

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 16
г. Таганрога Ростовской области

Вкусная прохлада

познавательная игра,
5 класс

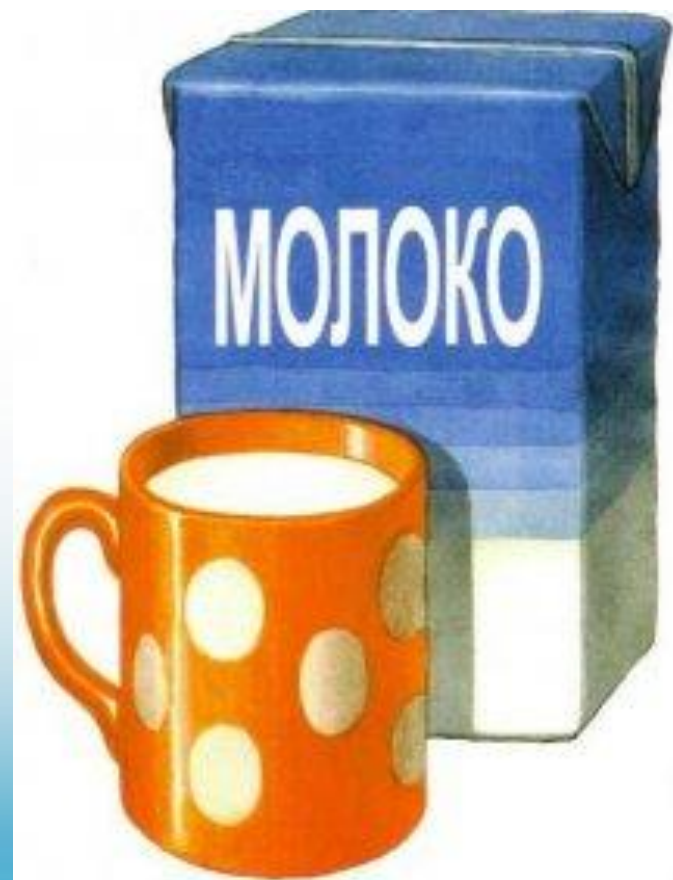
Автор: Лаврентьева Снежана Павловна,
учитель химии и биологии

**Хочешь фокус покажу?
Снег на палочке держу!
Снег я съел, какая жалость
Только палочка осталась.
Снег я съел, повеселел
И ничуть не заболел.**



