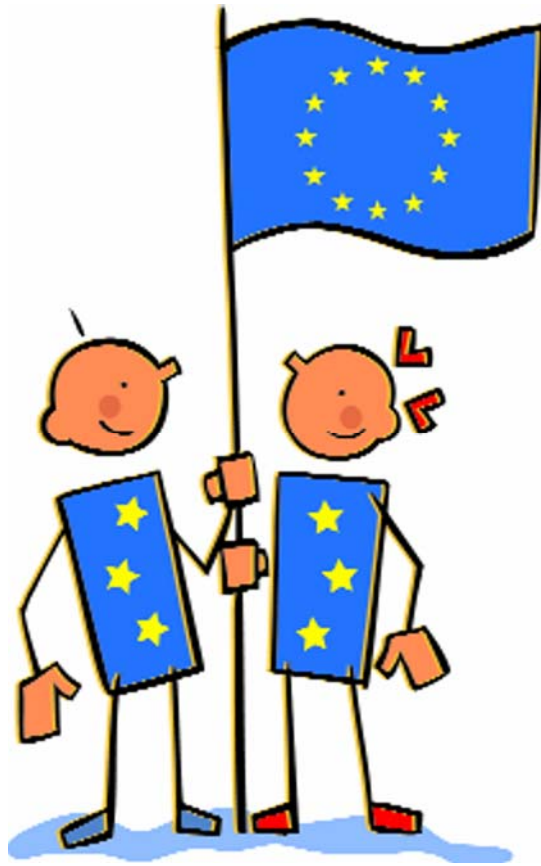


**ІНФОРМАЦІЙНІ ДНІ ЄС
В ШКОЛАХ УКРАЇНИ**
(квітень – травень 2007)



**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО
ФОРМ ПРОВЕДЕННЯ ЗАХОДІВ**

Проект Представництва Європейської Комісії
в Україні та Білорусі
реалізується Благодійний фондом «Меридіан»



ЗМІСТ

Методичні засади	3
УРОКИ НА ТЕМУ “ЩО ТАКЕ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ СОЮЗ?”	4
РАДІО-ПРОГРАМИ НА ТЕМУ “ЩО ТАКЕ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ СОЮЗ?”	4
ПІДГОТОВКА СТЕНДУ ЄС	5
КОНКУРСИ МАЛЮНКІВ / ПЛАКАТІВ / СТІННИХ ГАЗЕТ НА ТЕМУ “МАЛЮЄМО ЄС”	5
ВИСТАВКИ ТА ЯРМАРКИ РОБІТ ДИТЯЧОЇ ТВОРЧОСТІ	6
КОНКУРС ТВОРІВ, ВІРШІВ, ЕСЕ ПРО ЄС ТА ВІДНОСИНИ УКРАЇНА-ЄС	6
КОНКУРС КРОСВОРДІВ, РЕБУСІВ, ЧАЙНВОРДІВ, ЗАГАДОК	6
ФЕСТИВАЛЬ ТАНЦІВ НАРОДІВ КРАЇН-ЧЛЕНІВ ЄС	7
ФЕСТИВАЛЬ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН-ЧЛЕНІВ ЄС	7
ФЕСТИВАЛЬ МІНІВИСТАВ З ЛІТЕРАТУРНИХ ТВОРІВ / ЖИТТЯ НАРОДІВ КРАЇН-ЧЛЕНІВ ЄС	8
ВІКТОРИНИ / КОНКУРСИ / БРЕЙН-РІНГИ “ЩО Я ЗНАЮ ПРО ЄС”	9
ДОДАТОК 1. ПИТАННЯ ДО КОНКУРСІВ	10-25
ДОДАТОК 2. КУХНІ ТА СТРАВИ КРАЇН ЄС (російською мовою)	26-48
ДОДАТОК 3. ПРИКЛАДИ СЦЕНАРІЇВ ІГОР ТА КАНКУРСІВ	49-56

МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ

Запропоновані нижче форми заходів для проведення Інформаційних днів ЄС в школах України носять *рекомендований* характер й можуть бути адаптованими до можливостей та побажань організаторів заходів. Шкільні колективи самі обирають бажану й зручну для них форму проведення заходів в рамках Інформаційних днів ЄС в Україні. Кількість заходів, проведених в рамках Інформаційних днів ЄС, не обмежується.

Мета заходів – *поширення знань* школярів про Європейський Союз, основні напрямки його діяльності, країни-члени ЄС, європейські цінності, особливості та перспективи відносин Україна - ЄС тощо у цікавий та *пізнавально-ігровий спосіб*.

