**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждении**

**средняя общеобразовательная школа № 13**

**Конкурс**

**«Путешествие пиццы. Вкусное прошлое и настоящее»**

**для учениц 7 - 8 – х классов**

**Составила: Дементьева Ирина Яковлевна,**

**МБОУ СОШ №13, учитель технологии.**

**г. Сургут**

**Конкурс «Путешествие пиццы. Вкусное прошлое и настоящее»**

**Цели:**

- изучение истории появления пиццы, её разновидностей, способах приготовления, изучить информацию о пользе или вреде данного кулинарного блюда.

**Задачи:**

-проверить степень усвоения материала учащимися, закрепить знания по теме «Кулинария»;

-развивать у учащихся самостоятельность;

-активизировать деятельность учащихся, повысить стремление усваивать знания, воспитывать интерес к профессии кулинара.

**Подготовка к конкурсу:** учащиеся должны подготовить название команды, приветствие, эмблему, рецепты пиццы.

Состязание команд в конкурсах оценивает компетентное жюри.

**Вступительная беседа ведущего:**

Известный французский исследователь, автор книги «Философия вкуса» Брилья Саварен однажды заметил, что «судьба наций зависит от того, как они питаются». Возможно, этот афоризм и страдает некоторым преувеличением роли пищи, но одно бесспорно – питание всегда было, есть и будет важнейшей стороной бытия человека. Не случайно ещё древние греки десятой музой, без которой они не мыслили своего существования, выбрали богиню, покровительствующую искусству приготовления пищи – Кулину.

В том, что и как мы едим, ярко проявляются характерные черты бытового уклада жизни многих поколений наших предков. Еда и всё, что с ней связано – неотъемлемая часть материальной культуры любого народа.

Проходят годы, десятилетия, века, унося многое с собой. Меняются продукты питания, совершенствуется кухонная техника. Многие, очень многие кушанья прошлого могут стать украшением нашего стола, сделать современное блюдо более разнообразным и здоровым.

И сегодня мы поговорим об итальянском блюде «Пицца».

По одной из версий слово пицца (pizza) – в переводе с латинского означает «плоская лепёшка». Однако слово piza, издревле обозначающая у неаполитанцев «достать горячую выпечку из печи» прочно вошло в их обиход, и сами неаполитанцы, судя по их утверждениям, были первосоздателями этого известного на весь мир вкуснейшего изделия – пиццы.

**Представлена презентация «Пицца. Вкусное прошлое и настоящее».**

**Затем ведущий представляет участника конкурса жюри и начинает конкурс.**

**Первый конкурс «Визитная карточка».** Команды обмениваются приветствиями.

**Второй конкурс «Загадки».**

- По итальянским традициям, кроме теста, в ней должны присутствовать три ингридиента. Это томатный соус, сыр «Моцарелла» и петрушка. Для чего они нужны с кулинарной точки зрения, понятно. Но они имеют и символическое значение. Какое? (Цвета флага Италии).

- Приманка для лисиц, на ёлках он бывает, румян и жёлтолиц.

Как парня называют? (Сыр).

- Что имеет голову, но не имеет мозгов? (Сыр, капуста, лук).

- В воде родится, а воды боится? (Соль).

- Сидит на дорожке, свесив ножки?(Лапша, капуста).

- Стоит городок, сколько сереньких домов, столько беленьких жильцов? (Подсолнух).

- Не разбив горшочка, не съешь каши? (Орех).

- Сидит девица в темнице, а коса на улице? (Морковь).

- На соломинке дом, сто ребяток в нём? (Мак).

- Я бел как снег, в чести у всех. И нравлюсь вам, хоть во вред зубам? (Сахар).

- Чего во рту не удержишь? (Кипяток).

**Ведущий:** Пицца уже давно живёт среди нас, это блюдо, можно сказать, вошло в историю. Пицца, как всё невероятно популярное, обзавелась множеством интересных историй, некоторые из которых просто потрясают. Что только энтузиасты не пытались сделать с национальным итальянским блюдом: они готовили её из самых невероятных продуктов, растягивали до невероятных размеров, пытались лечить пиццей и пр.

Пицце также удалось засветиться в книге рекордов Гиннеса. Это случилось в 2003 году в Израиле. Тогда 25 поваров собрались в международном центре фирмы «Пицца - метр», чтобы испечь пиццу длиной в 100 метров. Процесс изготовления затянулся на целые сутки, а вот съели великое блюдо, меньше чем за один час.

**Третий конкурс «Угадай предмет».** Для приготовления пиццы и других блюд всегда используется кухонная утварь. Ребятам по-очереди предлагается отгадать тот или иной предмет на ощупь с завязанными глазами – венчик, нож для очистки рыбы, чеснокодавилка, сито, скалка, нож для нарезки сыра и т.д.

