

Оформление: мероприятие оформляется бумажными флажками; презентация, атрибутика для квеста, распечатки раскрасок.

Цель: создать благоприятные условия для развития творческой активности учащихся, обеспечить психологический комфорт для всех участников, развивать познавательные, коммуникативные навыки, воспитать у воспитанников уважение друг к другу, чувство товарищества, развивать память, внимание.

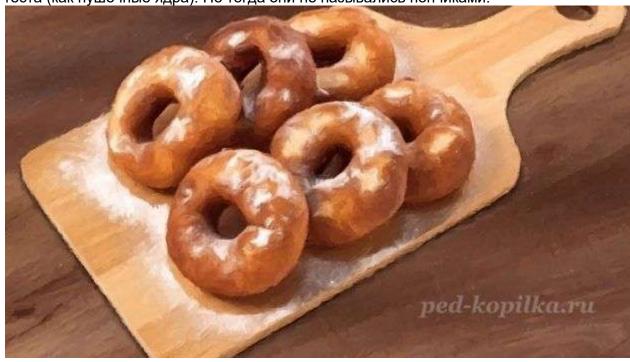
Сценарий праздника

І. Вступительное слово воспитателя: Сегодня у нас необычный день. В первую МНОГИХ странах мира отмечают «День пончика». ПЯТНИЦУ **РНЭИ** во думаете, почему для пончика такое внимание? (ответы детей) Пончик – это один из самых популярных кондитерских изделий в мире. Эту сладость любят есть люди на свете.

II. История возникновения пончика или как его по-иному называют «сладость с дыркой"

По одной из легенд, первые пончики появились еще 500 лет тому назад, в XVI веке. На севере Германии полевой пекарь пожарил на смальце (свином жире) шарики из

теста (как пушечные ядра). Но тогда они не назывались пончиками.



А вот другая легенда гласит, что один из первых пончиков был испечен на полях сражений кондитером Фридриха Великого в 1756 году, он обжарил их в большом количестве жира на открытом огне. Кругленькими их сделали, чтобы придать сходство с пушечными ядрами, война же. Во время Первой мировой войны, американских солдат не оставили без сладкого, чтобы поднимать боевой дух солдатам, учредили специальные социальные центры, в которых солдаты могли получить свежую выпечку, марки и письменные принадлежности, а также починить одежду. Но обеспечивать солдат свежей выпечкой у линии фронта было непросто, поэтому и придумали быстро готовить пончики. Так незаметно пончики все полюбили, и ради них учредили праздник!

А уже в 1950-х годах красивые девушки даже боролись за титул «Королевы пончиков»

или - «Пончиковые куколки».



А вот когда и кто впервые наполнил пончик начинкой, истории неизвестно. В России в лексикон прочно вошло польское слово "пончик". У поляков "пончик" (рączek) как кулинарный термин упоминается впервые во время правления польского короля Августа III Грубого (1696-1763). В последнее время в России очень полюбили пончики – разноцветные плюшки с глазурью и различными начинками покорили не только детей, но и взрослых.

Сегодня пончики едят почти во всех странах мира. Жители Норвегии традиционный аналог пончика называется «смуллтринг», а в Германии – «берлинер». Немцы запечатывали в тесте грибы или мясо, а шутки ради в каждый десятый пончик добавляли изрядную порцию горчицы и острого перца. Сейчас такой сюрприз попадается на блюде сладких глазированных пончиков – вот уж поистине «счастья привалило»!

Японский «ап сан» больше похож на булочку, испечённую в духовке, с красной фасолью внутри. Испанский «чуррос» худощав и формой подобен сардельке, лишён

начинки, зато полит толстым слоем шоколада. В Индии любят «пикаронес»: мука из тыквы и батата, сдобренная специями, жарится на топлёном масле и пропитывается сиропом.

В Петербурге исторически прижились пышки, а в Москве – пончики.

III. Интересные факты о пончике.

1. Сладкая повозка.

