

# 16 октября – международный день хлеба Теперь и в Класс-Центре!

**3 «А» класс** приглашает вас поучаствовать на большой перемене в **дегустации** разных видов хлеба, который мы сами испекли!

А ещё мы подготовили для вас **викторину** про хлеб. Ответы на все вопросы викторины можно найти **на плакатах** на первом этаже школы.

Победителей викторины ждут **призы!**

Отметь правильный ответ крестиком или галочкой



1. Сколько хлебу лет?  
☐ Около 17.000 лет      ☐ Около 11.000 лет      ☐ Около 6.000 лет
2. Какую цивилизацию считают изобретательницей дрожжевого хлеба?  
☐ Древнеегипетскую      ☐ Древнегреческую      ☐ Древнеримскую
3. Как в некоторых странах до сих пор принято использовать хлеб?  
☐ Как ложку      ☐ Как тарелку      ☐ И как ложку и как тарелку
4. Что рекомендуют употреблять при желудочно-кишечных заболеваниях?  
☐ свежее испеченный хлеб      ☐ черствый хлеб      ☐ только пшеничный хлеб
5. Какой вид освященного хлеба в продолжение всей Светлой седмицы занимает в храме самое видное место вместе с образом Воскресения Господня и в заключении Пасхальных торжеств раздается верующим?  
☐ Просфора      ☐ Антидор      ☐ Артос      ☐ Кулич
6. Какого сорта муки (в зависимости от помола) не бывает?  
☐ Обдирной      ☐ Обойной      ☐ Сеяной      ☐ Веяной
7. При какой температуре по ГОСТ сушатся армейские сухари?  
☐ 50°C-55°C      ☐ 65°C-70°C      ☐ 85°C-90°C
8. Что такое дрожжи?  
☐ Растения      ☐ Бактерии      ☐ Порошок (химическое соединение)      ☐ Грибы
9. Как называется емкость для замеса теста, используемая на хлебозаводе?  
☐ Дежа      ☐ Квашня      ☐ Кадка
10. Из какой муки производился хлеб во время Великой Отечественной Войны?  
☐ Ржаной      ☐ Ячменной      ☐ Пшеничной

ПРОДОЛЖЕНИЕ ВИКТОРИНЫ – НА ОБОРОТЕ

11. Как выпекается традиционный лаваш?

- ☐ В тандыре      ☐ В духовке      ☐ В мангале      ☐ На раскалённом камне

12. Сколько процентов от суточного пайка военнослужащего приходилось на хлеб в годы войны?

- ☐ 60%      ☐ 70%      ☐ 80%

13. Как называется хранилище для зерна?

- ☐ Инкубатор      ☐ Супинатор      ☐ Элеватор      ☐ Эскалатор

14. Какая температура лучше всего для дрожжевого теста?

- ☐ 5 °C      ☐ 20 °C      ☐ 40 °C      ☐ 60 °C

15. Что нельзя сделать из черствого хлеба?

- ☐ кисель      ☐ сухари      ☐ макароны

16. Какова была минимальная суточная норма хлеба на 1 человека в блокадном Ленинграде?

- ☐ 80 г      ☐ 125 г.      ☐ 250 г.      ☐ 300 г.

17. В какой сказке упоминается о каше из полбы (полба - это полудикий сорт пшеницы с ломким колосом и плёнчатым зерном)?

- ☐ Н.Д. Телешов «Крупеничка»      ☐ А.С. Пушкин "Сказки о Попе и работнике его Балде"  
☐ Русская народная сказка «Каша из топора»      ☐ Н.Носов «Мишкина каша»

18. Что всегда кладут в традиционный новогодний греческий хлеб василопита?

- ☐ Веточку базилика      ☐ Изюминку      ☐ Монетку

19. Что такое Сила муки ? Это способность муки образовывать тесто, которое:

- ☐ при созревании способно поднять железную крышку кастрюли  
☐ при постановке на весы будет давить с силой 1 кг.  
☐ сохраняет свою пространственную структуру при выпечке хлеба

20. Найдите плакат про сухари и впишите в клетку номер картинки, на которой нарисованы:

- ☐ тосты      ☐ гренки      ☐ бейгл      ☐ бублик      ☐ калач  
☐ сушка      ☐ пончик      ☐ мнихи      ☐ брецель      ☐ пумперникель

Имя, Фамилия \_\_\_\_\_ Класс \_\_\_\_\_

Тебе понравился международный день хлеба в Класс Центре?

- ☐ не понравился      ☐ не очень понравился      ☐ понравился      ☐ очень понравился

Что можно было бы сделать лучше?

---

---

---

---

---

---

Заполненные листы викторины собираются до 18:00 16 октября в голубой почтовый ящик на первом этаже школы.

