

21

В ресторане «У Грибоедова» в «Мастер и Маргарите» каждую неделю готовят «Судачкиа ля натюрель». Для соуса на порцию, состоящую из 500 г судака требуется 5 яиц, 150 г оливкового масла и сок одного лимона. Сколько потребуется закупить яиц, оливкового масла и лимонов, чтобы готовить это блюдо 1 раз в неделю на протяжении трёх месяцев (месяц – 30 дней).

22

В ресторан «У Грибоедова» в «Мастер и Маргарите» закупают кардамон по 500 рублей 80 г. Сколько стоит 1 кг кардамона.

23





Чтобы кулебяка как в «Мёртвых душах» таяла во рту «как снег» необходимо в тесто добавить 300 г сливочного масла, 3 ст. ложки воды. Хватит ли 8 пачек сливочного масла по 170 г, чтобы испечь 5 кулебяк?



25



Кулич – это пасхальный хлеб, который пекли из сдобного теста, добавляли орехи, цукаты, изюм, разные пряности – «духи».

Так как тесто сдобное, то форма для выпечки кулича заполняется тестом лишь наполовину её объема, в крайнем случае на 2/3.

В форму для выпечки кулича можно налить 3000 см³ воды. Уровень воды в таком случае достигает 20 см. В форму погрузили тесто, при этом его уровень не достиг краёв формы на 8 см. Чему равен объём теста, погруженного в форму для выпечки кулича?

26



В давние времена существовал запрет на употребление в пищу этого речного гиганта. Владимир Даль в своем сочинении «О поверьях, суевериях и предрассудках русского народа» указывал, что эту **рыбу** крестьяне именуют «чёртов конь» водяного, который использует его усы как вожжи.

27

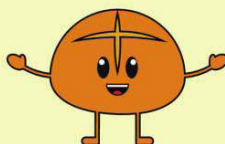


Этот столовый прибор на Руси носили на шляпах. Любители покушать щеголяли в ленточных шляпах, на которых красовался этот предмет. Он был средней глубины и назывался **межеумкой**. Как называется этот столовый прибор?

28



Я колобок, колобок,
По амбару метён,
По сусечкам скребён,
На сметане мешён,
В печку сажён,
На окошке стужён.



Вспомнив песенку, ответьте, чем был Колобок – резвый персонаж русской сказки:

1) хлеб; 2) пряник; 3) сушка?

29



Выращивание этого **овоща** началось около 4000 лет назад. Пифагор называл его королём всех пряностей. Им натирали замочные скважины и дымоходы. Наши бабушки надевали ожерелье из него, чтобы уберечься от простуды. О каком овоще идет речь?

30





В XVIII веке под влиянием французской культуры в России в моде было угощать жареными голубями. Но не все могли позволить себе этот деликатес. Малоимущие придумали традиционное и по сей день **блюдо** из смешанного с рисом мясного фарша, завернутого в капустные листья. Как оно называется?

Так мы привыкли называть эти толстые мягкие **лепёшки из пшеничной муки**, жареные на сковороде на завтрак. Считается, что их название произошло от греческого слова, означающего «жаренный в масле». Посуда для их жарки в жире стала называться ладкой, а затем - латкой.

35

36

Как и картофель, это **растение** в Европу привезли моряки из эскадры Христофора Колумба. Для американских индейцев оно было основной пищей. Сейчас в России народы Кавказа используют семена растения для приготовления традиционного блюда. Отваром из листьев лечат больных. Стебли служат дровами. В 60-е гг. XX в. позднее осенью, когда стада возвращаются с это растение имело широкую популярность в пастбищ именно таким образом, используя СССР. О каком растении идет речь?

Многие века люди заготавливали впрок мясо **без холодильного оборудования**. В центральной России готовят солонину (длительно выдерживают мясо в соли), а горцы на Кавказе заготавливают мясо (длительно выдерживают мясо в соли), а особенности горного климата.

