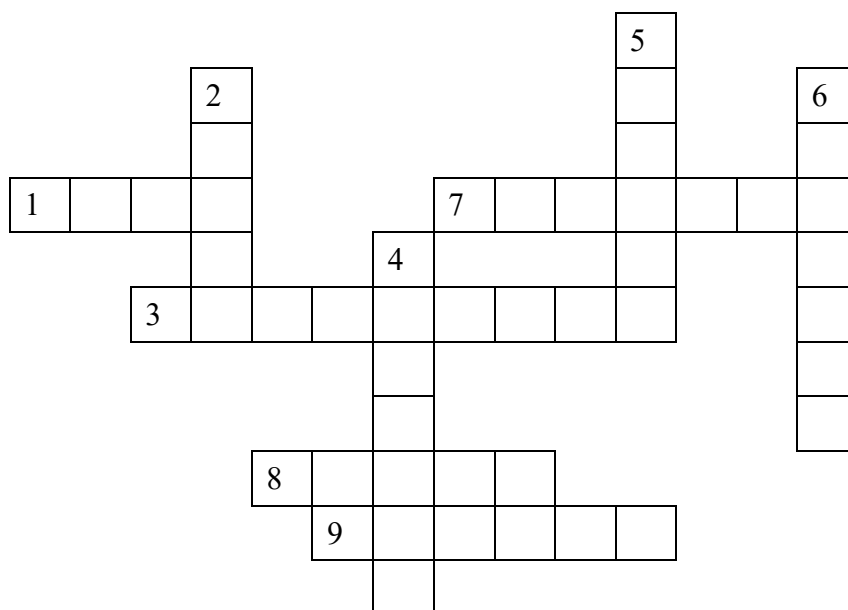


РЕБУСЫ, КРОССВОРДЫ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ.

Кроссворд № 1.



По горизонтали:

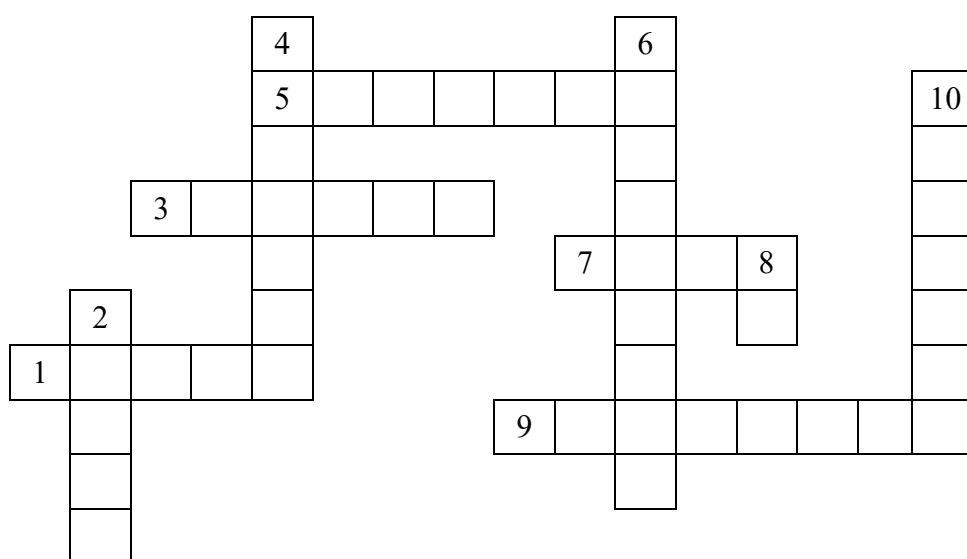
1. Блюдо из тушеных овощей.
3. Овощ - иногда его называют “вторым хлебом”.
7. То, что приходит во время еды.
8. Плоды кустарников и некоторых деревьев.
9. Кисломолочный продукт, который можно приготовить в домашних условиях.

По вертикали:

2. Продукт, полученный при размоле зерновых культур.
4. Овощ, очень богатый витамином А.
5. Напиток, приготовленный из сока ягод и крахмала.
6. Изделие из рубленого мяса.

Ответы: 1. Рагу. 2. Крупа. 3. Картофель. 4. Морковь. 5. Кисель. 6. Котлета.
7. Аппетит. 8. Ягоды. 9. Творог.

Кроссворд № 2.



По горизонтали:

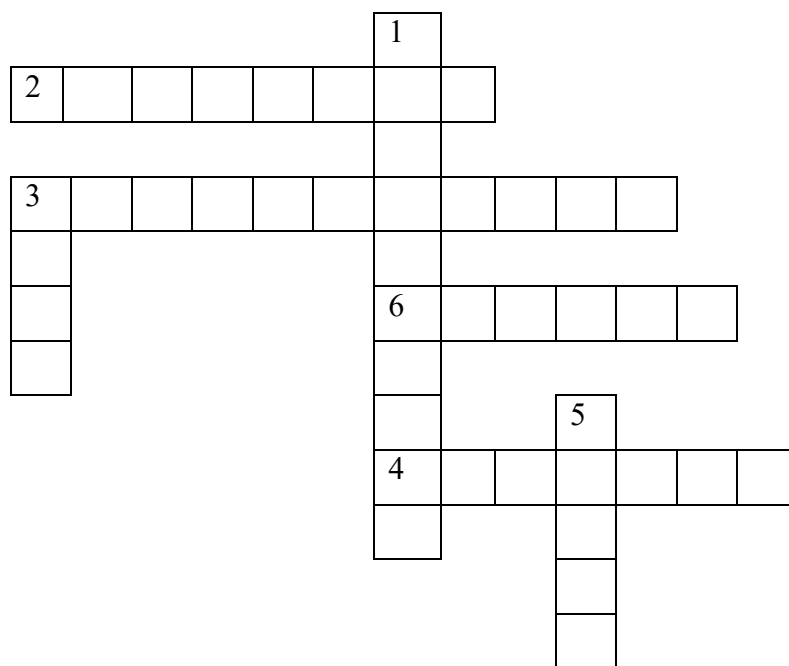
1. Открытый своеобразный итальянский пирог со всевозможными начинками.
3. Древнейшее лакомство многих народов.
5. Холодный суп.
7. Первое блюдо, неотъемлемым компонентом которого является свекла.
9. Блюдо из теста и мяса, являющееся излюбленным у народов Сибири.

По вертикали:

2. Слово, происходящее от древнерусского “пир”.
4. Острый суп, приготовленный на мясном, рыбном и грибном бульонах.
6. Важнейшая овощная культура разностороннего использования.
8. Национальное русское блюдо.
10. Блюда, предназначенные для возбуждения аппетита.

Ответы: 1. Пицца. 2. Пирог. 3. Пряник. 4. Солянка. 5. Окрошка. 6. Картофель. 7. Борщ. 8. Щи. 9. Пельмени. 10. Закуски.

Кроссворд № 3.



По горизонтали:

2. Специальность человека, изготавливающего торты, пирожные, печенья, пряники и т.д.
3. Один из способов консервирования.
4. Единица измерения энергетической ценности продукта.
6. Описание приготовления какого-либо блюда.

По вертикали:

1. Подготовка и оформление стола.
3. Перечень блюд и напитков для завтраков, обедов, ужинов.
5. Работник общепита, занимающийся приготовлением блюд.

Ответы: 1. Сервировка. 2. Кондитер. 3. Меню. 3. Маринование. 4. Калорий.
5. Повар. 6. Рецепт.