Завдання заходів:

- стимулювання учнів середніх шкіл до поглиблення знань про ЄС;
- залучення учнів до самостійної підготовки заходів та формування навичок самостійної роботи;
- формування інтелектуальної, активної, розвиненої та творчої особистості;
- залучення вчителів та батьків до спільної роботи із школярами над підготовкою заходів.

Оформлення приміщень для проведення заходів в рамках Інформаційних днів ЄС в школах України передбачає наявність символіки Європейського Союзу, прапорів ЄС та країн-членів ЄС, карт ЄС, стендів з малюнками та плакатами на європейську тематику, підготовлених школярами тощо.

Рекомендована література.

1. Як працює Європейський Союз. Довідник інституцій ЄС. Пер. з англ. - К.:КПФ «А-Скрін», 2006. – 52 стор.
2. Ключові факти та цифри про Європу та європейців. Пер. з англ. - К.:КПФ «А-Скрін», 2006. – 80 стор.
3. Світовий гравець. Зовнішні зв'язки Європейського Союзу. Пер. з англ. - К.:КПФ «А-Скрін», 2006. – 24 стор.
4. Відкриваємо Європу! Пер. з англ. - К.:КПФ «А-Скрін», 2006. – 44 стор.
5. На службі у громадян Європи. Як працює Європейська Комісія. Пер. з англ. - К.:ТОВ “Легко інк.”, 2004. – 24 стор.
6. Угода про партнерство і співробітництво. Повний текст угоди, підписаної між Європейським Союзом та Україною в Люксембурзі 14 червня 1994 року. - К.:ТОВ “Легко інк.”, 2004. – 72 стор.
7. План дій Україна-ЄС. Європейська політика сусідства. К: ТОВ «Компанія Лік», 2005 – 40 стор.
8. Копійка В., Шинкаренко Т. Європейський Союз: заснування етапи становлення. К.: Видавничий дім «Ін Юре», 2001.- 448 с.
9. Сайт Європейського Союзу – <http://ec.europa.eu>
10. Сайт Представництва Європейської Комісії в Україні та Білорусі - www.delukr.ec.europa.eu

При розробці рекомендацій у якості прикладів використовувалися матеріали проекту Міжнародного Фонду “Відродження” та Асоціації керівників шкіл м. Києва “Навчальний курс “Європейські студії для шкіл”, здійсненого за участі Представництва Європейської Комісії в Україні (Приклади сценаріїв див. у Додатку 3).

УРОКИ НА ТЕМУ “ЩО ТАКЕ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ СОЮЗ?”

Мета та завдання – поширення та поглиблення знань учнів про Європейський Союз, а також з історії, географії, економіки та культури країн Європи.

Вікова категорія – 8-18 років.

Методи проведення.

Рекомендована структура уроку передбачає висвітлення наступних питань:

- цілі, принципи, етапи формування Європейського Союзу;
- символіка ЄС;
- основні документи ЄС, дати їхнього прийняття, основні положення документів;
- структура/інституції ЄС;
- сфери та напрямки діяльності ЄС: економічний та валютний союз ЄС, спільна зовнішня політика та політика безпеки й оборони, співпраця у сфері правосуддя та внутрішніх справ;
- валюта ЄС: історія запровадження та принципи функціонування;
- відносини Україна – ЄС: основні документи, цілі, пріоритети сторін, напрямки та механізм співробітництва.

Іншою формою проведення уроків ЄС можуть бути так звані “*п’ятихвилинки*”, що передбачають підготовку учнями під керівництвом вчителів-предметників цікавої інформації з історії, культури, науки, економіки, політики Європи, Євросоюзу, країн-членів ЄС тощо. Такі повідомлення презентуються самими учнями на початку кожного уроку.

Рекомендація: до підготовки та проведення уроків на тему “Що я знаю про ЄС” можуть залучатися учні старших класів.

Ресурси: інформаційно-довідкові, візуальні та дидактичні матеріали (мапи Європи, прапори ЄС та країн-членів).

РАДІО-ПРОГРАМИ НА ТЕМУ “ЩО ТАКЕ ЄВРОПЕЙСЬКИЙ СОЮЗ?”

Мета та завдання – активізація роботи радіо-вузла на шкільних перервах в напрямку поширення інформаційного поля школярів про Європейський Союз.

Вікова категорія – 8-18 років.

Методи проведення.

Шкільному радіовузлу пропонується підготувати програми - розповіді, що проводитимуться на кожній перерві, про ЄС за схемою запропонованою у підрозділі 1 (уроки ЄС). Такі радіопрограми можуть включати розповіді про цікаві факти й події з історії та культури Європи, факти про ЄС, про особливості життя, побуту, традицій народів країн-членів ЄС, факти з відносин Україна-ЄС тощо (на зразок, “А чи знаєте Ви, що”). Під час таких радіопрограм можна знайомити школярів про останні політичні, культурні, економічні події ЄС.

