








**Международная викторина  
«Удивительная планета. Кухня народов мира»  
(для учащихся 3-5 классов)**




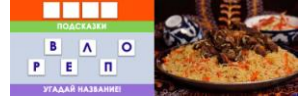
**Ответы**

Ответ должен быть представлен строго в виде **ОДНОГО СЛОВА**, **БУКВЫ** или **ЧИСЛА** (согласно условию задания) без кавычек, точек, орфографических ошибок. Некоторые вопросы содержат подсказку – буквы ответа. Букву «ё» можно писать как «ё» или как «е». Неверно записанные ответы не учитываются.




<b>Задание №1</b>		<b>Ответ</b>
<p>Проверь свои кулинарные познания! В пустые клеточки впиши буквы так, чтобы вместе с уже написанными буквами получилось название традиционного закрытого пирога со сложной начинкой из русской кухни. Вторая часть этого слова употребляется маленькими детками, когда их заставляют кушать через силу. Буквы для создания слова ты можешь выбрать из раздела «Подсказки». Помни, не все буквы тебе подойдут! Буквы из раздела «Подсказки» можно использовать несколько раз. <i>В ответе укажи название блюда.</i></p>		<i>Кулебяка</i>
<b>Задание №2</b>		<b>Ответ</b>
<p>Солнце Италии! Это – открытая лепешка, как правило, с начинкой из томатов и сыра. Сегодня она стала всемирным явлением и во многих странах и национальных кухнях можно встретить это традиционное итальянское блюдо. <i>В ответе укажи название национального итальянского блюда.</i></p>		<i>Пицца</i>
<b>Задание №3</b>		<b>Ответ</b>
<p>Это традиционное блюдо национальной русской кухни, холодный суп. Рецептов приготовления блюда очень много, но в большинстве случаев в составе присутствует вареное мясо (как вариант – вареная колбаса), редис, свежий огурец, картофель, куриные яйца, зеленый лук, укроп или петрушка. А для заправки используют нежирный кефир, сыворотку, овощной бульон, квас и даже минеральную воду, разведенную со сметаной. <i>В ответе укажи название русского национального летнего супа.</i></p>		<i>Окрошка</i>

<b>Задание №4</b>		<b>Ответ</b>
<p>Проверь свои кулинарные познания!  В пустые клеточки впиши буквы так, чтобы вместе с уже написанными буквами получилось название пасхального хлеба. Буквы для создания слова ты можешь выбрать из раздела «Подсказки». Помни, не все буквы тебе подойдут!  <b>В ответе укажи название русского пасхального хлеба.</b></p>		<p><b>Кулич</b></p>
<b>Задание №5</b>		<b>Ответ</b>
<p>Ребята, рецепт приготовления какого вкусного блюда изображен на нашей картинке?  — <b>Ы</b> — — — — —  <b>В ответе укажите название этого полезного блюда.</b></p>		<p><b>Сырники</b></p>
<b>Задание №6</b>		<b>Ответ</b>
<p>Жемчужина грузинской кухни!  Это национальный грузинский острый суп с рисом, томатами, говядиной, с душистыми и ароматными пряностями. Этот суп, благодаря своему необычному вкусу, уже давно знаменит и популярен во всем мире.  <b>В ответе укажите только номер выбранного варианта (1 или 2 или 3)</b></p>		<p><b>2</b>  <b>Харчо</b></p>
<b>Задание №7</b>		<b>Ответ</b>
<p>Проверь свои кулинарные познания!  В пустые клеточки впиши буквы так, чтобы вместе с уже написанными буквами получилось название украинского национального блюда.  Буквы для создания слова ты можешь выбрать из раздела «Подсказки». Помни, не все буквы тебе подойдут! Буквы из раздела «Подсказки» можно использовать несколько раз.  <b>В ответе укажи название украинского национального блюда.</b></p>		<p><b>Вареники</b></p>
<b>Задание №8</b>		<b>Ответ</b>
<p>Самая знаменитая восточная сладость!  Это самое известное восточное блюдо, которое готовится из слоеного теста. Родиной ароматного сладкого кушанья с ореховой прослойкой, имеющего ни с чем несравнимый вкус, считается Турция. Недаром эту выпечку так любили султаны и короли. Но не только высокие чины почитали это вкусное лакомство. И в наши дни многие ребяташки, а также их родители с удовольствием поедают эту сладость  <b>В ответе укажи название сладкого кушанья, любимого жителями многих стран.</b></p>	 	<p><b>Пахлава</b></p>

