

**ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС СРЕДИ КЛАССНЫХ РУКОВОДИТЕЛЕЙ НА ЛУЧШИЕ
МЕТОДИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

26.10.2020

«КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК»

ИНТЕАКТИВНО-ТВОРЧЕСКАЯ КОМАНДНАЯ ИГРА

Авторы:

Осипенко Наталия Александровна,
учитель

Орлова Анна Николаевна,
заместитель директора по ВР

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

Паспорт методической разработки внеклассного мероприятия “Кулинарный поединок”:

Тематическое направление, тема воспитательного мероприятия и обоснование ее выбора (актуальность)	Тематическое направление: Физическое воспитание и формирование культуры здоровья. Популяризация научных знаний. Тема: "Правильное питание - залог успешного образования". Название: “Кулинарный поединок”. Обоснование (актуальность): Здоровье – это необходимый компонент счастливой жизни. Значение здоровья в жизни человека трудно переоценить. Особенно важным для сохранения здоровья для детей школьного возраста остается вопрос о правильном/здоровом питании. Здоровое питание повышает работоспособность и выносливость организма, улучшение многих внутренних и внешних показателей. Здоровое питание приносит не только физическое здоровье, но и внутреннее: нормализует состояние эмоциональной сферы, придает силы, бодрость и как следствие улучшаются общее состояние и настроение человека любого возраста. Популяризация знаний о принципах правильного питания задача, которую педагогу/классному руководителю приходится решать творчески. Игра-соревнование “Кулинарный поединок” - одна из эффективных форм решения этой задачи.
целевая аудитория воспитательного мероприятия (возраст/класс)	Обучающиеся 3-11 классов / 9-17 лет
Роль и место воспитательного мероприятия в системе работы классного руководителя	Мероприятие, в рамках реализации проекта "Разговор о правильном питании" и реализации здоровьесберегающего направления в системе работы классного руководителя
Цель, задачи и планируемые результаты	Цель: создать условия для формирования правильного отношения к своему здоровью через понятие здорового питания. Задачи:

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

воспитательного мероприятия	1. Формировать отношение к правильному питанию как основной части здорового образа жизни человека. 2. Создать условия для устойчивой положительной мотивации бережного отношения к собственному здоровью у подростков. 3. Развивать мышление учащихся, умение работать в группе. 4. Расширить представление о продуктах питания, важности сбалансированного питания для здоровья, учить детей выбирать самые полезные продукты для здорового, рационального питания.
Форма проведения воспитательного мероприятия и обоснование ее выбора	формы: интеллектуально-творческая командная игра
Педагогические технологии, методы, приемы, используемые для достижения планируемых результатов	Педагогические технологии: игровая, технология критического мышления, технология проблемного обучения. Методы: частично-поисковый, творческий. Планируемые результаты: - расширение кругозора, применение полученных знаний в разных учебных областях; - приобщение к культурному наследию Франции, кулинарным традициям мира и культуре принятия пищи; - знакомство с энергетической ценностью продуктов, понятием калорийности и калорийностью некоторых продуктов, а также их химическим составом; - расширение представления о рациональном питании, сбалансированности рациона питания, развенчание мифов связанных с правильным питанием; - формирование “мягких” навыков, таких как умение работать в команде, принятие решений, умение слушать и аргументировано излагать свою мысль, креативное мышление.
Ресурсы	Кадровые: ведущие, соведущие-ученики, которые будут играть роль официантов, разносить и собирать задания.

