

**Диагностическая работа
в формате PISA
для учащихся 8-х классов**

Наташа очень любит готовить разные блюда. Однако она интересуется не только новыми рецептами блюд, но и их историей. Так, на сайте «Вокруг Света» <http://www.vokrugsveta.ru/article/197569/> Наташа нашла статью

«БЛЮДА ДЛЯ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА В ДЕНЬ СВ. ВАЛЕНТИНА»

Накануне Дня св. Валентина предлагаем три простых пошаговых рецепта для влюбленных от шеф-повара московского ресторана и беремся развенчать самую популярную легенду об этом празднике.

Одна из средневековых легенд гласит, что епископ Валентин поплатился жизнью за то, что нарушил запрет римского императора Клавдия на совершение обряда венчания. Валентин тайно обвенчал влюбленных, и за это ему вынесли смертный приговор. В темнице епископ исцелил слепую девушку и перед казнью, которая состоялась 14 февраля, якобы написал ей прощальное письмо, подписав его: «Твой Валентин». С тех пор якобы и появился обычай у влюбленных пар обмениваться письмами.

История романтическая, вот только обряда венчания у христиан в III веке, когда жил император Клавдий, еще не существовало. Он появился намного позже, веков шесть спустя.

По католической традиции на 14 февраля приходится память не одного, а двух святых Валентинов: Валентина Интерамнского — епископа города Интерамны, сейчас это город Терни в итальянской Умбрии, — и Валентина Римского. Оба известны своими добрыми делами и исцелениями, а вот об их покровительстве влюбленным парам история умалчивает.

Откуда же появилась традиция праздновать 14 февраля День влюбленных?



Точный ответ дать трудно. По одной из версий, появился этот праздник благодаря Луперкалиям. Празднику плодородия, который отмечали в Древнем Риме 15 февраля. Жрецы-луперки в этот день ходили по городу и били жертвенными шкурами всех, кто попадался им навстречу. Считалось, что женщина, получившая такой удар, будет плодовита и благополучно разрешится от бремени. А юные девушки якобы опускали в специальную урну любовные записки своим возлюбленным.

По другой версии, рождение этого праздника произошло в Средневековье. Согласно народным верованиям, считалось, что 14 февраля каждая птица находит себе пару. И это лучший день в году, чтобы заключить помолвку и играть свадьбы. Ну а какой праздник без застолья. Со временем, правда, празднование

становилось все более камерным. Сегодня День святого Валентина превратился в один из самых романтических дней в году, который влюбленные пары отмечают подарками и изысканным ужином.

Рецепт приготовления блюд к празднику 14 февраля

Креветки с экзотическими фруктами в карамелизованном соусе

Ингредиенты (на 2 порции)

Манго — 120 г

Ананас — 120 г

Авокадо — 120 г

Сахарный песок — 150 г

Креветки — 160 г

Мята — 4 г

Этапы приготовления

На раскаленной сковороде растопить сахарный песок до получения карамели. Добавить вымытые и очищенные фрукты и авокадо, нарезанные кубиками размером 1 см. Обжарить все с небольшим количеством воды до золотистого цвета. Обжаренную смесь фруктов и авокадо выложить на тарелку, а в остатках карамели обжарить очищенные сырые креветки. В центр большой круглой тарелки выложить обжаренные фрукты, сверху готовые креветки. Полить блюдо оставшейся карамелью и украсить веточкой свежей мяты.



Натasha решила узнать о традициях празднования Дня св.Валентина в других странах и нашла статью в Интернете на сайте <https://4banket.ru/news/industry/1164-kak-otmechayut-den-vlyublennyh-v-raznyh-stranah/>

КАК ОТМЕЧАЮТ ДЕНЬ ВЛЮБЛЁННЫХ В РАЗНЫХ СТРАНАХ?