Радіопрограми можуть знайомити з класичними та сучасними музичними композиціями європейських авторів (починаючи від гімну ЄС – Дев’ята симфонія Л.Бетховена з її хоромим фіналом на текст оди Шіллера “До радості” (An die Freude).

Ресурси: радіо-вузол, інформаційно-довідкові та дидактичні матеріали, запис гімну ЄС та інших музичних композицій (аудіо запис гімну ЄС див. на сайті Європейського Союзу – <http://ec.europa.eu>)

ПІДГОТОВКА СТЕНДУ ЄС

Мета та завдання – стимулювання творчого підходу, навичок колективної форми роботи, розвиток пізнавальної та інтелектуальної діяльності школярів.

Вікова категорія: 8-18 років

Методи проведення.

Колективна форма підготовки до Інформаційних днів ЄС: обладнання стенду з інформацією про ЄС, географічне положення, європейські цінності, власне етапи та особливості формування ЄС, факти культурного, економічного, політичного життя населення країн-членів ЄС тощо. Оформлення стенду передбачає підбір тематичних фотографій, карт, прапорів країн-членів, карток із даними про кожну європейську країну, малюнків з даної проблематики тощо.

Вищезазначена концепція стенду може бути застосована до обладнання стенду, присвяченого відносинам Україна-ЄС.

Ресурси: інформаційно-довідкові та дидактичні матеріали, ватман, олівці, пензлики, тематичні фотокартки та малюнки, мапи Європейського Союзу та країн-членів.

КОНКУРСИ МАЛЮНКІВ / ПЛАКАТІВ / СТІННИХ ГАЗЕТ НА ТЕМУ “МАЛЮЄМО ЄС”

Мета та завдання – розвиток творчої особистості, асоціативного та образного мислення учнів.

Вікова категорія: для конкурсу малюнків – 7-13 років, для конкурсу плакатів – 14-18 років, для стінних газет – колективна творчість школярів віком 7-18 років.

Тема конкурсу є рекомендованою. Головний акцент на тематику ЄС, відносини Україна – ЄС.

Методи проведення.

Форма проведення 1: оголошується тема конкурсу, роздаються необхідні матеріали, надається необхідний час для здійснення роботи над малюнком / плакатом, журі, що складається з вчителів, батьків та учнів, оцінює роботи, оголошуються переможці.

Форма проведення 2: тема конкурсу оголошується заздалегідь, необхідна умова – здійснення так званого “захисту” роботи, що складається з презентації концепції здійсненого малюнку чи плакату у формі, обраній учасниками конкурсу – віршова, розповідальна, із музичним супроводом тощо.

Робота може здійснюватися колективно. Форма виконання малюнків/плакатів/стінгазет – довільна. Можливою є комбінація двох наведених варіантів, наприклад, здійснення малюнків на місці із захистом по завершенню терміну, відведеного на виконання роботи.

Формою презентації малюнків може бути виставка малюнків, плакатів, стінних газет із можливістю проголосувати за обраний малюнок/плакат/стінну газету в скриньку для голосування. Обрання переможців може здійснюватися і голосуванням під час масового заходу (у разі його проведення) прапорцями ЄС, розданими заздалегідь.

Ресурси: папір для малювання необхідного формату, фарби, пензлі, для малюнків на асфальті – крейда.

ВИСТАВКИ ТА ЯРМАРКИ РОБІТ ДИТЯЧОЇ ТВОРЧОСТІ

Мета та завдання - поширення та поглиблення знань учнів про Європейський Союз, а також з історії, географії, економіки та культури країн Європи через стимулювання креативного підходу учнів.

Вікова категорія: 7 – 18 років

Методи проведення.

Організація заходу передбачає як колективну, так і індивідуальну роботу учнів по підготовці виробів з дерева, паперу, тканини тощо з європейської тематики. Вітається активне залучення вчителів та батьків до спільної роботи із школярами над підготовкою виробів. Можливе проведення конкурсу на кращу роботу. Оголошення переможців. Проведення ярмарок із збиранням коштів на потреби школи, благодійні цілі тощо.

Ресурси: матеріали для підготовки виробів.

КОНКУРС ТВОРІВ, ВІРШІВ, ЕСЕ ПРО ЄС ТА ВІДНОСИНИ УКРАЇНА-ЄС

Мета та завдання – розвиток пізнавальної, інтелектуальної та творчої особистості школярів.

Вікова категорія: 8-18 років.

Методи проведення.

Оголошується конкурс творів, віршів, есе на європейську тематику “ЄС моїми очима”: про ЄС (історія, політика, економіка, культура), про країни-члени ЄС та специфіку їхнього населення, про перспективи ЄС, про ЄС в світовій політиці, про відносини України та ЄС.