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

	Материально-технические: мультимедийный проектор и экран / интерактивная доска Методические: мультимедийная презентация-сопровождение игры, печатные материалы (меню, карточки с заданиями)
Описание этапов подготовки и проведения мероприятия	На этапе подготовки к проведению мероприятия необходимо подготовить реквизит (форма поваров и официантов, подносы, бейджи), украсить аудиторию, распечатать меню https://drive.google.com/drive/folders/1YqwCSAJWbBHFPJyKxQRDj9zoXYfyLROc?usp=sharing и карточки с заданиями https://drive.google.com/drive/folders/1YqwCSAJWbBHFPJyKxQRDj9zoXYfyLROc?usp=sharing, а так же загрузить на компьютер интерактивную презентацию-сопровождение https://drive.google.com/drive/folders/1YqwCSAJWbBHFPJyKxQRDj9zoXYfyLROc?usp=sharing. Мероприятие состоит из 3-х этапов: вступление, игра, подведение итогов. Вступление представляет собой церемонию встречи и рассадки участников, приветственное слово, которое погружает участников в атмосферу французского кафе, а также объясняет цели и задачи игры. Игра: 7 блюд в меню соответствуют 7 заданиям. Команды по очереди делают выбор блюда и выполняют то задание, которое соответствует этому блюду. Перед этим дается краткая историческая справка и интересные факты об этом блюде французской кухни. Затем официанты разносят задания и необходимые атрибуты для его выполнения и собирают листы с ответами. На экране идет мультимедийное сопровождение: когда команда выбирает блюдо, то на слайде Меню ведущий выбирает это же блюдо, и на экране появляется слайд с заданием. После того, как команда сдала свои выполненные задания, ведущие объясняют правильные ответы. Это также демонстрируется на экране. Подведение итогов. На этом этапе объявляются результаты и команда победитель, которую можно поощрить призами, связанными с тематикой игры. Но главная цель этого этапа - рефлексия и обмен мнениями.

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

Рекомендации по использованию методической разработки в практике работы классных руководителей	Методическая разработка предназначена для проведения внеклассного мероприятия в рамках работы по формированию здорового образа жизни. Данная разработка носит универсальный характер и предназначена для проведения внеклассного мероприятия - в рамках одного класса; - в рамках совместных мероприятий с родителями; - в рамках общешкольных мероприятий (ученики старших классов могут провести данную игру для учеников средних и младших классов); - для учащихся, изучающих французский язык; - для учащихся, не владеющих французским языком; Для создания атмосферы французского кафе необходимо оформить помещение, в котором проводится игра - столики, скатерти, меню на каждом столе. Ученики, которые играют роль официантов, должны иметь бейджи с именем на французский манер (Жан, Поль, Пьер и т.д.), а также желательно фартуки и подносы. Ведущих можно одеть в поварскую форму. В мероприятии они играют роль известных французских поваров. В игре должно участвовать несколько команд, т.к. это обеспечивает соревновательный характер мероприятия и способствует развитию мягких навыков. Каждая команда сидит за отдельным столиком. Задача команды набрать наибольшее количество баллов в каждом задании. Время на выполнение заданий ограничено, но рекомендуется его устанавливать, учитывая возраст участников. Сигналом к окончанию может быть кулинарный таймер или другой атрибут связанный с кулинарной тематикой. Пока жюри проверяет правильность выполнения заданий и выставляет баллы, на экране ведущие проводят разбор заданий и дают правильные ответы. Все правильные ответы даны в презентации. Для этого на слайде нужно нажать на символ повара с подносом  или просто кликнуть по экрану. Презентация придает игре зрелищность и законченность, а также обеспечивает наглядность разбора правильных заданий. Презентацию необходимо показывать в режиме Просмотра слайдов, чтобы обеспечить ее интерактивность и анимацию. Презентация снабжена также управляющими кнопками , которые позволяют возвращаться к слайду Меню после того как задание выполнено.
--	--

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

**Сценарий внеклассного мероприятия
«Кулинарный поединок»**

Добро пожаловать, дорогие наши гости: ребята и члены нашего жюри.
Наши знаменитые французские повара месье Мишель и Пьер приветствуют вас в нашем уютном французском кафе «Прованс» и приглашают за столики.

Сегодня вас ждет интересная и необычная игра.
Мы немного познакомим вас с блюдами французской кухни, расширим ваше представление о свойствах продуктов питания и вместе поучимся выбирать полезные продукты для здорового и рационального питания.

