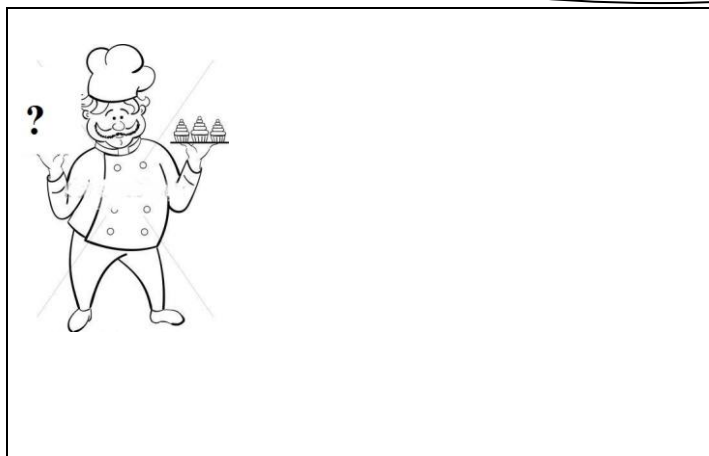


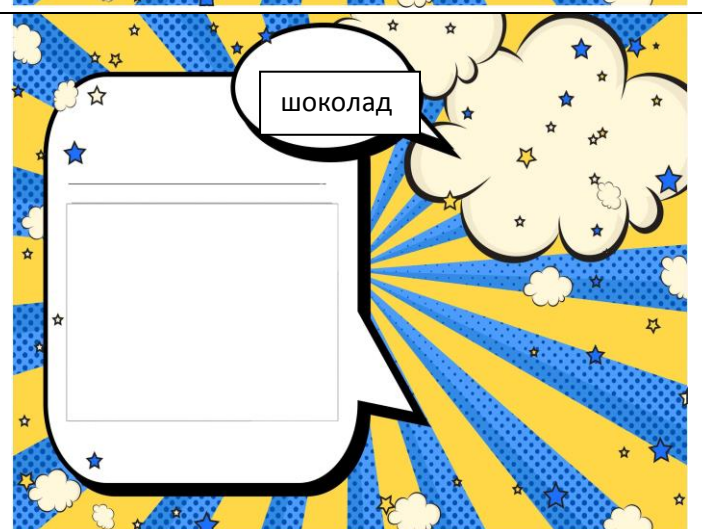
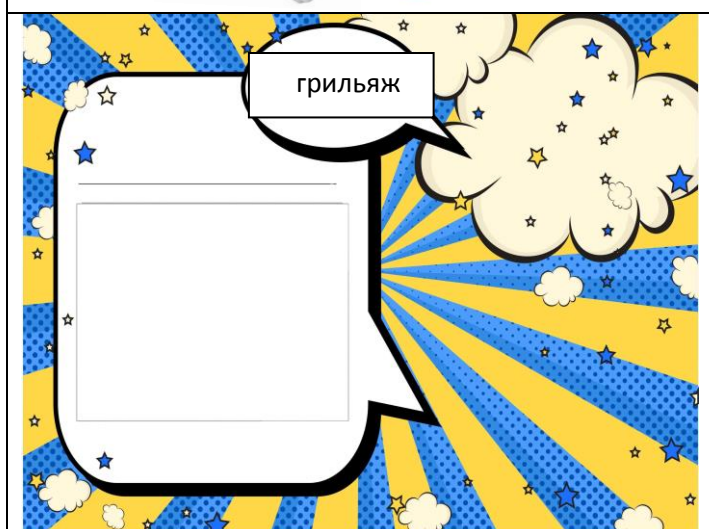
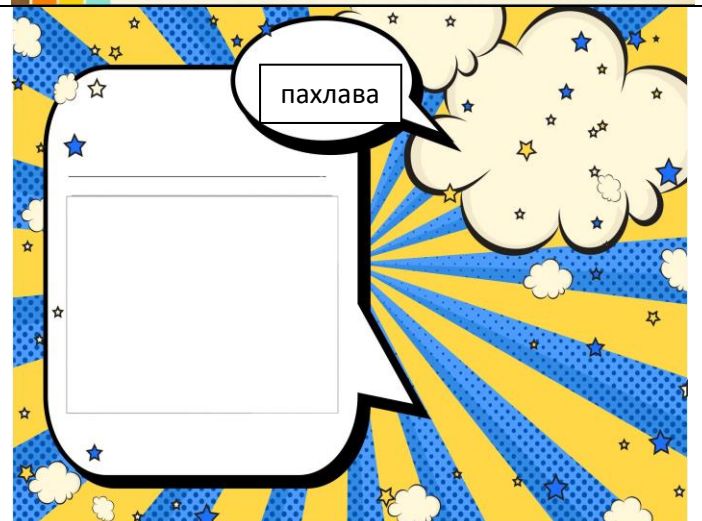
Задание №1

