

Карточка № 1



Продукт:

Новый хлебобулочный продукт для школьной столовой — булочка «Энергия».

Задание для команды:

Придумать рецепт полезной булочки: она должна быть вкусной, питательной и подходить для школьной столовой.

Чтобы создать продукт, ответьте на вопросы, используя знания из школьных предметов:

Физика: Что произойдёт с тестом, если духовка будет слишком холодной?

Химия: Какие ингредиенты можно добавить, чтобы булочка была полезнее (витамины, клетчатка)?

Биология/экология: Как выбрать безопасные и качественные продукты для приготовления?

Математика: Как рассчитать количество ингредиентов, если нужно испечь булочки на 60 учеников?

Карточка № 2

Продукт:

Молочный напиток с витаминами «Кальций+».

Задание для команды:

Создать вкусный молочный напиток, который помогает укреплять кости и содержит витамины.

Чтобы создать продукт, ответьте на вопросы, используя знания из школьных предметов:

Физика: Что произойдёт с напитком, если его сильно нагреть?

Химия: Что произойдёт, если смешать молоко с кислым соком (например, апельсиновым)?

Биология/экология: Какие молочные продукты безопаснее использовать?

Математика: Как рассчитать объём напитка на 30 порций, если одна порция — 200 мл?

Продукт:

Полезный
фруктовый батончик
«Фрукт-лайт».

Задание для команды:

Разработать батончик
без добавленного сахара,
подходящий для здорового перекуса.

**Чтобы создать продукт, ответьте на вопросы,
используя знания из школьных предметов:**

Физика: Как температура влияет
на консистенцию батончика
при запекании?

Химия: Какие продукты можно
использовать вместо сахара?

Биология/экология: Почему важно
тщательно промывать сухофрукты
перед использованием?

Математика: Как рассчитать
ингредиенты, если рецепт рассчитан
на 10 батончиков, а нужно 50?

**Продукт:**

Подготовка меню
для школьного обеда
«СуперМеню
для энергии».

Задание для команды:

Составить сбалансированное меню
школьного обеда (основное блюдо +
напиток + десерт), чтобы оно было
питательным и полезным.

**Чтобы создать продукт, ответьте на вопросы,
используя знания из школьных предметов:**

Физика: Почему нельзя подавать
горячее блюдо в пластиковом
контейнере?

Химия: Какие продукты содержат
комплекс витаминов (A, B, C),
подходящих для школьного питания?

Биология/экология: Почему важно
включать в меню овощи и зелень?

Математика: Как рассчитать
граммовку продуктов на 80 порций?

Продукт:

Хрустящий овощной перекус «Овощные чипсы».

Задание для команды:

Продумать рецепт хрустящих чипсов из овощей (морковь, свёкла, кабачок).

Чтобы создать продукт, ответьте на вопросы, используя знания из школьных предметов:

Физика: Что произойдёт с чипсами, если их нарезать слишком толсто?

Химия: Какие натуральные специи можно использовать вместо усилителей вкуса?

Биология/экология: Почему важно хранить нарезанные овощи в холодильнике, если готовить чипсы не сразу?

Математика: Если из 1 кг овощей получается 350 г чипсов, сколько нужно сырья на 2 кг готового продукта?

**Продукт:**

Пицца на цельнозерновом тесте «Фитнес-пицца».

Задание для команды:

Разработать рецепт здоровой пиццы с полезными ингредиентами.

Чтобы создать продукт, ответьте на вопросы, используя знания из школьных предметов:

Физика: Как изменится текстура овощей на пицце, если их запекать слишком долго?

Химия: Какие продукты можно использовать вместо жирного сыра или колбасы?

Биология/экология: Какие овощи сохраняют больше витаминов при запекании?

Математика: Если на одну пиццу требуется 150 г муки, сколько нужно муки на 12 пицц?

Продукт:

Завтрак-батончики
«ЭнергоБатончик».

Задание для команды:

Придумать рецепт батончика
для перекуса: питательный, компактный
и безопасный для школьников.

**Чтобы создать продукт, ответьте на вопросы,
используя знания из школьных предметов:**

Физика: Почему важно равномерно спрессовать смесь перед формовкой?

Химия: Чем можно заменить сахар, чтобы батончик оставался сладким, но полезным?

Биология/экология: Какие ингредиенты обеспечивают длительную энергию и полезны для здоровья?

Математика: Если один батончик должен весить 40 г, сколько батончиков получится из 1,5 кг смеси?

**Продукт:**

Крем-суп из овощей
«Здоровье»
для школьного обеда

Задание для команды:

Разработать рецепт овощного крем-супа, который понравится детям и будет питательным.

**Чтобы создать продукт, ответьте на вопросы,
используя знания из школьных предметов:**

Физика: Почему для крем-супа овощи обычно сначала обжаривают, а затем варят?

Химия: Какие специи можно использовать, чтобы усилить вкус без добавления большого количества соли?

Биология/экология: Почему важно тщательно мыть и очищать овощи перед приготовлением?

Математика: Если планируется 90 порций по 250 мл, какой общий объём супа потребуется в литрах?