Главное в жизни - это здоровье. С детства попробуйте это понять.
Главная ценность - это здоровье! Его не купить, но легко потерять.
Наши болезни расскажут потом, как мы живём и что мы жуём.
Спортом тело своё укрепляйте! Пищу полезную употребляйте!
Желаем вам цвести, расти, крепить здоровье,
Оно для дальнего пути - Главнейшее условие.

Совсем неслучайно сегодня мы пригласили вас в наше французское кафе.
Ведь Франция славится своими кулинарными традициями и изысканными блюдами.
Кто как не французы знают толк в правильном питании.

А сейчас послушайте несколько интересных фактов о кулинарных традициях и традициях приема пищи во Франции.

1. В 2010 году французская кухня (благодаря многообразию вкусов и продуманным сочетаниям продуктов) была занесена ЮНЕСКО в список нематериальных культурных ценностей человечества. *(слайд 2)*

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

2. Во время еды во Франции не принято спешить. Питание становится не самой целью, а способом получить дополнительное удовольствие и радость от жизни. Французская кухня неразрывно связана с понятием «искусство красиво жить» - «l'art de vivre». (слайд 3)

Перекус на бегу французы не любят. На обед или ужин они собираются в кругу своих близких или друзей и подолгу делятся новостями, сменяя блюда на столе и попивая любимое вино.

С чем обычно у нас ассоциируется французская кухня?

3. Конечно же, с **круассанами** ? Оказывается это совсем не французское изобретение. Круассаны придумали в Австрии, о чем свидетельствуют документы аж XIII века. Первая пекарня, где каждое утро начали выпекать круассаны, появилась в 1839, а основали ее булочники, приехавшие в столицу Франции из Вены. (слайд 4)

4. А вот любимый многими **майонез** является французским изобретением. Его рецепт родился во время Семилетней войны. Англичане, оккупировавшие город Маон (остров Менорка), оставили армию герцога Ришелье практически без продовольствия: в распоряжении повара имелись лишь лимоны, яйца и оливковое масло. Чтобы разнообразить меню и избавить солдат от надоевшего омлета, находчивый кулинар приготовил из скудного набора продуктов густой соус, придающий изумительный вкус даже простому хлебу. (слайд 5)

5. Оригинальный **рецепт салата "Оливье"**, изобретённого в XIX веке жившим в Москве французским поваром Люсьеном Оливье, был утерян. В 1904 году рецептура приготовления салата была примерно воспроизведена. В рецепт входят следующие ингредиенты: рябчик, телячий язык, паюсная икра, свежий салат, соя, каперсы, раки, свежие огурцы, яйцо. (слайд 6)

6. Жители Франции очень любят **сыр**. Среднестатистический француз в год употребляет 26 кг сыра. (слайд 7)

7. А наши знамениты **улитки (эскарго)** и **лягушачьи лапки**!

По статистике жители и гости Франции съедают в год более 500 миллионов улиток! (слайд 8)

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

В регионе Прованс на Рождество **в честь улиток устраивается специальное шествие.**

А лягушачьих лапок в год съедается аж 160 миллионов.

Не зря французов дразнят лягушатниками. (*слайд 9*)

Наши факты подошли к концу и мы готовы начать нашу интересную игру!

Игра.

-Что самое главное в любом кафе ?

-Это меню. Ведь именно оно увлекает нас в гастрономическое путешествие.

Официанты раздают меню

- Мы представляем вам наше меню. Сегодня мы хотим вам предложить:

1. Кассуле
2. Буйабесс
3. Нисуаз
4. Крок мадам
5. Киш Лорен
6. Бёф бургиньон
7. Миль фёй

- Не волнуйтесь, пожалуйста, если некоторые из этих блюд вам не знакомы.

В процессе игры вы узнаете больше о каждом блюде нашего меню.

- Правила нашей игры **закключаются в следующем:**

Каждое блюдо – это задание. Каждая команда по очереди выбирает одно блюдо из меню.

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

Задание же, которое находится внутри, выполняют все участники игры.