Совсем не обязательно покупать пончики только в кафе. Есть куда более простые варианты, по улицам Таиланда разъезжает мотоцикл с вот такой «сладкой» повозкой. Водитель транспорта одновременно является и пекарем, и продавцом магазина на колёсах.



2. Небоскреб «Золотой пончик»

Пончики послужили вдохновением и архитекторам. Одним из самых крупных архитектурных пончиков является здание, построенное на берегу реки Чжуцзян в Гуанчжоу. В народе небоскреб получил название «Золотой пончик».



3. Самый дорогой пончик в мире В Лондоне на продажу был выставлен самый дорогой пончик в мире. Десерт был оценен в 1000 фунтов (113700 рублей). Такая цена вполне оправдана, ведь рецепт включает в себя использование пищевого золота и «съедобных драгоценных камней».





4. Пончик в «Книге рекордов Гиннесса»

Кондитерской компанией в Австралии был создан огромный пончик, вес которого составлял 3,5 тонны. Гигант представлял собой 15 слоев из пончиков, аккуратно закрепленных друг на друге, политых глазурью и присыпанных карамелью. Для создания десерта, диаметр которого составлял 6 метров, понадобилось всего 9 часов и команда профессионалов. Гигантский пончик сразу же был занесен в Книгу рекордов Гиннесса.



IV. Квест «Сладкий пончик».

Разделить детей на команды по 5-7 человек. Дети проходят этапы квеста, зарабатывая части карты – пончика.

1. Приготовление теста для пончиков

Кто из вас знает, что входит в тесто для пончиков? Отгадав загадки, вы узнаете классический рецепт для приготовления пончиков.

1. И Оля и Наташа

Его положат в кашу.

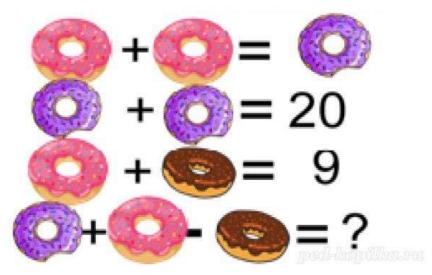
А мы им хлеб намажем

И девочкам покажем. (Сливочное масло)

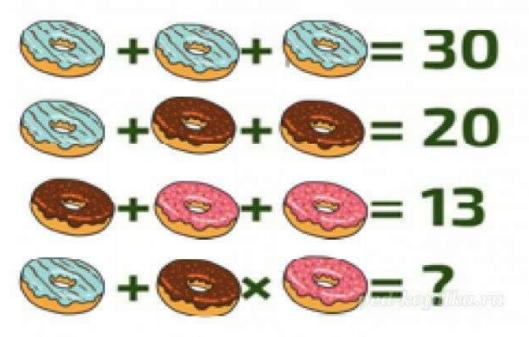
- 2. Можно кофе забелить, Просто жажду утолить, Кашу с ним сварить легко, Что же это?... (Молоко)
- 3. Может и разбиться, может и свариться, Если хочешь, в птицу может превратиться. (яйцо)
- 4. Тесто быстро поднимают, Кто печет — тот это знает, Сохранить сухими можно. Догадались? Это — ... (Дрожжи.).
- 5. В воде родится, а воды боится. (соль)
- 6. Из меня пекут ватрушки, И оладьи, и блины. Если делаете тесто, Положить меня должны. (мука)
- 7. В поле родился, На заводе варился, На столе растворился. (сахар) Дети получают следующее задание

2. «Украшения пончиков»