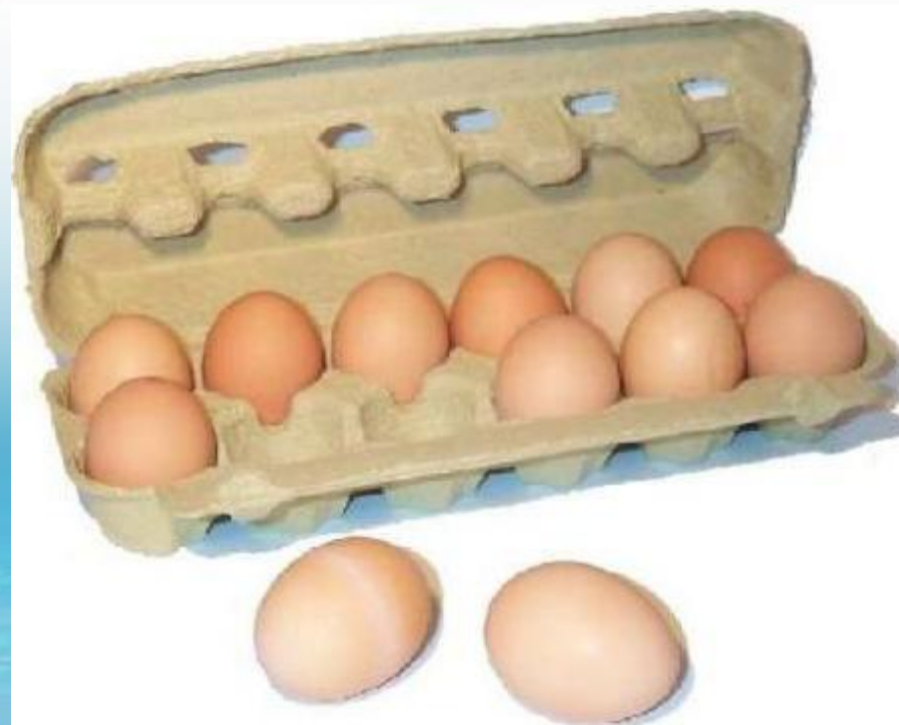
**Конкурс
«Тайна рецепта»**

**От него – здоровье, сила,
И румянец щёк всегда.
Белое, а не белила,
Жидкое, а не вода.**



К О О Л О М

**Может и разбиться,
Может и свариться,
Если хочешь, в птицу,
Может превратиться.**



Й О Ц Я

**Я бел как снег,
В чести у всех.
В рот попал –
Там и пропал.**



А Х Р А С

**Получается она
Из простого молока, Но
всегда она густа, И
всегда она вкусна.**

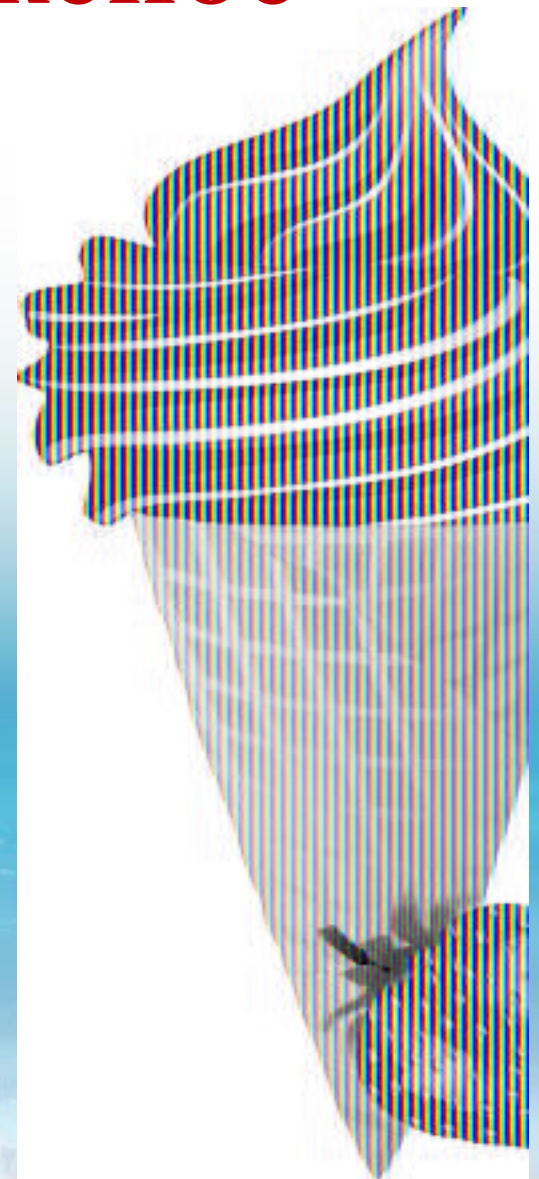


А Е Н Т С А М

Клубничное мороженое

Рецепт: клубника - 500г, яйцо (желтки) - 3 шт., сахар - 150г, сливки или сметана - 300г.

Способ приготовления: Яичные желтки растереть с сахаром. Клубнику протереть через сито. Сливки или сметану взбить, соединить их с желтками и клубничной массой. Заполнить массой порционную посуду или смазанные оливковым маслом рифленые формочки. Заморозить в холодильнике. Перед подачей формочки опрокинуть на тарелки, выложив в них мороженое, украсить клубникой.



Шоколадное мороженое

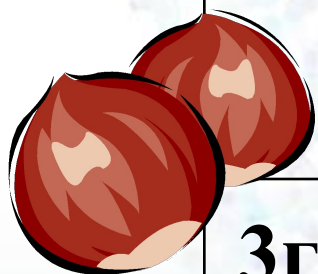
Рецепт: 100г. шоколада, 60г. сахара, 100г. молока, 0.25 п. взбитых сливок или крема.

Способ приготовления: Шоколад измельчить, положить в посуду, которую поставить в емкость с горячей водой. Когда шоколад растает, добавить 20г. сахара, молоко, перемешать. Полученную массу мешать до полного охлаждения. Сливки взбить, всыпать оставшийся сахар и соединить с шоколадной массой. Блюдо заморозить.





**Конкурс
«А с чем мороженое?»**



1Г					1В		
					2Г		
3Г							

4Г			
----	--	--	--

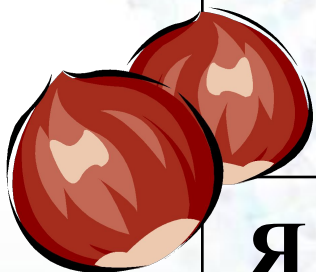


5Г							
6Г							



			7Г			
	8Г					
9Г						





А	П	Е	Л	Ь	С	И	Н			
					М	А	Л	И	Н	А
Я	Б	Л	О	К	О					

О	Р	Е	Х
---	---	---	---

А	Б	Р	И	К	О	С	
---	---	---	---	---	---	---	--

Ш	О	К	О	Л	А	Д	
---	---	---	---	---	---	---	--



				В	И	Ш	Н	Я
--	--	--	--	---	---	---	---	---

	Л	И	М	О	Н
--	---	---	---	---	---

К	Л	Ю	К	В	А
---	---	---	---	---	---

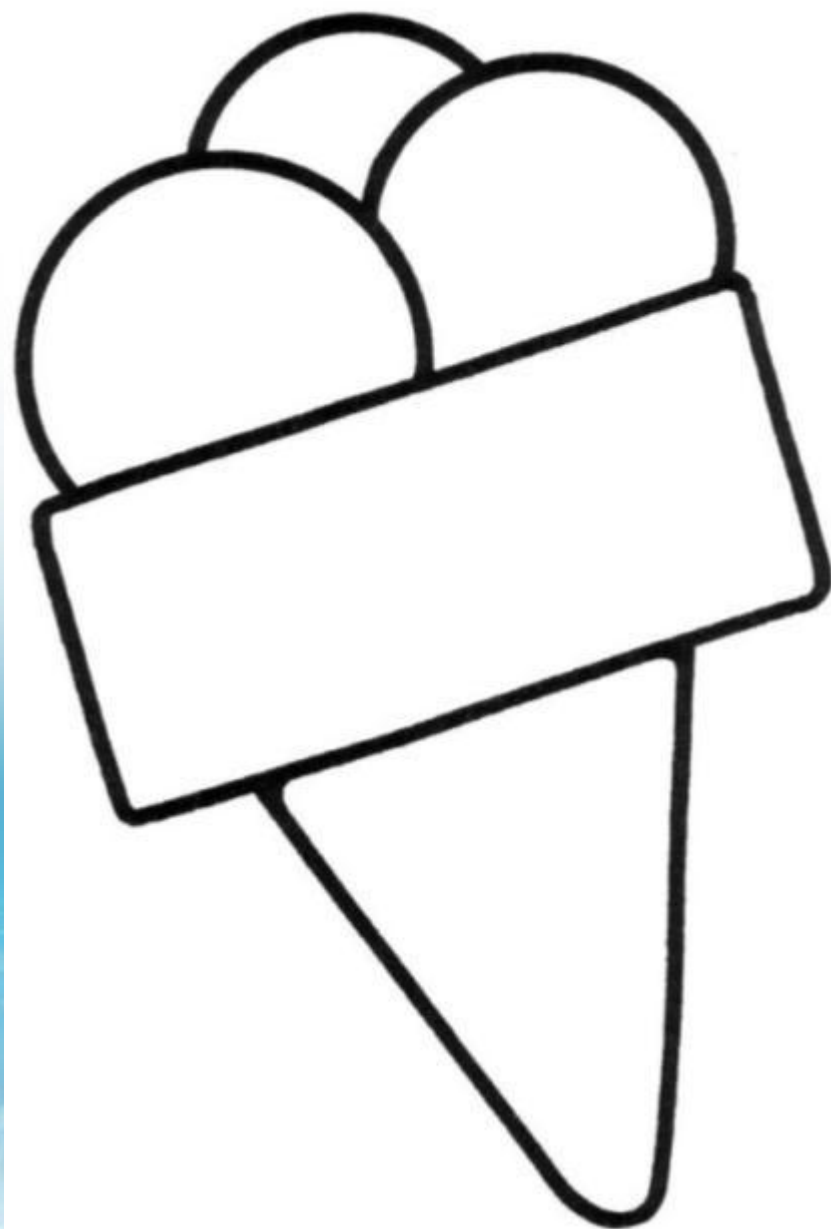




**Конкурс
«Кто больше знает названий
мороженого?»**



**Конкурс
«Собери мороженое»**



**Конкурс
«Определи по обёртке»**

Самый огромный торт-мороженое





Спасибо за внимание!

Список используемых источников

- 1. *История мороженого* - <http://facte.ru/istoriya-morozhenogo.html>
- 2. <http://www.labirint.ru/screenshot/goods/245986/3/>
(аппликация «Мороженое»)
- 3. *Картинки мороженого, фруктов и ягод* (автор и источник заимствования неизвестен)
- 4. *Загадки о фруктах и ягодах* - <http://www.solnet.ru>
- 5. *Рецепты мороженого* - <http://www.sfo.ru/cooking/49/38497-samiy-prostoy-retsept-morozhenogo.php>