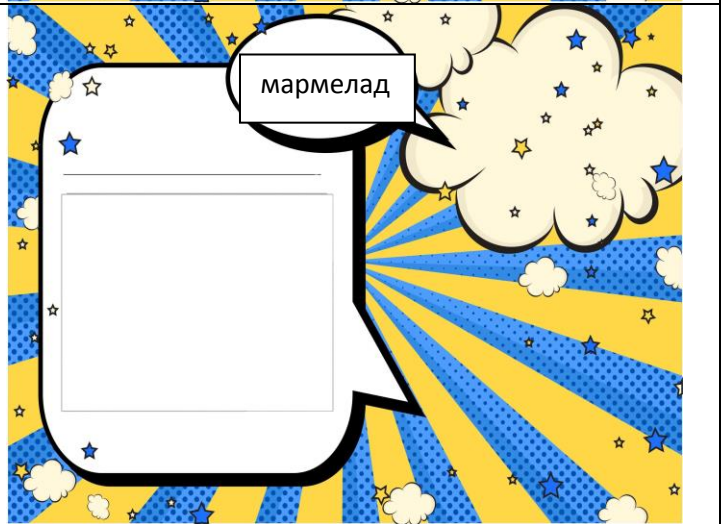
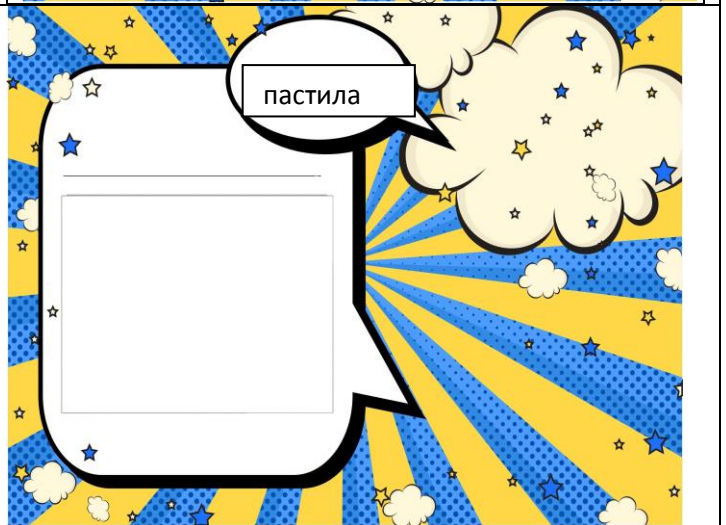
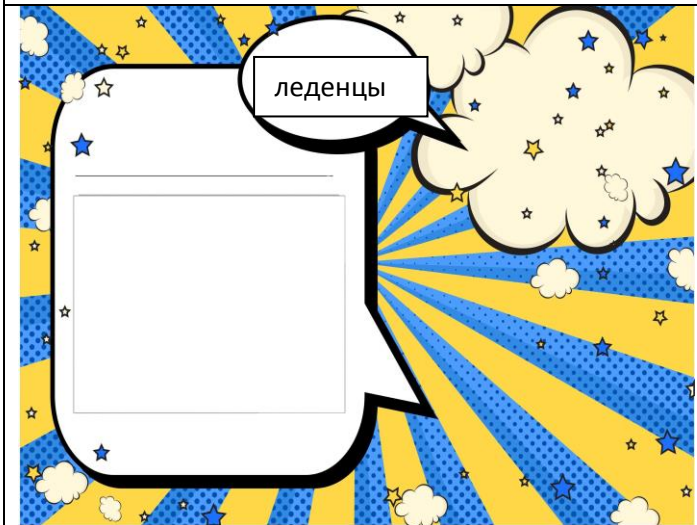
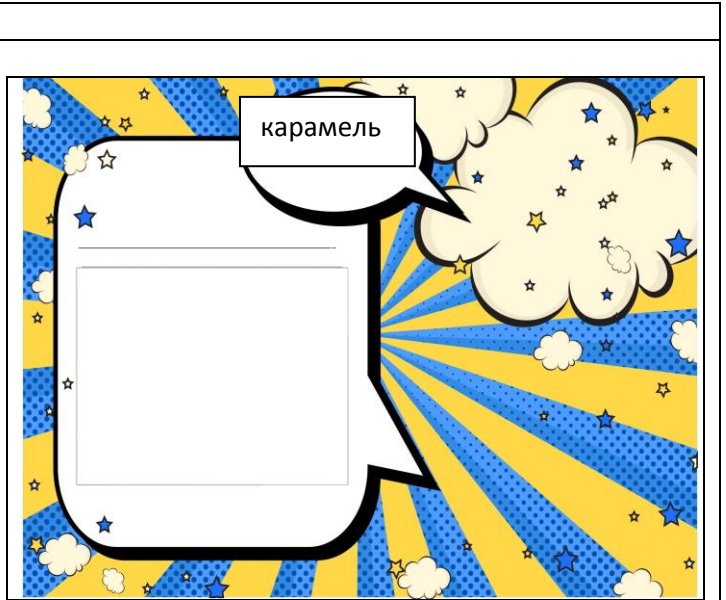
ПОМОГИ КОНДИТЕРУ ЛУИ И ПЕТЕ
СЛАДКОЕЖКИНУ ПРАВИЛЬНО РАССТАВИТЬ
В ВИТРИНУ ИЗДЕЛИЯ



План работы:

1. Прочитай названия сладостей.
2. Определи их место в витрине.
3. Вырежи картинки.
4. Аккуратно вклей в нужное место.