**Ведущий:** Есть среди итальянских пицц и самая дорогая от создателя Ренато Виола, итальянского повара. Называется она Luis 13. На сумму, которую просит молодой повар за своё творение, можно купить даже автомобиль, она составляет -8300 евро. Дорогое кушанье готовится прямо на глазах у клиента. В состав золотой пиццы входит моцарелла, три вида икры, красный мангуст, омар, креветки. Все продукты, безусловно – только с морского дна. В этом блюде даже соль особенная, не какая – нибудь морская, а специальная розовая, под названием «Murray River».

**Четвёртый конкурс «Пословицы и поговорки».** Командам нужно назвать пословицы и поговорки о питании. Затем ведущий предлагает свои варианты пословиц, а участникам нужно отгадать продолжение:

-ложкой море (не вычерпаешь).

-один с сошкой (семеро с ложкой).

-рыбка мелка, да уха (сладка).

-и мы не лаптем (щи хлебаем).

-яйца курицу(не учат).

- на языке мёд, а под языком (лёд).

-ешь пироги, а хлеб (вперёд береги).

-не тот друг, кто мёдом мажет, а тот (кто правду скажет).

-ешь чеснок и лук (не возьмёт недуг).

-морковь прибавляет (кровь).

**Ведущий:** Сегодня популярность пиццы просто не знает границ. Некоторые люди настолько верны своему любимому блюду, что готовы мазаться кремами и мыться гелями для душа с запахом пиццы. Такая возможность у них появилась благодаря тому, что один из итальянских производителей косметики выпустил, целую линию средств по уходу за кожей с запахом итальянского национального блюда. Теперь, самое главное, чтобы проголодавшиеся офисные работники не начали есть содержимое красивых баночек в обеденный перерыв.

**Пятый конкурс «Рациональное питание».** Участникам предлагается ответить на тест о правильном рациональном питании.

1. Какое из перечисленных ниже потребностей не входит в понятие «рациональное питание»:

А) формирование новых и восстановление отработанных тканей организма;

Б) обеспечение организма только витаминами;

В) обеспечение энергетических затрат, необходимых для поддержания жизни и трудовой деятельности человека;

Г) регулирование жизненных процессов человека.

1. Рациональное питание означает:

А) разнообразие;

Б) умеренность;

В) разумность;

Г) употребление только деликатесных продуктов.

1. Мясо, рыба, молочные продукты являются источноком:

А) минеральных солей;

Б) жиров;

В) белков;

Г)углеводов.

4. Энергетическая ценность продукта измеряется:

А) граммами;

Б)миллиграммами;

В)калориями;

Г)джоулями.

**Ведущий:** Скажите, а как по вашему – полезна пицца или нет?

-Если да, то почему? (Ответы детей)

-Если нет, то почему? (Ответы детей)

А я вам хочу рассказать ещё одну интересную историю, в которую попала пицца. Связана она как ни странно, с психическими расстройствами у людей. Оказывается, на ранних стадиях шизофрении запах апельсинов больные идентифицируют как запах горячей пиццы. Это выявили исследования Уоррика Брюэра. Как мы видим, в этом случае пицца сослужила хорошую службу медицине и семьях больных, ведь вовремя опознав признаки шизофрении, можно остановить изменения в мозге человека и сохранить его рассудок. Кроме того, данный тест практически не требует никаких затрат.

Пицца оказалась в состоянии помочь не только душевно-больным людям, но и людям с редкими заболеваниями. К примеру, у одного 18-летнего англичанина обнаружили слишком широкие венозные сосуды, что вызывает низкое давление и обмороки. Врачи вынесли вердикт, что если так будет продолжаться, то, однажды мальчик может не очнуться после очередного обморока. Но и здесь пицца помогла. Врачи прописали парню особую диету, по которой он должен поедать пиццу в больших количествах, потому что, в этом блюде содержится большое количество холестерина, который остаётся в сосудах, сужая их. Пицца, жареная картошка, гамбургеры, 10 таблеток для повышения давления и молодой человек снова был в норме.

Но, хочется сказать, что всего должно быть в меру, поэтому и пиццу употреблять в пищу рекомендуется не чаще одного раза в месяц.

Жюри подводит итоги, а команды – участницы дегустируют пиццу, которую приготовили к конкурсу.

**Итоги конкурса:**

По результатам всех конкурсов, жюри объявляет команду победителей, и вручает призы – грамоты.

На этом мы прощаемся с вами. Спасибо всем членам жюри и всем участникам.

ЖЕЛАЮ ВАМ УСПЕХА!

.