У визначений термін учні подають свої твори, есе, вірші до журі, що складається з учнів, батьків тощо. Критерії оцінки творчих робіт учнів: самостійність, творчий підхід, логічність, аргументованість, завершеність, оригінальність.

Найкращі твори-переможці можуть бути надруковані в одному з номерів “Євробиюлетеня”.

Ресурси: інформаційно-довідкові та візуальні матеріали.

КОНКУРС КРОСВОРДІВ, РЕБУСІВ, ЧАЙНВОРДІВ, ЗАГАДОК

Мета - прищеплення дітям та підліткам навичок самостійного здобування інформаційних матеріалів щодо роботи ЄС.

Вікова категорія: 7-18 років.

Методи проведення.

Оголошується конкурс кросвордів, ребусів, чайнвордів, загадок про ЄС, країни-члени ЄС та їх столиці, мешканців, історичні події в Європі, видатні особистості ЄС, національно-культурні події та традиції Європи, відносини Україна-ЄС.

Журі визначає переможців за критерієм відповідності тематиці та оригінальності. Можливо влаштувати виставку оригінальних кросвордів, ребусів, чайнвордів, загадок, підготовлених до конкурсу.

Кращі кросворди, ребуси, чайнворди, загадки можуть бути надруковані в одному з номерів “Євробюлетеня”.

Ресурси: інформаційно-довідкові та візуальні матеріали.

ФЕСТИВАЛЬ ТАНЦІВ НАРОДІВ КРАЇН-ЧЛЕНІВ ЄС

Мета та завдання – формування активної, розвиненої та творчої особистості, розширення знань учнів щодо культури та традицій народів ЄС.

Вікова категорія: 7-18 років.

Методи проведення.

Школярі поділяються на команди. Під керівництвом вчителів та батьків учні готують танці народів країн-членів ЄС. Танці виконуються у національних костюмах народу, танець якого представляється.

В рамках такого заходу організовується показ або конкурс національних костюмів народів ЄС, можливо, із представленням історії костюму, танцю тощо. Обирається необхідний музичний супровід.

В перервах між танцями школярі можуть підготувати і номери власної творчості – пісні, танці, розповіді байок народів ЄС, комічні міні-вистави тощо.

Наприкінці свята оголошуються переможці конкурсу танців, костюму. Фото найкращих костюмів може бути надруковане в одному з номерів “Євробюлетеня”.

Ресурси: костюми, музичний супровід, сценарії вистав.

ФЕСТИВАЛЬ КУХНІ НАРОДІВ КРАЇН-ЧЛЕНІВ ЄС

Мета та завдання – поглиблення знань учнів щодо культури та традицій народів ЄС, залучення вчителів та батьків до спільної праці із дітьми.

Вікова категорія – 8-18 років.

Методи проведення.

Учні поділяються на команди. Під керівництвом вчителів та батьків команди обирають рецепти блюд національної кухні народів країн-членів ЄС.

Власне на конкурс готуються необхідні інгредієнти (овочі, фрукти, напівфабрикати тощо) для приготування обраної учнями страви. Надається необхідний час, узгоджений попередньо, під час якого команди готують страви. Під час приготування один з членів команди може розповісти особливості або цікаві факти, що пов'язані із стравою, що готується командою. Фестиваль може супроводжуватися конкурсами та вікторинами із знання історії, культури, політики ЄС як між вболівальниками команд, так і серед присутніх глядачів. Вірні відповіді вболівальників можуть додаватися до балів команд, які беруть участь у конкурсі (за умови, якщо фестиваль передбачає визначення переможців).

Із завершенням приготування страв оцінюється якісний вигляд страви, організовується тестування приготовлених страв.

Ресурси: інгредієнти для приготування страв, інформаційно-довідкові матеріали.

Рецепти страв народів країн-членів ЄС див. в Додатку 2.

ФЕСТИВАЛЬ МІНІВИСТАВ З ЛІТЕРАТУРНИХ ТВОРІВ / ЖИТТЯ НАРОДІВ КРАЇН-ЧЛЕНІВ ЄС

Мета та завдання – розвиток творчого підходу до оволодіння знаннями з культури, історії, літератури країн-членів ЄС.

Вікова категорія: 7-18 років.

Методи проведення.

Учні поділяються на гуртки (за інтересами або по класах). Кожний гурток готує міні-виставу (до 20 хвилин) з обраного європейського літературного твору – казка, байка, гумористична постановка, уривок з твору будь-якого автора країни-члена ЄС. Готуються костюми. У школах з поглибленим вивченням іноземних мов міні-вистава може проводитися мовою оригіналу.