- Чем больше калорийность блюда, тем больше баллов вы можете заработать.
Калорийность блюда вы можете предположить, прочитав состав блюда в меню, которое находится на ваших столиках.
- На выполнение каждого задания вам отводится определенное количество времени.
После того как прозвучит наш кулинарный таймер, команды сдают свои ответы своему официанту, закрепленному за каждым столиком.
- Ну что? Начинаем нашу игру и предлагаем сделать первый заказ первому столику.

2. Блюда- конкурсы.

7 блюд в меню соответствуют 7 заданиям. Команды по очереди делают выбор блюда и выполняют то задание, которое соответствует этому блюду. Перед этим дается краткая историческая справка и интересные факты об этом блюде. Затем официанты разносят задания и необходимые атрибуты для его выполнения и собирают листы с ответами.

На экране идет мультимедийное сопровождение. Когда команда выбирает блюдо, то на слайде необходимо нажать на это же блюдо, и на экране появится слайд с заданием. После того, как команда сдала свои выполненные задания, повара-ведущие объясняют правильные ответы. Это так же демонстрируется на экране.

2.1 Нисуаз

Салат Нисуаз или **салат с анчоусами** - знаменитый кулинарный рецепт французского города Ниццы из свежих овощей, варёных яиц, анчоусов и оливкового масла. В качестве заправки в салат также добавляют лимонный сок или винный уксус.

Задание: «СЧИТАЕМ КАЛОРИИ»

Вставьте знак >, <, = между продуктами разных категорий

исходя из их калорийности.

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

- На выполнение задания вам отводится 3 мин. И мы заводим наш кулинарный таймер.
- А сейчас наш шеф-повар познакомит вас с правильными ответами:
- Кажется, что банановые чипсы менее калорийны, но их жарят в растительном масле и подслащивают сахаром. Половина стакана чипсов - около 200 ккл. Такая же порция бананов в шоколаде - 100 ккл.
- Сэндвич с ветчиной и яйцом сделан из несладкой булочки, это примерно 100ккл, одного яйца и тонкого ломтика бекона. Все вместе 250 ккл. Полная чашка хлопьев смешанных с сухофруктами и полный стакан молока это 400ккл.
- Салат Цезарь более калориен, так как заправлен жирным соусом и содержит кусочки хлеба. В одной порции 400 ккл. Тогда как в одной порции нежирной говядины -140 ккл, а один небольшой запечённый картофель - это 80 ккл.
- Замороженный йогурт кажется более легким, но в нем много сахара и вкусовых добавок. В 100 гр. 150 ккл. Порционное молочное мороженое безопаснее. Там всего 100 ккл на 100 гр.

2.2 Кассуле

Однажды во Франции была столетняя война... Жители одного из осажденных городов области Лангедок разогрели на площади огромный котел, и каждый принес, кто что мог. Каждый день в котел докладывали новые куски, и из котла ел весь город. Так жители продержались до снятия осады. Такова история возникновения блюда. Это блюдо стало символом сытости и единения.

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

Задание: «Да здравствует, фасоль!»

- **Белок** является важным **строительным материалом** нашего организма.

Помимо строительной функции, белок также может являться **источником энергии**.

В фасоли содержится много белка 22 г, который по пищевой ценности приравнивается к белку мяса.

Среди полезных свойств фасоли для организма человека можно выделить несколько основных. А именно, этот продукт:

- регулирует работу кишечника;
- снимает головную боль, избавляет от усталости, в том числе и хронической;
- улучшает иммунную сопротивляемость и помогает вылечить простуду;
- благотворно влияет на нервную систему и мозг;
- улучшает состояние кожных покровов и в целом омолаживает организм;
-

Сейчас каждая команда получит по 3 пакетика с зернами фасоли.

На зернах - буквы. Вам необходимо собрать из этих зерен с буквами 3 слова, а именно 3 продукта, богатые белком.

Внимание! 3 пакетика - 3 слова.

В 1 пакетике - 1 слово, во 2-м - 2 слово, а в 3 - 3 слово.

На выполнение задания вам отводится 5 мин.