День святого Валентина – удивительный праздник. Его феномен заключается не только в истории происхождения, запутанной и противоречивой, но и в традициях празднования, отличающихся поразительным разнообразием. Практически в каждой стране есть своя «фишка» Дня влюблённых. Кто-то 14 февраля разжигает большой костёр, другие народы посещают психиатрические лечебницы или внимательно высматривают пролетающих в небе птиц, а иные скупают тоннами сладости и плюшевые игрушки. Российский информационный интернет портал 4banket.ru решил внимательнее присмотреться к международным традициям празднования Дня святого Валентина. Следуйте за нами и черпайте вдохновение из примет и обычаев разных стран 14 февраля!



Исторической родиной Дня святого Валентина обоснованно считается Италия. Это римским Папам принадлежит идея увековечивания памяти священника по имени Валентин и возведение его в ранг святых. Мысль оказалась очень удачной и была горячо поддержана простым народом. Прошло 16 столетий, Валентина католическая церковь уже удалила из списка своих Святых, а празднику всё нипочём. С годами он только набирает популярность и захватывает в сферу своего праздничного влияния новые страны.

- Италия



Второе название праздника влюблённых в Италии – «сладкий день». Здесь считается, что лучший способ выразить свою сердечную привязанность - подарить дорогому человеку коробку конфет, печенье или угостить десертом. Итальянцы-сладкоежки даже специальное кондитерское изделие придумали для Дня святого Валентина - «Baci Perugina». Это фундук в шоколаде, в каждом фантике которого есть любовная записочка с текстом на четырёх языках.

- Франция



Романтичные французы пошли дальше и добавили в список традиционных подарков на День влюблённых: драгоценности, кружевное бельё, лотерейные билеты, путешествия, походы в ресторан и стихотворные признания в любви. Кстати, это именно французам принадлежит идея первых поэтических валентинок.

- Англия



Ни в одной стране мира нет столько гаданий и предсказаний, связанных с Днём святого Валентина как в Англии. По поводу 14 февраля здесь существует много разных

примет. Например, влюблённая может узнать материальный статус и характер своего суженного в этот день по пролетающей в небе птице. Если первая из тех, что попала на глаза, будет воробей, то особого богатства ждать нечего. Зато кружащий в небе голубь сулит исполнение самых сокровенных желаний.

Есть ещё одно характерное помешательство англичан, связанное с Валентиновым днём, это их тяга к плюшевым игрушкам, особенно к медведям. Они их дарят 14 февраля всем, кто им дорог, даже домашним питомцам.

- Испания



Испанские влюблённые имеют несколько календарных поводов поздравить друг друга. Кроме Дня святого Валентина, у каталонцев, например, есть свой старинный праздник Сан-Жорди или День Святого Георгия (23 апреля), когда мужчины от своих возлюбленных получают в подарок книгу, а дамы – букет роз. У жителей Валенсии особый день - 9 октября, благодаря празднику Святого Дионисия, когда каждый уважающий себя мужчина считает священным правом преподнести в дар любимой марципан, завёрнутый в платок. Принявшая такой подарок дама, платок сохраняет. С годами совместной жизни у неё скапливается целая коллекция «марципановых» платков – свидетельств прочных сердечных отношений.

- Польша



До середины 20 века День святого Валентина для поляков был религиозным праздником и ассоциировался он не с влюблёнными, а с душевнобольными. Впрочем, сегодня в этом можно усмотреть некую символическую связь. Но в старину религиозные жители Польши молились в костелах 14 февраля святому Валентину - покровителю больных эпилепсией. Мощи этого святого хранились в шести храмах разных польских городов. В дар Заступнику несли восковые свечи и фигурки с мольбой об исцелении. Фигурки привязывали к голове во время службы, а потом возлагали на алтарь. А свечи отливали большие, размером в рост больного.

- Нидерланды



Голландским мужчинам 14 февраля следует быть начеку, ведь, согласно традициям праздника, в этот день жительницы этой страны наделяются особыми предпочтениями. Они могут сами себе выбрать жениха и сделать ему предложение руки и сердца. Если избранник не готов ответить девушке взаимностью, то должен компенсировать ей «душевный ущерб» покупкой платья, непременно шёлкового. Спаси от подобного наказания мужчину может лишь наличие официальной жены или невесты.