Іншою формою заходів може бути підготовка міні-вистав, що характеризують особливості життя та традицій народів країн-членів ЄС. Такі міні-вистави можуть бути підготовані на мові народу, який представлений в міні-виставі. Жанр міні-вистав довільний – це можуть бути гумористичні постановки, показ святкування національних свят народів країн-членів ЄС тощо.

Проведення фестивалю міні-вистав може супроводжуватися концертом школярів, конкурсами, вікторинами тощо.

Ресурси: інформаційно-довідкові матеріали, художні твори європейських авторів, власні сценарії, костюми, декорації.

Рекомендована література для молодшого шкільного віку.

1. Ш. Перо: “Спляча красуня”, “Попелюшка”, “Кіт в чоботях”, “Червона капелюшка”.
2. Брати Грімм: “Бременські музики”, “Горщечок каші”, “Білосніжка та семеро гномів”, “Король Дроздобород”, “Хоробрий кравець”, “Господиня Метелиця”.
3. Г.Х.Андерсен: “Дюймовочка”, “Бридке каченя”, “Принцеса на горошині”, “Русалочка”, “Сніжна королева”.
4. В.Гауф: “Караван” (“Розповідь про каліфа–лелеку”, “Розповідь про корабель привидів”, “Розповідь про маленького Мука”), “Карлик-Ніс”, “Холодне серце”.
5. А.Ліндгрен: “Карлссон, який живе на даху”, “Пеппі Довга Панчоха”
6. Туве Янссон: “Все про мумі-троллей”.
7. А.Мілн, Б.Заходер: “Вінні-Пух та Всі-Всі-Всі”.
8. Р.Кіплінг: “Мауглі”, “Слоненя”, “Звідки у верблюда горб”, “Ваш покірний слуга пес Бутс”, “Ріккі-Тіккі-Таві”, “Кішка, що гуляла сама по собі”.
9. О.Уальд: “Зоряний хлопчик”, “Велетень-егоїст”, “Щасливий принц”, “Соловей та Роза”.
10. А. де Сент-Екзюпері: “Маленький принц”.
11. Л.Керолл: “Пригоди Аліси в країні Чудес”.

Рекомендована література для середнього та старшого шкільного віку.

12. В.Шекспір: “Дванадцята ніч”, “Зимова казка”, “Комедія помилок”, “Як Вам це сподобається”, “Ромео і Джульєтта”, “Сон в літню ніч”, “Приборкування непокірливої”, “Багато шуму з нічого”.

13. Мольєр Жан-Батіст: “Міщанин у дворянстві”, “Тартюф, або Обманщик”
14. М. де Сервантес: “Хитромудрий ідальго Дон Кіхот Ламанчський”
15. Дж.К.Джером: “Троє у човні, не враховуючи собаки”
16. О.Уальд: “Як важливо бути серйозним”, “Ідеальний чоловік”, “Кентервільський привід”
17. Я.Гашек: “Пригоди бравого солдата Швейка”
18. Б.Шоу: “Пігмаліон”
19. Дж. Б. Прістлі: “Небезпечний поворот”
20. А.К.Дойл: “Записки про Шерлока Холмса”
21. А.Крісті: “Мишоловка”
22. Гі де Мопассан “Милий друг”
23. Ф.Шиллер “Марія Стюарт”
24. Ж.Сіменон: серія “Комісар Мегре”
25. Ф.Саган: п'єси "Замок в Швеції", "Кінь в непритомності"
26. Е.М.Ремарк: “Три товариша”.

ВІКТОРИНИ / КОНКУРСИ / БРЕЙН-РІНГИ “ЩО Я ЗНАЮ ПРО ЄС”

Мета і завдання - поширення та поглиблення знань учнів про Європейський Союз, а також з історії, географії, економіки та культури країн Європи.

Вікова категорія: 10-18 років.

Методи проведення.

Вікторини, конкурси, брейн-ринги можна влаштовувати в декілька турів. Учні поділяються на команди (2-6). Під час гри учні мають показати ґрунтовні знання з політики, економіки, культури ЄС. За правильні відповіді нараховуються бали. Перемагає та команда, що набрала найбільшу кількість балів.

Такі ігри можна проводити і в межах класу під часу уроків, присвячених Європейському Союзу, серед учнів. Питання для вікторин присвячені знанням з європейської літератури, історії Європи та Європейського Союзу, міст ЄС, населення ЄС, архітектори, національно-етнічних традицій тощо.

Ресурси: інформаційно-довідкові, візуальні матеріали, мапи ЄС та країн-членів.

Орієнтовні питання для проведення вікторин, конкурсів, брейн-рингів подаються нижче в Додатку 1.