31

32

Именно Петр Великий считается законодателем моды на этот **популярный напиток** в нашей стране. Хотя он впервые попал в Россию еще при его отце Алексее Михайловиче, которому лекарь прописал пить его от «насморков и главоболений». Известно, что во времена Елизаветы I и Екатерины II боролись с горечью напитка, добавляя в него соль. Назовите напиток.

Гурьевская каша была названа по фамилии министра финансов графа Дмитрия Гурьева (1751-1825), изобретателем блюда был крепостной повар Захар Кузьмин. Известно, что эта каша была популярной у русского дворянства, её очень любил Александр III. Она готовится в печи на сливочных пенках, с добавлением изюма, мёда, варенья и грецких орехов, с запечённой сахарной корочкой. Какая крупа составляет основу этой каши?

33

34





Приспехом в России называли **мучные изделия**, подаваемые к столу (хлебный приспех, пироги и пр.) На кухне их готовил приспешник. Подумайте, кем он был для повара на кухне?



Это «задиристое» и «злое» **растение** является желанной приправой на столе жителей России с XI века, лидер приправ до конца XVIII века, затем его сменила горчица. Англичане называют его «конским редисом». Его корень добавляли не только в мясные и рыбные блюда, сдабривали яблоки, овощи, использовали при заготовке овощей. Так, в книге «Русская поварня» (1816г.) рекомендуется его подавать растворённым с квасом или уксусом.

40

37

Среди петербургского бомонда в XIX веке был распространен обычай ездить на биржу – Полноте, князь, пустяки болтать. Не хотите ли отведать этого **двустворчатого моллюска**. Именно туда, на стрелку Васильевского острова, в порт прибывали корабли из Голландии с Ostreidae. Попробовать этот деликатес тут же, на улице, было модно. Впрочем, и в наше время он считается дорогим деликатесом.

О какой **ягоде** идёт речь? Прочитайте отрывок. Полноте, князь, пустяки болтать. Не хотите ли вы, лучше я велю вам моченой ____ с сахаром подать? (Лесков Н. С., «Очарованный странник»). Эту северную ягоду, называют болотный янтарь, арктическая малина. Её используют в мочёном, сушеном виде, в качестве начинки для пирогов. Любимая ягода А.С. Пушкина, именно её поэт попросил подать в мочёном виде.

38

39

2000000

2000000



Приложение 3

ВОПРОСЫ ШАНС-ИГРЫ

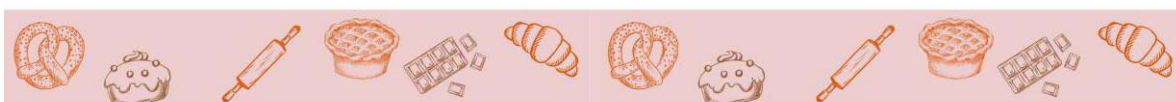


Во время перехода русской армии через Альпы в 1799 году, полководцу доложили, что запасы продовольствия подходят к концу. Тогда он приказал смешать в одном котле оставшиеся горох, перловку, пшено, гречиху, чтобы сытно накормить своих солдат. Кашу называли по его фамилии. Он - русский полководец, генералиссимус, автор книги «Наука побеждать» и крылатого выражения «Тяжело в ученье - легко в бою».

Эта колбаса появилась в СССР в 1936 году. В тяжёлые времена для экономики люди испытывали недуги, связанные с недостатком белков в пище. Эта колбаса, в которой было мало жира, но много белка, была рекомендована врачами. В документе было написано: «... больным, имеющим подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма». Как называется колбаса?



Прочитайте отрывок из романа М. Булгакова «Мастер и Маргарита». «В самом деле, не пропадать же куриным котлетам де-воляй? Чем мы поможем Михаилу Александровичу? Тем, что голодными останемся? Да ведь мы-то живы!». Дайте современное название этой котлете, если известно, что она получила его в честь «матери городов русских», сделана с добавлением сливочного масла и имеет настоящую костяную ногу.



ШАНС-ИГРА

ШАНС-ИГРА





ОТВЕТЫ К ВОПРОСАМ ПОВЫШЕННОЙ СЛОЖНОСТИ И ШАНС-ИГРЕ

Ответы на вопросы

Третий уровень сложности (200 поварских чеков)

1.	ряженка	23.	$500 : 0,080 = 6250$ (р.) стоит 1 кг кардамона
2.	1760 кг муки	24.	≈ 235 деревьев Решение: $365 \times 4,5 = 1642,5$ (л) нужно масла в год $1642,5 \times 5 = 8212,5$ (кг) оливок нужно $8212,5 : 35 \approx 234,64 \approx 235$ деревьев
3.	ухват — приспособление, представляющее собой длинную деревянную палку с металлической рогаткой на конце. Ухват	25.	не хватит Решение: $0,300 \times 5 = 1,5$ кг = 1500 г сливочного масла нужно $0,170 \times 8 = 1,36$ кг = 1360 г масла в 8 пачках $1500 < 1360$, значит, не хватит
4.	100,4 кг. Войско уверовало во Христа и крещение состоялось. С тех пор на крещение младенца всегда принято дарить серебряные ложки.	26.	1800 см ³ . Решение: $V = \pi R^2 h$ $\pi R^2 \times 20 = 3000$ $\pi R^2 = \frac{3000}{20}$ $\pi R^2 = 150$ $V = \pi R^2 h = 150 \times 12 = 1800$ см ³
5.	баклуши. Бить баклуши — бездельничать, выполнять лёгкую работу	27.	сом
6.	750 гр. солонины, 2000–2400 гр. пирогов, всего — 2750–3150 гр. Ответ: 750 гр. солонины, 2000–2400 гр. пирогов, всего — 2750–3150 гр.	28.	ложка
7.	«медвежья лапа»	29.	пряник, т.к. «на сметане мешён»
8.	гречневая каша	30.	чеснок
9.	соль и сода	31.	кукуруза
10.	гусь	32.	мясо сушат в тени или на сквозняке
11.	рис	33.	кофе
12.	няня	34.	манная
13.	шашлык	35.	голубцы
14.	первый предназначен Великому Творцу — вероятно, результат влияния христианства. Второй — Святому Георгию, самому популярному небожителю, покровителю мужчин, воинов и путников. В третьем тосте говорится о причине собрания	36.	оладьи
15.	азербайджанцы, AZERCAV	37.	хрен
16.	свадебный пир	38.	устрицы
17.	сначала подают первые блюда, затем блюда из мяса, после них идут блюда из рыбы, а на десерт различные сладости и фрукты	39.	морозка
18.	а-4, б-1, в-3, г-2	40.	ученик, помощник
19.	Владимир Мономах	Ответы к шанс-игре	
20.	солонка	1.	суворовская каша
21.	486,55 рублей Решение: $0,5 \times 400 + 0,2 \times 50 + 0,1 \times 27 + 0,450 \times 250 + 0,150 \times 25 + 0,030 \times 200 + 0,6 \times 220 + 0,070 \times 280 = 486,55$ руб.	2.	докторская колбаса
22.	12 лимонов, 1,8 кг = 1800 г оливкового масла, 60 яиц Решение: 90 дней = 12 недель $12 \times 0,150 = 1,8$ кг = 1800 г оливкового масла, $12 \times 5 = 60$ яиц, 12 лимонов	3.	котлета по-киевски



Ответы на вопросы
Второй уровень сложности (100 поварских чеков)