РАЗРЕЖЬ



Задание №2 « Составь слова»

Прочитай слоги, составь из них слова.

Запиши. Соедини стрелочкой полученное слово и картинку

ва - хал		
фир-зе		
ва-нье-ре		
ко-шо-лад		
зе-бе		
рты - то		

Задание №3 « Загадки»

В праздник я приду ко всем,
я большой и сладкий
Есть во мне орешки, крем,
Сливки, шоколадки.
(ТОРТ)

Даже если он в фольге,
Быстро тает он в руке.
Очень вкусен, очень сладок ,
Мажет личики ребяток.
(ШОКОЛАД)

Мы в кондитерской шуршим
Фантиками яркими,
и на праздник мы хотим
К вам попасть с подарками.
(КОНФЕТЫ)
Может быть оно песочным,
А порой и с кремом,
Иногда бывает с сочным,
Аппетитным джемом,
И безе бывает, крошкой,
Может быть оно картошкой,
Только вовсе не пюре.
(ПИРОЖНОЕ)

№4 Игра « Мучное, сахаристое»

- Какие виды кондитерских изделий существует?

К основным кондитерским изделиям относятся конфеты (шоколадные , карамельные , мармеладные) , печенье, пастила, вафли, пряники, а так же пирожные, бисквиты, и торты. Кондитерские фабрики выпускают две основные группы кондитерских изделий:

сахаристые и мучные.

- как вы думаете , что является основным компонентом (ингредиентом) для производства каждого вида кондитерских изделий? (основным кондитерским сырьём для их производства служит сахар, а также его заменители и подсластители, а основным компонентом мучных изделий является мука.)

- Я называю кондитерское изделие , а вы определяете к какой группе его можно отнести.

Мучное- крекеры, вафли, печенье, рулеты, Торты, Калачи, Булочки, пирожные.....

Сахаристое- желе , мармелад, пастила...

5.История возникновения пирожного « картошка»

Дело было в Финляндии, в начале 19 века... Однажды, к знаменитому поэту Рунебергу, в гости пришли известные в мире гости. Однако, семья жила не очень богато и на кухне преобладало лишь старое ломаное печенье и кое-какое варенье. Подавать крошки и ломаное печенье именитым гостям весьма неудобно и госпожа Рунеберг пошла на кулинарную хитрость. Пока муж развлекал гостей стихами, хозяйка истолкла обломки печенья, добавила к нему сметану, варенье, и замесила тесто. Из полученной смеси сформировала пирожное в виде картофелин. Украсила сладости ягодками из варенья. И преподнесла кулинарный шедевр на большом красивом серебряном блюде. Гости от кулинарного новшества были в восторге и просили сладкого к чаю еще и еще. По прошествии времени, благодаря славе поэта рецепт пирожного «картошка» пошел по миру. Естественно, за много лет, кулинары всего мира немало поработали над усовершенствованием рецепта и уже добавили свои ингредиенты

6. Викторина для сладкоежек

1. Подают во время праздников, торжеств. В нем могут быть свечки.
 2. Его едят круглый год, но чаще всего, конечно, летом.
 3. Большой, бывает с капустой, яблоками, грибами.
 4. Любимый десерт Карлсона.
 5. Маленькие «пельмени» с ягодами, с творогом.
 6. Плитка из орехов и меда.
 7. Воздушное лакомство белого или розового цвета, очень вкусное, когда в шоколаде.
 8. Знаменитая восточная сладость, часто готовится из молотых семян подсолнечника.
 9. Круглые шарики с начинкой и без нее, обжаренные в масле.
 10. Небольшой десерт с большим количеством крема.
 11. Плоские кондитерские изделия в виде прямоугольников, квадратов, кружков и других фигурок.
 12. Сочные плоды, сваренные в сахарном сиропе.
 13. Могут быть глазированные, неглазированные и с шоколадной начинкой в фантиках или коробках.
 14. Винни Пух не мог без него прожить и дня.
 15. Разновидность густого варенья.
 16. Сладкая плитка.
 17. Небольшие изделия из теста, обычно продолговатой формы, с различными начинками.
 18. Тонкие фигурные листы со сладкими прослойками.
 19. Выпечка с изюмом необычной формы.
 20. Небольшие сладкие белые брусочки с яблочно-ягодным вкусом.
- Ответы: 1. Торт. 2. Мороженое. 3. Пирог. 4. Плюшки. 5. Вареники. 6. Козинаки. 7. Зефир. 8. Халва. 9. Пончики. 10. Пирожное. 11. Печенье. 12. Цукаты. 13. Конфеты. 14. Мед. 15. Мармелад или джем. 16. Шоколад. 17. Пирожки. 18. Вафли. 19. Кекс. 20. Пастила.