ВАРІАНТ А. ПИТАННЯ ДО КОНКУРСІВ

I. Політика

1. Де було підписано угоду про запровадження безвізового режиму між країнами ЄС (м. Шенген).
2. Де відбуваються засідання Ради Європейського Союзу (у Бельгії та Люксембурзі).
3. Де розташовано Європейський суд аудиторів? (Люксембург)
4. До кого можуть звернутися громадяни ЄС зі скаргами на дії установ чи організацій Союзу? (Європейський омбудсмен).
5. До якої партії належить діючий федеральний канцлер Німеччини (ХДС - християнські демократи)
6. Зі скількох членів складається Рада ЄС (27)?
7. Ким призначається омбудсмен (Європарламент)
8. Коли було підписано текст Конституції ЄС (2004)
9. Коли було підписано Угоду про партнерство і співробітництво між Україною та ЄС (14 червня 1994)
10. Коли відбулися перші прямі вибори до Європарламенту (1979)
11. Коли Естонія вступила до ЄС (2004)
12. Коли закінчуються повноваження діючого складу Єврокомісії (2009)
13. Коли Кіпр вступив до ЄС (2004)
14. Коли Мальта вступила до ЄС (2004)
15. Коли набуде чинності Конституція ЄС (після ратифікації всіма державами-членами)
16. Коли Польща вступила до ЄС (2004)
17. Коли Словенія вступила до ЄС (2004)
18. Коли схвалено Спільну стратегію ЄС щодо України (1999)
19. Коли Угорщина вступила до ЄС (2004)
20. Коли Україна стала асоційованим членом ЄС (вона таким не являється)
21. Коли Фінляндія вступила до ЄС (1995)
22. Коли Чехія вступила до ЄС (2004)
23. На який термін обираються депутати до Європарламенту (5 років)
24. На який термін призначаються судді Європейського суду (6 років)
25. На які три групи поділяють вимоги до кандидатів на вступ до ЄС (політичні, економічні, здатність виконувати зобов'язання члена ЄС)
26. Назвіть головні інституції Євросоюзу (Європейський Парламент, Рада ЄС, Європейська Комісія, Суд, Рахункова Палата).
27. Назвіть країни ЄС, у яких існує конституційна монархія (Велика Британія, Бельгія, Данія, Нідерланди, Швеція, Люксембург).
28. Назвіть країни-кандидати на вступ до ЄС (Туреччина, Хорватія, Македонія).
29. Назвіть країни-члени ЄС, у яких існує федеральний державний устрій (Австрія, Бельгія, Німеччина).
30. Коли Болгарія та Румунія стали членами ЄС (2007)
31. Назвіть найбільшу партійну групу у Європарламенті (Європейська народна партія та Європейській демократи – 268 особи)

32. Назвіть три “колони” (“pillar) Європейського Союзу (Європейське співтовариство, спільна зовнішня політика та політика безпеки, юстиція та внутрішні справи)
33. Поясніть, що таке “принцип субсидіарності” (принцип, згідно з яким будь-які заходи вживаються на рівні ЄС лише за умови, що вони ефективніші за відповідні заходи на національному, регіональному або місцевому рівні, крім тих заходів, які належать винятково до компетенції ЄС)
34. Президент України, який підписав Угоду про партнерство та співробітництво з ЄС (Л.Кравчук)
35. Скільки депутатів у Європарламенті (785)
36. Скільки країн зараз ведуть переговори про вступ до ЄС (3: Туреччина, Хорватія та Македонія)
37. Скільки країн-членів Європейського Союзу після останнього розширення 2007 р.? (27)
38. Скільки осіб входить до складу Європейської Комісії? (27)
39. Скільки триває президентство країни у Європейському Союзі? (півроку)
40. Україна та інші країни СНД отримують технічну допомогу за програмою? (Tacis)
41. Фундаментальними свободами єдиного ринку Євросоюзу є (свобода руху людей, товарів, послуг та капіталу)
42. Хто визначає кандидатів на посади президента та членів Єврокомісії (уряди держав-членів)
43. Хто входить до складу Європейської Ради (27 глав держав або урядів та президент Єврокомісії)
44. Хто є Верховним представником ЄС у справах спільної зовнішньої політики та політики безпеки (Хав'єр Солана)
45. Хто є главою держави в Іспанії (король)
46. Хто є главою держави у Бельгії (король)
47. Хто є главою держави у Великій Британії (королева)
48. Хто є главою держави у Данії (королева)
49. Хто є главою держави у Люксембургу (великий герцог)
50. Хто є главою держави у Нідерландах (королева)
51. Хто є главою держави у Швеції (король)
52. Хто є президентом Франції (Жак Ширак)
53. Хто є прем'єр-міністром Великої Британії (Ентоні Блер)
54. Хто є прем'єр-міністром Італії (Романо Проді)
55. Хто є федеральним канцлером Німеччини (Ангела Меркель)
56. Хто з 2004 р. очолює Єврокомісію? (Жозе Мануель Баррозу)
57. Хто з колишніх республік СРСР став членом ЄС (Естонія, Латвія, Литва)
58. Хто очолив Європейський Конвент з розробки тексту Конституції ЄС (екс-президент Франції В.Ж. д'Естен)
59. Хто очолює Європарламент (президент)
60. Хто призначає членів Рахункової палати (Рада ЄС)
61. Що таке “Білі книги” Європейської Комісії (документи, що містять пропозиції щодо діяльності Співтовариства у конкретних напрямках політики, опрацьовуються та готуються офіційними службами)
62. Що таке Порядок денний 2000 (Agenda 2000) (план реформи ЄС по підготовці до розширення)