1.	квас
2.	подсолнечное масло из подсолнечника
3.	адыгейский сыр
4.	щи
5.	рассольник
6.	вареники
7.	вяленая рыба
8.	7200–8400 л
9.	48 волов, 336 баранов, 1680 куриц, 112 гусей, 224 утки, 11 200 яиц, 336 фунтов масла
10.	квас
11.	в печке
12.	салат «Оливье»
13.	перловая каша
14.	рыжик
15.	чёрный ржаной
16.	шашлык
17.	пряжение
18.	салат
19.	в войске начались болезни
20.	пряник
21.	курник
22.	Пасха
23.	потерять человеческий облик, опуститься, съедать калач вместе с ручкой
24.	донская уха
25.	капуста, щи
26.	черемша
27.	Бородинский хлеб
28.	тесто, сваренное в подсоленной воде
29.	стол
30.	хорда осетровых рыб
31.	о тесте
32.	гречневая (гречиха)
33.	чёрный перец
34.	котлеты
35.	праздничный хлеб
36.	грузинский соус «ткемали»
37.	хинкали
38.	аджарские хачапури
39.	пахлава

40.	чайной
41.	пряник
42.	уха
43.	хлопот полон рот
44.	14 граммов овсяной крупы
45.	пшеница
46.	картошка в мундире
47.	картофель
48.	помидор
49.	иван-чай
50.	чаище
51.	печь
52.	строганина
53.	пожарские котлеты
54.	Казань
55.	огурец
56.	тельное
57.	Калининград
58.	Кавардак
59.	Закуски
60.	Нарзан





**Ответы на вопросы
Первый уровень сложности (50 поварских чеков)**

№	Ответ		
1.	курник	45.	поза — излюбленный напиток в Мордовии
2.	щи	46.	баланда
3.	винегрет	47.	шартан
4.	репка	48.	варенье
5.	перепечи (открытая ватрушка с мясной, грибной или овощной начинкой)	49.	буряты
6.	кисельные	50.	кисель
7.	крыжовенное (из крыжовника) варенье	51.	окрошка
8.	самовар	52.	калитки
9.	утверждение верно	53.	манная каша
10.	утверждение верно	54.	бефстроганов
11.	утверждение верно	55.	соль
12.	коровье (сливочное) масло	56.	с травой морскую
13.	«Ш.У.Б.А.» или «сельдь под шубой»	57.	неверно, на вершине Эвереста вода вскипит при температуре 68°
14.	солёные грибы и квашеная капуста	58.	блины, поговорка «первый блин комом»
15.	соль	59.	холодным климатом
16.	пряники	60.	свёкла
17.	расстегай	61.	попкорн
18.	сулугуни	62.	простокваша
19.	утверждение верно	63.	блокадный ленинградский хлеб
20.	Антоновские яблоки	64.	о тесте
21.	вареники	65.	треугольной — торт «Наполеон»
22.	хвост сома	66.	гора, «пир горой»
23.	это соответствует 750 калориям и 900 калориям	67.	палов ош
24.	курага	68.	окрошка
25.	Колобок	69.	воложи
26.	сыр	70.	тетёрки
27.	молоко, баранина, говядина	71.	Кёж
28.	из кобыльего молока	72.	панты
29.	сушёный творог	73.	Санкт-Петербург
30.	репа	74.	буржуй
31.	свёкла	75.	горчица
32.	Китай	76.	уха из петуха
33.	хаш	77.	чебурек
34.	томат, помидор	78.	сыр
35.	ветчина — мясо, заготовленное впрок, а значит, не является свежим	79.	сыр
36.	сахар	80.	горшки
37.	блины	81.	каша
38.	топлёное масло	82.	чай
39.	чеснок	83.	топор, каша из топора
40.	утверждение верно	84.	блины
41.	картофель, морковь, свёкла, горошек зелёный (фасоль), огурец (квашеная капуста), масло подсолнечное, лук репчатый	85.	пасха
42.	пареная	86.	да, правда
43.	пуд соли съесть	87.	квасом
44.	быть не в своей тарелке	88.	каравай
		89.	лук
		90.	квашение



Приложение 6

ОФОРМЛЕНИЕ