Похожий обычай существовал и в Канаде. Только, вместо платья, получивший предложение мужчина «откупался» от дамы денежным штрафом.

- Исландия



Отголоски древних языческих обрядов переплелись в этой стране с праздником святого Валентина, христианского проповедника. 14 февраля потомки викингов продолжают чествовать бога огня Одина, разжигая большие костры и прыгая через их пламя. Влюблённые в эту ночь обмениваются символическими подарками. Девушки вешают на шею своим избранникам угольки из жертвенного костра, а юноши – маленькие камешки, чтобы высекать искру огня сердечных чувств.

А несколько дней спустя Наташа на сайте одного из книжных интернет-магазинов увидела **описание** книги по украшению блюд.

Красиво оформленные блюда способны поднять настроение и превратить в праздник любой день. Если вы хотите порадовать близких и поразить гостей своим кулинарным искусством, вам поможет эта книга. В ней описаны основные приемы изготовления съедобных украшений для закусок, салатов, супов, вторых блюд, выпечки, десертов и напитков. Они сопровождаются пошаговыми инструкциями и красочными иллюстрациями, которые облегчат процесс оформления блюд. Подробнее: <https://www.labirint.ru/books/265816/>

Наташе интересно было узнать мнение читателей об этой книге. Вот один из **отзывов**, которые она нашла:

«Название книги ввело в заблуждение. Я думала, что книга ТОЛЬКО об украшении блюд, а на самом деле, в ней очень много рецептов блюд, хороших и интересных, которые и показано, как надо украсить. Замечательная книга. Подробное и пошаговое объяснение сопровождаются цветные фотопроцесса приготовления. Книга большая, А4, твёрдая обложка, хорошая бумага внутри. Такую книгу можно и в подарок преподнести. Думаю, любой женщине пригодится умение красиво украсить праздничный стол».

1. О чём гласит средневековая легенда о св.Валентине? Отметьте **ОДИН** правильный ответ.

- А. Император Клавдий приказывал венчаться всем влюблённым.
- Б. Валентин написал прощальное письмо своей жене.
- В. Валентин тайно венчал влюблённых.

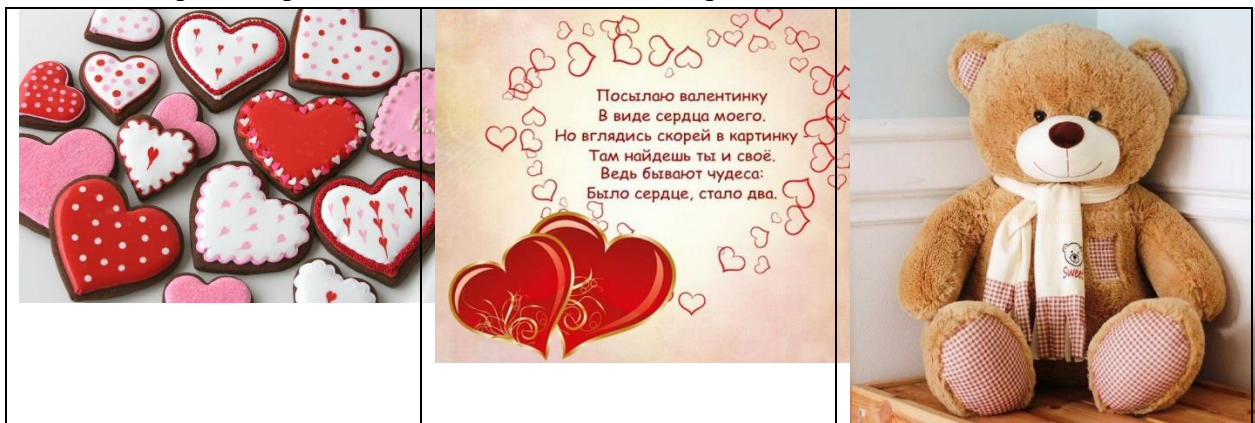
2. Опираясь на текст **статьи**, запишите **ДВЕ** причины появления праздника 14 февраля.