Разгадывание логических примеров Для 1-2 классов



Для 3-4 классов



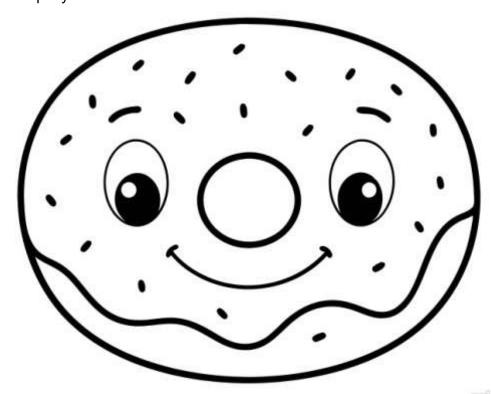
Дети получают следующее задание

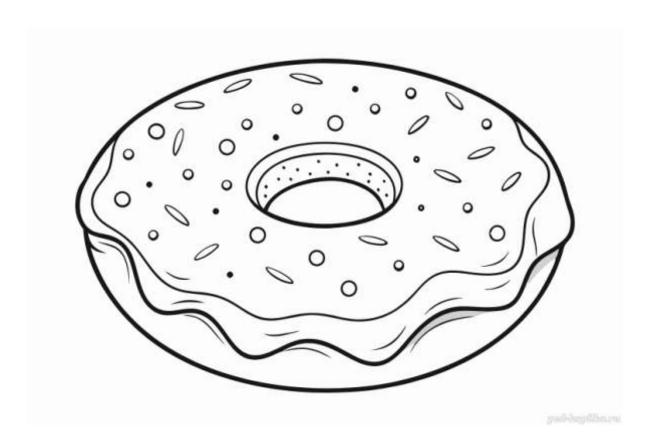
3. «Создать рекламную афишу» Соберите пазл

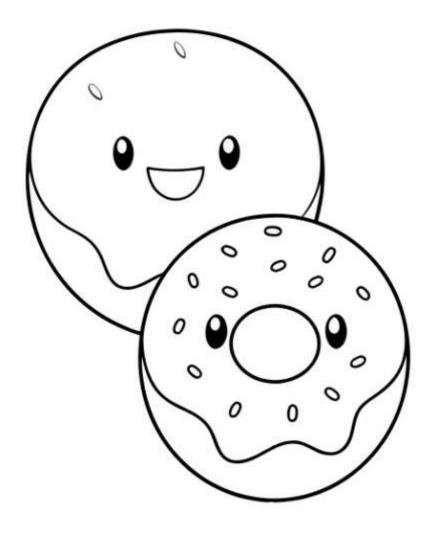


V. При подведении итогов квеста «Сладкий пончик», можно устроить сладкий стол (договориться со столовой, чтобы на обед в меню были пончики)

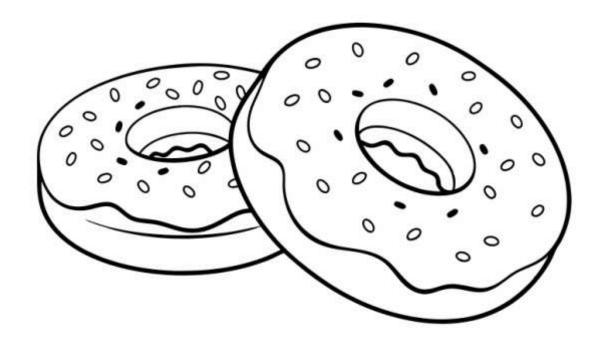
VI. Конкурс раскрасок или рисунков «Самый яркий пончик» Раскраски - рисунки с пончиками



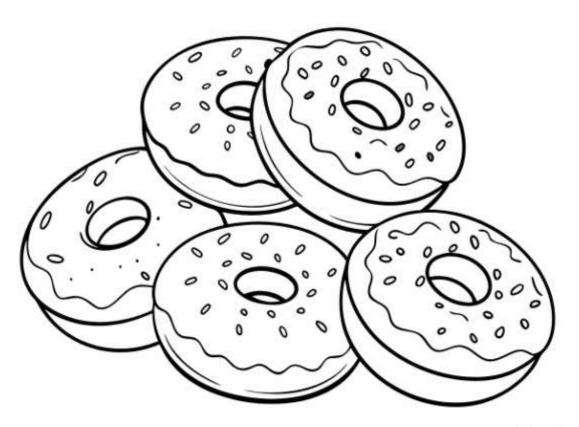




ped-hapfilm.on



pul-lay@harw



pad-layillar.cu