(Ответы: Чечевица, Гречка, Геркулес)

2.3 Буйабесс

Является оригинальным провансальским рыбным супом (наиболее распространён в Марселе), представляет собой бульон, сваренный из нескольких видов морской рыбы (около десятка наименований). Часто известное сегодня и дорогостоящее блюдо в истоках своей «карьеры» было самой простой едой. Несмотря на изысканность и дороговизну (в элитных французских ресторанах это кушанье стоит 150-200 евро за порцию), суп буйабесс изначально был едой простых рыбаков. Часть улова, который они не смогли продать, шла в похлебку - густую и ароматную, с кусочками сухого хлеба.

Задание: «Вкус жизни»

Задумывались ли вы о том, как тесно связано то, что мы едим, с тем, что мы испытываем? Бессмысленно обещать себе больше “никогда в жизни” не есть конфет, ведь причина кроется намного глубже, чем в отсутствии силы воли.

Если опираться на древнее учение, то вкусы делятся на шесть категорий: сладкий, соленый, кислый, пикантный (острый), горький и вяжущий.

Если один вкус отсутствует, у нас, как правило, возникает ощущение, что чего-то не хватает, даже если желудок полон.

Нужно научиться доверять этому чувству. Оно явно указывает на то, что мы упустили один из шести вкусов. К сожалению, продукты из стандартного рациона современного человека сладкие или соленые.

В идеале сбалансированный обед должен включать все шесть вкусов.

Итак, распределите продукты в соответствии с их вкусами:

На выполнение задания вам отводится 1 мин.

Ответы:

Сладкий вкус	молоко рис
Кислый вкус	малина йогурт

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

Соленый вкус	морепродукты морские водоросли
Острый вкус	имбирь корица
Горький вкус	зеленый чай листовые овощи
Вяжущий вкус	гранат чечевица

2.4 Крок Мадам

Крок мадам (croque madame) - один из самых знаменитых бутербродов мира. Этот хрустящий сэндвич с сыром и ветчиной является классическим завтраком во Франции.

В меню французских кофейн такой вариант завтрака попал напрямую из фильма "Простые сложности", где Мерил Стрип покоряла сердца мужчин, готовя для них такой бутерброд.

Вариантов бутерброда два: "Крок-мадам" и "Крок месье". Отличаются они лишь тем, что "мадам" украшена сверху яйцом. Яичница-глазунья напоминает дамскую шляпку, отсюда и название.

Задание: «Чёрный ящик»

Внимание! черный ящик!

Вы получили лист заданий, на котором собраны факты о продукте, находящемся в Черном ящике. Внимательно их изучите и напишите, что же в Черном ящике.

А сейчас наш шеф-повар откроет Черный ящик. (Ответ: банан)

2.5 Киш Лорен

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

Это открытый пирог из рубленого теста, насыщенного сливочным маслом, а потому рассыпчатого и слегка солоноватого. Основу для начинки кишса составляют жирные сливки, яйца и сыр. А название свое он получил от французского названия региона Лотарингии, откуда он пришёл во французскую кухню.

Задание: «Сходство продуктов»

Благодаря языку сходства вы можете, даже без особых знаний в области медицины или диетологии, понять, какие фрукты и овощи полезнее всего для разных органов. Соедините их!

На выполнение задания вам отводится 2 мин.

Ответы:

1. гранат - кровь

Многие говорят, что зерна граната похожи на капли крови. Кстати, правильный процесс кроветворения невозможен без железа, а оно в огромных количествах содержится в гранатовых плодах. Вот почему больным анемией врачи часто советуют пить гранатовые соки.

2. грецкие орехи - головной мозг

Даже дети знают, что для хорошей памяти и лучшей работы головного мозга полезно есть орехи. Это свойство продукта связывают с богатым содержанием омега-3, омега-6 и омега-9 жирных кислот, лецитина, а также витаминов А и Е. К тому же запомнить, что орехи полезны для головного мозга совсем нетрудно, так как внешне они очень похожи. Очищенные ядра грецкого ореха – словно два полушария головного мозга, к тому же их рельеф почти в точности повторяет завитки, имеющиеся на мозге.