63. Як називається організація, до компетенції якої входить підвищення ефективності та співробітництва між компетентними органами країн-членів у сфері боротьби з міжнародною організованою злочинністю (Європол)
64. Як називаються вимоги до країн-кандидатів на вступ до ЄС (Копенгагенські критерії)
65. Яка відмінність між Європейською Радою та Радою Європи? (Європейська Рада – це інституція ЄС, Рада Європи – міжнародна організація)
66. Яка відмінність між Радою ЄС та Європейською Радою? (до Ради ЄС входять міністри держав-членів, які приймають рішення згідно своєї компетенції, до Європейської ради входять глави держав або урядів та президент Єврокомісії)
67. Яка країна є головною в ЄС у 1-й половині 2007 р. (Німеччина)
68. Яка країна підписала Договір про асоціацію з ЄС в 1963 р., але досі не стала повноправним членом (Туреччина)
69. Яка країна має найбільшу квоту представництва у Європарламенті (Німеччина-99)
70. Яка країна має найменшу квоту представництва у Європарламенті (Мальта -5)
71. Яка країна не приєдналася до Єдиного економічного простору ЄАВТ та ЄС (Швейцарія)
72. Яка партія перемогла на останніх виборах у Великій Британії (лейбористи)
73. Яке українське міністерство координує програму євроінтеграції та міжнародну технічну допомогу (Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції)
74. Який документ регулює відносини між Україною та ЄС (Угода про партнерство та співробітництво)
75. Яким чином формується Рада ЄС (до неї входять міністри 27 країн-членів, по 1 від країни)
76. Які країни - не члени ЄС входять до Шенгенської зони (Норвегія, Ісландія)
77. Які країни виступили ініціаторами створення загального армійського корпусу – Єврокорпусу (Франція і Німеччина)
78. Які країни мають найбільшу кількість голосів у Європейській Раді (Німеччина, Франція, Італія, Велика Британія)
79. Які країни сьогодні входять до ЄАВТ (Європейська асоціація вільної торгівлі) (Швейцарія, Норвегія, Ісландія, Ліхтенштейн)
80. Які країни-члени ЄС не приєдналися до Шенгенських угод (Великобританія та Ірландія)
81. Якій країні належать Канарські острови (Іспанії).

II. Економіка

82. Яка валюта слугувала прототипом євро (єкю).
83. Які країни на даний час утрималися від вступу до Європейського валютного союзу (Данія, Швеція, Велика Британія та нові члени ЄС, крім Словенії (розширення 2004-2007 рр.).
84. Яка країна регулярно використовує на пасажирських сполученнях літаки із надзвуковою швидкістю (Франція)
85. Яка країна посідає I місце в світі по видобутку бурого вугілля (Німеччина)
86. Яка країна є першим європейським виробником та експортером сільськогосподарської продукції (Франція)
87. Що складає основу промисловості Люксембургу (металургія та гірноруднича справа)

