

**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?

**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 (А, В, С),  
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  
обеспечат 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?