<b>Задание №9</b>		<b>Ответ</b>
<p>Ребята, рецепт приготовления какого знаменитого и изысканного французского блюда изображен на нашей картинке?</p> <p style="text-align: center;"><b>— ю — — е —</b></p> <p><i>В ответе укажите название этого блюда.</i></p>		<b>Жюльен</b>
<b>Задание №10</b>		<b>Ответ</b>
<p>Это русское национальное жидкое блюдо, разновидность супа, приготовленное из свежей рыбы. Одно из древнейших блюд русской кухни!</p> <p><i>В ответе укажите название блюда.</i></p>		<b>Уха</b>
<b>Задание №11</b>		<b>Ответ</b>
<p>Проверь свои кулинарные познания!</p> <p>В пустые клеточки впиши буквы так, чтобы вместе с уже написанными буквами получилось название национального австрийского мучного десерта. Буквы для создания слова ты можешь выбрать из раздела «Подсказки». Помни, не все буквы тебе подойдут!</p> <p><i>В ответе укажи название австрийского мучного десерта.</i></p>		<b>Штрудель</b>
<b>Задание №12</b>		<b>Ответ</b>
<p>Из глубины веков!</p> <p>Это сладкое и душистое изделие известно в Туле с XVII века. Мастера пекли его по уникальным рецептам, которые хранились в строгой тайне и передавались по наследству. Лакомство подавали как к царскому столу, так и к крестьянскому.</p> <p><i>В ответе укажи название традиционного русского лакомства.</i></p>		<b>Пряник</b>
<b>Задание №13</b>		<b>Ответ</b>
<p>Какое популярное блюдо русской национальной кухни изображено на нашей картинке? Это то, без чего немыслима русская кухня. Перловая, овсяная, гречневая и еще несколько десятков разновидностей...</p> <p><i>В ответе укажите только номер выбранного варианта (1 или 2 или 3)</i></p>		<b>2 Каша</b>

<b>Задание №14</b>		<b>Ответ</b>
<p>Жители Казани – большие сладкоежки. Их сладости известны даже за пределами России. Ребята, как называется сладкое десертное изделие, одно из главных татарских национальных блюд?</p> <p><i>В ответе укажите только номер выбранного варианта (1 или 2 или 3)</i></p>		<p><b>2</b> <i>Чак-чак</i></p>
<b>Задание №15</b>		<b>Ответ</b>
<p>«Звезда» тайской кухни! Это один из самых известных тайских супов, популярных и любимых сегодня во всем мире. Основа супа – остро-сладкий бульон из курицы и различных морепродуктов. Также тайские повара добавляют туда перец чили, листья калифорнийского лайма, имбирь и колган.</p> <p><i>В ответе укажите только номер выбранного варианта (1 или 2 или 3)</i></p>		<p><b>2</b> <i>Том ям</i></p>
<b>Задание №16</b>		<b>Ответ</b>
<p>Проверь свои кулинарные познания! Прадедушкой этого желеобразного блюда был самый обычный наваристый мясной бульон, который люди варили с незапамятных времен. Застывая, бульон превращался в вязкую массу, которую потом с аппетитом поедали наши предки. И ныне так делают, преимущественно в новогодние праздники. В пустые клеточки впиши буквы так, чтобы вместе с уже написанными буквами получилось название этого блюда. Буквы для создания слова ты можешь выбрать из раздела «Подсказки». Помни, не все буквы тебе подойдут! Буквы из раздела «Подсказки» можно использовать несколько раз.</p> <p><i>В ответе укажи название блюда.</i></p>		<p><i>Холодец</i></p>
<b>Задание №17</b>		<b>Ответ</b>
<p>Проверь свои кулинарные познания! В пустые клеточки впиши буквы так, чтобы вместе с уже написанными буквами получилось название блюда народов Средней Азии. Буквы для создания слова ты можешь выбрать из раздела «Подсказки». Помни, не все буквы тебе подойдут!</p> <p><i>В ответе укажи название блюда народов Средней Азии.</i></p>		<p><i>Плов</i></p>



<b>Задание №18</b>		<b>Ответ</b>
<p>Какое популярное блюдо русской национальной кухни изображено на нашей картинке? Этот салат появился в русской кухне в XIX веке. Его готовят из отварных свеклы, картофеля, фасоли, моркови, а также соленых огурцов и лука. Заправляется подсолнечным маслом.</p> <p><i>В ответе укажите только номер выбранного варианта (1 или 2 или 3)</i></p>		<p><b>3</b></p> <p><i>Винегрет</i></p>
<b>Задание №19</b>		<b>Ответ</b>
<p>Это овощное блюдо французской кухни стало "героем" всемирно известного мультика, где маленький Крыс помогал поваренку в шикарном ресторане.</p> <p>Название этого вкусного и полезного французского яства происходит от слов «rata» — еда и «touiller» — мешать, помешивать.</p> <p><i>В ответе укажи название овощного блюда из перца, баклажанов и кабачков.</i></p>		<p><i>Рататуй</i></p>
<b>Задание №20</b>		<b>Ответ</b>
<p>Десерт домашнего приготовления. Тот же конфитюр или джем, только жидкий и с цельными ягодами или кусочками фруктов. Чаще всего его делают из ягод и фруктов, выращенных на собственном приусадебном участке, либо собранных в лесу.</p> <p><i>В ответе укажите только номер выбранного варианта (1 или 2 или 3)</i></p>		<p><b>2</b></p> <p><i>Варенье</i></p>

Уважаемые ребята, родители и координаторы!

Мы будем очень благодарны Вам за оставленный отзыв о конкурсе.

Нам очень важно знать ваше мнение о конкурсных заданиях. Что нового вы узнали, участвуя в конкурсе? Какие задания показались легкими? А какие самыми сложными? Что вам не понравилось? Хотели бы вы еще участвовать в подобных конкурсах?

Ждем все Ваши предложения, пожелания и замечания на наши электронные адреса:

[mir-konkursov2008@yandex.ru](mailto:mir-konkursov2008@yandex.ru) и [mir-konkursov2018@yandex.ru](mailto:mir-konkursov2018@yandex.ru)