Головоломка по теме «Устройство швейной машины с электроприводом»



Ответы: нитеводитель, иглодержатель, игла, реле, шпулька, шпиндель, лапка, педаль.

**Кроссворд по теме «Рыба»**

**По горизонтали:**

1 .Разрезание рыбы вдоль позвоночника.

2.3акуска из рыбы и хлеба.

5.Ценная промысловая рыба.

б.Вид тепловой обработки рыбы.

8.Вид тепловой обработки рыбы.

9.Морская рыба.

10.Отделение мяса от костей.

**По вертикали:**

**1** .Вид тепловой обработки рыбы.

З.Вид тепловой обработки рыбы.

4.Удаление внутренностей.

7.Питательные вещества, содержащиеся в рыбе.

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | | | | 7 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | П | Л | А | С | Т | О | В | А | Н | И | Е |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 2 | Б | У | Т | Е | Р | Б | Р | О | Д |  |  |  | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | П | И |  |  |  |  |  | Р |  |  |  |  | 7 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | П |  |  |  |  |  | К |  |  |  |  | Б |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Т | У |  |  |  | 6 | Ж | А | Р | Е | Н | Ь | Е |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 5 | О | С | Е | Т | Р | С |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Л |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | О | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | Ш | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | И |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 8 | Т | У | Ш | Е | Н | И | Е |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Ф | И | Л | Е | Р | О | В | А | Н | И | Е |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | И | Е |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 9 | Т | Р | Е | С | К | А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Кроссворд по теме «Заготовка ягод и фруктов»**

**По вертикали:**

1.Нагревание продуктов до 120-140 градусов.

2.Банки для приготовления компотов.

З.Кто портит продукты.

4.Вещество-консервант.

5.Заболевание при употреблении некачественных консервов.

9.Чем заливают плоды и ягоды при консервировании.

**По горизонтали:**

8.Ошпаривание ягод и плодов кипятком.

6. Какие вещества разрушаются в процессе консервирования.

7. Как называются продукты, подвергшиеся пастеризации.

10. Разновидность джема.

11. Засахаренные фрукты и ягоды.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 3 |  |  |  |  | 9 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  | 4 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Ответы к кроссворду**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | Т |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 1 | С |  | А |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 10 | к | о | н | ф | и | Т | ю | р |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Е |  | а |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 8 |  |  |  |  | Р |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 5 | б | л | а | н | ш | И | р | о | в | а | н | и | е |  |  |  |
|  |  |  | О |  |  |  |  | Л |  |  | 3 |  |  |  |  | 9 |  |  |
|  |  |  | Т |  |  | 6 | в | И | т | а | м | и | н | ы |  | С |  |  |
|  |  |  | У |  |  |  |  | З |  |  | И |  |  | 4 |  | И |  |  |
|  |  |  | Л |  |  |  |  | А |  | 7 | К | о | н | С | е | Р | в | ы |
|  |  |  | И |  |  |  |  | Ц |  |  | Р |  |  | А |  | О |  |  |
|  |  |  | З |  |  |  |  | И |  |  | О |  |  | Х |  | П |  |  |
|  |  |  | М |  |  |  |  | Я |  |  | Б |  |  | А |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 11 | ц | у | к | а | т | Ы |  |  | Р |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |