***Сценарій конкурсу***

 ***"А ну-мо дівчата”***

***Ведучий 1***: Добрий день пані та панове! В цей весняний, сонячний теплий день, нам дуже хочеться розпочати наш конкурс.

Березень - це час, коли зима потрохи здає свої, ще вчора ніби непорушні, позиції, пригріває сонечко, прокидається природа, милуючи око першими весняними квітами. На початок весни припадає святкування Міжнародного жіночого дня, дня коли чоловіки намагаються виявити свою любов, турботу та увагу до коханих, матерів, сестер, бабусь даруючи їм квіти та листівки, незабуваючи про приємні слова.

***Ведучий 2***: Міжнародний жіночий день має давні традиції. Виявляється, його відзначали ще в Стародавньому Римі як поважні дами, так і їхні рабині. Перші отримували подарунки від чоловіків, другі - вихідний. І ті, й інші вирушали до храму Вести - хранительки домашнього вогнища. Дійство мало величезне значення, оскільки жіноцтво утверджувало свої принципи.

***Ведучий 1***: У слов’ян вкоренилась інша традиція - святкувати День матері (який, до речі, нині активно пропонують нам як альтернативу свята 8 березня). У ті далекі часи жінки навіть подумати не могли, що обмежуються їхні права. А права слабкої половини людства тоді, як відомо, зводилися виключно до обов’язків материнства та збереження домашнього вогнища. Згодом і ці традиції відійшли у минуле.

***Ведучий*** ***2:*** 8 березня 1857 року кілька сотень робітниць текстильних та взуттєвих фабрик Нью-Йорку провели страйк і демонстрацію - вони вимагали 10-годинного робочого дня, поліпшення умов праці й однакової з чоловіками заробітної платні. Погодьтеся, жінки будь-якого роду діяльності мали право вимагати подібного, до речі, й вихідного в неділю! Як і передбачалося, поліція розігнала демонстранток.

***Ведучий 1:*** На честь цих подій на міжнародній конференції жінок-соціалісток у Копенгагені 1910 року виступила Клара Цеткін, яка й запропонувала це свято.

***Ведучий*** ***2:*** А 1913 року, жінки Російської імперії вперше приєдналися до своїх закордонних подруг у прагненні відзначити Міжнародний жіночий день

***Ведучий 1:*** Багато хто сумнівається, що це свято дійсно "міжнародне". Проте, ще в 1977 році ООН прийняла резолюцію 32/142, призвавши всі країни проголосити 8 березня днем боротьби за жіночі права - Міжнародним жіночим днем. Цей день оголошений національним вихідним в країнах на території колишнього СРСР, а також в деяких інших країнах світу

***Ведучий 2***: В нашому виступі ми хочемо Вас, любі слухачі, познайомити ближче із професією, яка цінилася в різних народах, у різні віки. Звичайно ця професія — кухар. Тому що під впливом різних зовнішніх факторів, які впливають на організм людини, харчування є одним із найважливіших елементів. Правильно організоване харчування забезпечує нормальний плин процесів росту і розвитку організму, забезпечення здоров'я та працездатності людини. Недарма в народі кажуть: "Помилка кухаря - робота лікарю". Так не будемо помилятися!

***Ведучий 1****:* Для цього ми прийшли вчитися і докладемо для цього всі зусилля. Так починаємо конкурс "Ану мо дівчата". Представляємо наше журі.

***Ведучий 2****:* Тоді давайте розпочнемо перший конкурс, хто найерудованіший.

***Конкурс на спритність.***

1. Що таке шпик? (*підшкірне свинне просолене сало в шматочках*)

2. Що ми називаємо французьким тістом? (*слойоне тісто*)

3. Що таке поливка? (*підлива або соус*)

4. Що таке шулики? (*коржі, які пекли на свято Маковея або Спаса. Коржі ламали на шматочки, змішували з тертим маком і медом і їли упродовж свят*)

5. Що називають напівфабрикатами? (*продукти які пройшли одну, або кілька стадій кулінарної обробки, але ще недоведені до кулінарної готовності*)

6. Що відносимо до бульбоплодів? (*картопля, батати, топінамбур*)

7. Що відноситься до коренеплодів? (*морква, буряк, редька, ріп, редиска, бруква, коріння петрушки*)

8. Що називається "пашотницею"? (*спеціальна підставка для відпуску яєць, для збереження форми яйця*)

9. Що ми називаємо "консоме"? (*це нежирний бульйон з м'яса*)

10.Що таке фламбування? (*це підпал страви, обробка страви відкритим полум'ям. Готову страву поливають коньяком або спиртом і при подачі підпалюють*)

11.Що таке "равіолі"? (*підвид пельменів, які подають в томатному соусі з тертим сиром*)

***Ведучий 1****:* Непогано команди позмагалися, але все одно, це ще недостатньо для визначення сильнішого. Тому давайте розпочнемо другий конкурс, який назвемо — хто спритніший.

Просимо вийти з кожної команди по одному учаснику, підійти до робочого столу та на якість і час пошматкувати картоплю.

***Ведучий 2****:* а за цей час нам розкажуть корисні поради на рахунок картоплі.

1) Обчищайте шкірочку якомога тонкіше, під нею містяться більше вітамінів, ніж у м'якоті.

2) Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою - це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.

3) Потримайте молоду картоплю 15-20 хв. у підсоленій воді - це полегшить об лущення шкірочки.

4) Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше 3 год., вона стане твердою і буде погано розварюватись.

Ведучий: А давайте перейдемо до більш складного завдання - складної нарізки. Поки команди будуть нарізати, один із учасників розповість нам, чому так важливо вміти оформити страву.

**Учень**: Ця історія сталася дуже давно, в якій країні і де, ніхто вже не пам'ятає, але саму сутність історії я розповім.

Один заможній граф, який любив дуже добре поїсти, вирішив зробити конкурс кухарів, і той хто переможе, отримає скриню з багатством.

Кухарі з'їхалися з усіх куточків світу. Готували страви вони день та ніч, пекли, смажили, тушкували, варили, запікали, маринували. І ось прийшов час оцінювати вироби. Граф зібрав своїх радників і почали вони дегустувати страви. Кожна страва була смачна і ніяк вони не могли вирішити хто переміг. Тоді один радник каже: "Так ми ніколи не дійдемо згоди, давайте той переможець, хто найкраще оформив страву. Але й це оцінювання не дало результату, тому що кожна країна по своєму оригінальна і смачна у приготуванні і оформленні страв.

Так і не вирішив граф хто кращий і розділив своє багатство між усіма учасниками.

І досі ця суперечка триває у якій країні смачніша кухня.

Звичайно, що кожен українець вважає, що наша кухня найсмачніша. Тому-що ми не можемо уявити себе без борщу, вареників, сала, галушків, кваші, путрі, холодцю, кулішу, юшки, ковбас...

***Ведучий 1:*** Яка, насправді професія кухар важка та відповідальна, тому бувають такі моменти, коли один одного ми повинні розуміти з півслова, або жестами.

***Ведучий 2****:* То давайте провіримо наскільки ми розуміємо мову жестів. Цей конкурс заключається в тому, що одна команда задає завдання іншій команді мовою жестів. А команда якій загадують запропоновані слова має відгадати, що їй показують.

1. Міксер

2. Котлети

3. Фрукти

4. М'ясорубку

5. Відбивні

6. Вареники.

***Ведучий 1***: Заключний конкурс полягає в приготуванні салатів. І доки учні готують страви хочемо вас ознайомити з історією виникнення салатів.

В нашому сьогоднішньому розумі САЛАТ це збірна холодна страва, яку можна швидко приготувати. Однак , яка ж Батьківщина салату?

Салати як страва прийшли в народну кухню з Італії, а точніше з древнього Риму. Там під салатом розуміли одну єдину страву, яка складалася з ендемію, петрушки і цибулі, приправлений: медом, перцем, сіллю та оцтом. На початку XVII ст., салати потрапили у Францію як вишукана страва придворної знаті, що подавалась до печені. Саме у Франції салати найшли другу батьківщину і отримали подальший розвиток і розповсюдження.

До числа салатних рослин потрапили портулак, садова та польова лобода, чорноголовник, ендівій, цикорій, шпинат, щавель.

***Ведучий 2:*** Наприкінці ХVIII ст. у салати стали додавати капусту білоголову, савойську, брюссельську. І лише після цих у салати потрапляють свіжі огірки, спаржу, артишоки. КОРЕНЕПЛОДИ, а також бобові в XIX ст. не наважувались вводити в салати сирими, оскільки вважали їх, як і всі підземні овечі" Нечистими ".

Так з'явився особливий підвид салатів вінегрети, які виготовляються з відварених овочів.

У вінегрети почали вводити солені і квашені овочі, щоб перебити земляний присмак коренеплодів.

Так салати з чисто овочевих перетворились на збірні. Але щоб відрізнити істині салати, що служать доповненнями до других страв, від салатів до закусок, що складалися з відварених овочів, риби, м'яса, дичини, у французькій кухні було заведено написане правило, яке строго виконувалось. Салати називались не по складу продуктів, а за місцем їх приготування, національністю. Так і з'явилися салати: польський, італійський, український.

***Ведучий 1:*** Для підведення підсумків дамо слово журі.