3. имбирь - желудок

Имбирь очень похож на желудок. На Дальнем Востоке еще с самых древних времен этот корень применяют как весьма эффективное натуральное лекарство против желудочных болезней. Отвар из имбирного корня способствует пищеварению, предотвращает язву и является хорошим лекарством от тошноты.

4. бобы - почки

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

Внешнее сходство между бобами и человеческими почками более чем очевидно. В составе этих овощей есть некоторые компоненты, которые помогают очищать почки от токсинов. Практика фитолечения бобами наиболее распространена в китайской медицине. Там на протяжении многих веков бобовые культуры употребляют как натуральное лекарство для укрепления и улучшения функциональности почек.

5. томат - сердце

Помидоры являются одним из самых полезных продуктов для кардиосистемы, это научно доказанный факт. Кроме того, исследования показывают, что в томатах содержится много железа и калия, необходимых для кроветворения и правильной работы сердца.

6. клубника - зубы

Клубника имеет определенные внешние сходства с человеческими зубами. сравнить продольное сечение ягоды (белая серединка внутри) и зуб в разрезе. И как в случае с другими плодами, клубника является очень полезной для своего «двойника». В частности стоматологи советуют включать в свой рацион эти сочные ягоды всем, кто заботится о здоровье ротовой полости и десен. Регулярное употребление клубники позволяет укрепить зубы, а также отбелить их эмаль.

7. виноград - легкие

Если внимательно посмотреть на гроздь винограда и картинку, изображающую легкие, трудно не заметить сходство. Диета, богатая свежим виноградом, считается полезной для дыхательной системы. В частности в ягодах содержатся вещества, предотвращающие возникновение эмфиземы и рака легких.

8. бананы - руки

Некоторые видят внешние сходства между человеческими конечностями и бананами. Похожи они между собой или нет, еще можно поспорить, но то, что бананы и вправду полезны для суставов рук и ног – это правда. Банан – превосходный источник калия, а этот минерал незаменим для опорно-двигательной системы.

2.6 Бёф бургиньон

Это традиционное, но не широко распространённое блюдо французской кухни. Готовится из тушёных, слегка обжаренных кусочков говядины в густом винном соусе на говяжьем бульоне, приправляется чесноком, луком, морковью, грибами.

ПРОЕКТ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ОБРАЗОВАНИЯ!»

Задание: «Мир на тарелке»

Прочитайте описание блюда и укажите страну его происхождения.

На выполнение этого задания вам отводится 2 мин.

Ответы:

- фондю
- гамбургер
- банан
- шоколад
- луковый суп
- паста
- личинки тутового шелкопряда

2.7 Миль фёй

Десерт мильфёй представляет собой слоеное пирожное с очень жирным кремом, украшенное свежими фруктами. По своей сути и технологии приготовления оно очень похоже на наш «Наполеон» и, если говорить строго, мало чем от него отличается.

Слово «мильфёй» складывается из двух французских слов: «mille» (миль) - тысяча и «feuille» - слои, листы. Обычно в кулинарных книгах это сочетание переводят как «тысячелистник».

2.8 Покажи рецепт.

- Вы получили набор карточек с продуктами и необходимые кухонные приспособления.
- Придумайте, что можно приготовить из этих продуктов.
Ваша задача не только составить рецепт, но и его показать.

На выполнение задания вам отводится 5 мин.

3. Подведение итогов.

- Вот и подошла к концу наша встреча. Мы надеемся, что вы не только приятно провели время в нашем кафе, но и узнали много нового о правильном питании, составе и калорийности блюд, пользе некоторых продуктов.

Ведь не зря же говорят: мы то, что мы едим. Поэтому очень важно питаться сбалансировано. И не только дома, но и в школе. Именно школьное питание - залог здорового образа жизни. Оно составлено с учетом ваших потребностей в витаминах и микроэлементах, белках, жирах и углеводах. Всего того, что необходимо вашему организму для полноценного роста.

- Мы надеемся, что вам понравилось наше сегодняшнее мероприятие, и просим высказать свое мнение, а так же поделиться своими впечатлениями.