- 1) _____
- 2) _____

3. Найди исторические эквиваленты современным атрибутам праздника: коробки для валентинок, валентинки и изысканные ужины в честь 14 февраля. Запишите **ТРИ** предмета, на которые похожи эти современные праздничные атрибуты.

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

4. Каким странам принадлежат данные идеи для праздника?



5. Наташа решила приготовить блюдо «Креветки с экзотическими фруктами в карамелизованном соусе». Укажите, сколько потребуется граммов каждого ингредиента.

Ингредиенты	Граммы
Манго	
Ананас	
Авокадо	
Сахарный песок	
Креветки	
Мята	

6. Отметьте **ОДНО** утверждение, которое противоречит содержанию **статьи**.

А. В Голландии девушки могут сами себе выбрать жениха и сделать ему предложение руки и сердца.

Б. В Испании есть старинный праздник Сан-Жорди или День Святого Георгия (23 апреля), когда мужчины от своих возлюбленных получают в подарок книгу, а дамы – букет роз.

В. В Польше потомки викингов чествовали бога огня Перуна.

7. Выберите книгу, описание которой прочитала Наташа. Запишите букву, которой обозначена книга, в поле ответа и объясните свой выбор.

А		<p>Красиво оформленные блюда способны поднять настроение и превратить в праздник любой день. Если вы хотите порадовать близких и поразить гостей своим кулинарным искусством, вам поможет эта книга. В ней описаны основные приемы изготовления съедобных украшений для закусок, салатов, супов, вторых блюд, выпечки, десертов и напитков. Они сопровождаются пошаговыми инструкциями и красочными иллюстрациями, которые облегчат процесс оформления блюд.</p>
---	---	--

<p>Б</p>		<p>Эта книга поможет вам в создании веселых фигурок из сладкой массы для десерта. Шаг за шагом показано, как из шариков, пирамидок и жгутиков создаются животные, насекомые, цветы и веселые человечки. Золотую рыбку и верблюда с легкостью смогут слепить даже дети трехлетнего возраста! Дети постарше могут подготовить сладкие подарки каждому гостю или украсить вкусными поделками торт ко дню рождения, кексы и печенье для детского праздника. Смотрите на наши инструкции и дайте простор своей фантазии, и ваш праздничный стол превратится в сказку. И загляденье, и объеденье!</p>
<p>В</p>		<p>Воздушные шары, нарядная елка, гирлянды, свечи, цветы... В преддверии праздника мы всегда стараемся украсить свой дом как можно лучше, чтобы соответствующие настроение и атмосфера ощущались буквально во всем. А что же наш стол? Он тоже должен выглядеть безупречно! И дело не только в скатерти, тарелках или салфетках. То, как вы оформите ваше блюдо, как преподнесете его гостям - вот, что важно! Наш эксперт Сергей Кайрис подробно расскажет вам о различных техниках и тонкостях украшения праздничных блюд. Будут ли это блины на масленицу, любимый "Оливье" на Новый год или профитроли с малиной на годовщину свадьбы - сделайте подачу каждого из этих блюд эффектной. Кажется, что это очень сложно? Ничего подобного, не волнуйтесь! Пошаговые инструкции и фотографии помогут вам не растеряться и справиться с любой задачей! Готовьте с удовольствием!</p>

8. От каких представлений отказалась читательница после прочтения книги? Запишите свой ответ.

9. Какая особенность книги помогает читателю понять, как украшать блюда? Отметьте **ОДИН** правильный ответ.

А. Множество рецептов блюд. Хороших и интересных.

Б. Объяснение сопровождаются фотографиями.

В. Твёрдая обложка, хорошая бумага.

Из морозильника Мартин достал замороженных загодя сибирских пельменей - еды хоть и непритязательной, но в умелых руках способной раскрыться с самой лучшей стороны. О, как опошлены и унижены настоящие пельмени теми раскисшими комками теста и субпродуктов, что стыннут в целлофановых саванах на прозекторских полках супермаркетов! Не верьте фальшивым улыбкам вечно голодных героев рекламы, они и бульонные кубики готовы схарчить сырыми! Не поддавайтесь на слова о «ручной лепке» - у машин нынче тоже манипуляторы из станины растут. Да если даже и ручная лепка - вы видели те руки?

Нет, нет и нет!

Только самому - или с избранными, хорошо проверенными друзьями и домочадцами - надо готовить настоящие пельмени. Три сорта мяса - желательно, но это не главное. Куда важнее соблюсти баланс пряностей, особенно осторожным надо быть с душистым черным перцем, побольше вольности дает паприка, хотя истинные знатоки ее не употребляют вовсе. Травки, которые щедро дарит москвичам и питерцам молдавская мать сыра-земля, будут хорошим подспорьем. Если живете вы в европейской части России - то надо еще с весны озаботиться должными посадками на даче. Сибирякам проще - вышел в сад-огород, а то и добрел до ближайших кедров, вот и открылась перед тобой кладовая таежных приправ. Ну а еще легче тем, кто в детстве никогда не играл в снежки, кто обитает в Азии или в Крыму - вот уж где раздолье, вот уж где все, что не ядовито, годится в приправы. И ни в коем, ни в коем случае не злоупотребляйте готовыми смесями приправ, особенно польского или французского производства! Ну что, скажите на милость, понимают поляки или французы в наших пельменях?

Мартин пельмени любил, тесто готовил с удовольствием, с душой, под включенный телевизор, бормочущий новости, а пельмени лепил под хорошую классическую музыку. Рок придавал пельмешкам излишнюю резкость форм, а попса приводила к появлению пельменей-уродцев, смахивающих на всех ближайших родственников сразу - и на узбекские манты, и на татарские эчпочмаки, и на малахольные итальянские равиоли.

А ведь всем известно, что главный признак хороших пельменей - крепкое вкусное тесто, в мешочке из которого мясо должно вариться будто на водяной бане, в ложечке собственного густого бульона. И беда тем пельменям, которые порвались при варке или облепили мясо тестом без всякого снисхождения, заставляя драгоценный бульон без толку изливаться в кастрюлю...

(По С. Лукьяненко)

10. Как вы считаете, любит ли рассказчик готовить пельмени? Ответьте ДА или НЕТ и объясните свою точку зрения, опираясь на текст.

11. Как герой относится к пельменям из супермаркетов? Запишите свой ответ.

12. Как и с кем нужно готовить настоящие пельмени? Найдите и выпишите из текста цитату, которая это объясняет.

13. В тексте рассказчик говорит: «И ни в коем, ни в коем случае не злоупотребляйте готовыми смесями приправ, особенно польского или французского производства!». Объясните, почему он произносит эту фразу.

14. Почему главный признак хороших пельменей – крепкое тесто? Отметьте **ОДИН правильный ответ.**

А. Мягкое тесто рвётся при варке и облепливает мясо.

Б. Из мешочка теста драгоценный бульон изливается в кастрюлю и придаёт особый вкус блюду.

В. В мешочке теста мясо должно вариться на водяной бане, в собственном бульоне.

15. Почему Мартин не готовил пельмени под рок или попсу? Запишите свой ответ.

16. Что изменилось бы, если бы в тексте не было бы авторских отступлений? **ОДИН НЕПРАВИЛЬНЫЙ ответ.**

А. Было бы неясно, как трепетно рассказчик относится к приготовлению пельменей.

Б. Было бы менее эмоциональным.

В. Повествование стало бы более эмоциональным.

17. В чём убеждает нас автор? Отметьте **ВСЕ правильные ответы.**

А. Для приготовления вкусной еды нужно находить время.

Б. Готовить еду нужно исключительно в хорошей компании.

В. Чтобы блюдо получилось вкусным необходимо знать определённые кулинарные тонкости.

Г. Люди постоянно куда-то спешат, едят на скорую руку.

Д. Необходимо соблюсти баланс пряностей при приготовлении пельменей.