88. Яка країна ЄС посідає I місце за щільністю населення (Данія)
89. Яка загальна чисельність населення країн-членів ЄС (492 млн.)
90. Перше масове виробництво автомобілів розпочалось наприкінці XIX ст. у... (Франції)
91. Початок та кінець фінансового року у ЄС (1 січня – 31 грудня)
92. Обробка алмазів та торгівля діамантами зосереджені у (Бельгії).
93. Назвіть номінали монет євро (1, 2, 5, 10, 20, 50 центів, 1, 2 євро).
94. Назвіть номінали банкнот євро (5, 10, 20, 50, 100, 200, 500).
95. Німецька фірма, що випускає "народний автомобіль"? (Фольксваген/German Motors)
96. Моторолер вперше було виготовлено в ... (Італії)
97. Європейський концерн, провідний виробник цивільних літаків (Airbus).
98. Європейська країна, яка є одним з провідних експортерів цементу (Іспанія)
99. Британський вчений та бізнесмен, опонент класичної економічної теорії (Джон Кейнс).
100. Де розташований Європейський центральний банк (Франкфурт-на-Майні)
101. Провідною галуззю сільського господарства Австрії є... (тваринництво)
102. Яка з країн ЄС посідає 2 місце в світі по випуску літаків (Велика Британія)
103. Каррарський мармур видобувають в ... (Італії)
104. Основним енергетичним ресурсом Ірландії є ... (торф)
105. Двома відомими шведськими марками легкових автомобілів є... (Сааб та Вольво)
106. Яка скандинавська країна спеціалізується на пиломатеріалах та продукції з них? (Фінляндія)
107. Голландська фірма, провідний виробник електроніки та електротехніки (Філіпс)
108. Які країни не входять до "єврозони" (Швеція, Велика Британія, Данія та нові члени ЄС, крім Словенії (розширення 2004-2007 рр.).
109. Як країна запровадила євро з 1 січня 2007 р. (Словенія).
110. Які торговельні угоди укладено між Україною та ЄС (про торгівлю сталеливарними виробами та торгівлю текстильними виробами).
111. Символіка банкнот євро містить (вікна, ворота, мости)
112. Стосовно яких товарів ЄС порушив антидемпінгові розслідування проти України (сталеливарні вироби)

III. Історія

113. Яка угода поклала край 30-річній війні (Вестфальський мир)
114. Хто ліквідував Священну Римську імперію (Наполеон)
115. Де/на якому конгресі вперше була укладена система міжнародних договорів в Європі (Віденський конгрес, 1815)
116. Коли була створена незалежна бельгійська держава (1830)
117. Коли припинила існувати Австро-Угорська імперія (1918)
118. Чому на прапорі ЄС завжди 12 зірок (символ завершеності та досконалості)
119. Якою була основна мета створення об'єднання вугілля та сталі, першого проекту європейської інтеграції (наднаціональний контроль над сировиною для уникнення в майбутньому повторного конфлікту між Німеччиною та Францією)
120. В якому місті було підписано договір про Європейське економічне співтовариство (Рим)
121. Яка країна ЄС у 1955 р. прийняла закон про постійний нейтралітет? (Австрія)

122. Яка скандинавська країна двічі подавала заявку на членство в ЄС, але відмовилась від своїх намірів (Норвегія)
123. Чому День Європи відзначається 9 травня? (9 травня 1950 р. було проголошено Декларацію Шумана, що заклала основи для створення Європейського об'єднання вугілля та сталі).
124. У якому році було запроваджено екію (1979)
125. Столиця ФРН та НДР до возз'єднання Німеччини (Бонн та Берлін)
126. Паризький договір про створення Європейського об'єднання вугілля та сталі підписали (Бельгія, Франція, ФРН, Італія, Люксембург, Нідерланди).
127. Французький політик, який у другій половині ХХ ст. висунув ідею "Європи від Атлантики до Уралу" (Ш. де Голль).
128. Назвіть країни "шістки" (Бельгія, Франція, Німеччина, Італія, Люксембург, Нідерланди).
129. Назвіть договори, що мають назву "Римських договорів" (про заснування Європейського економічного співтовариства та Європейського співтовариства атомної енергії)
130. Коли Швеція приєдналась до ЄС (1995)
131. Коли розпочав свою діяльність Європейський Центральний банк (1998)
132. Коли набули чинності Римські договори (1958)
133. Коли набула чинності Маастрихтська угода (1993).
134. Коли набув чинності Амстердамський договір (1999)
135. Коли Португалія вступила до ЄС (1986)
136. Коли Іспанія вступила до ЄС (1986)
137. Коли Ірландія вступила до ЄС (1973)
138. Коли Данія вступила до ЄС (1973)
139. Коли Греція вступила до ЄС (1981)
140. Коли відзначається День Європи? (9 травня)
141. Хто був автором роботи "Пан-Європа" та ініціатором створення Пан'європейського Союзу (Р.Куденхове-Калергі)
142. Хто був автором пропозиції про передачу видобутку вугілля і сталі у Франції і Німеччині під юрисдикцію загального Верховного органу (Р. Шуман)
143. Хто очолив створений в 50-ті рр. ХХ ст. Комітет дій у підтримку Сполучених Штатів Європи (Ж.Монне)
144. Коли відбулось перше засідання Європейської ради - самміту глав держав або урядів (1974)
145. Коли відбулось возз'єднання Німеччини? (1990)
146. Коли відбулись останні вибори до Європарламенту (2004)
147. Яка з країн-кандидатів є найбільшою за територією та населенням (Туреччина)
148. Коли Велика Британія вступила до ЄС (1973)
149. Коли було ухвалено Копенгагенські критерії (1993)
150. Коли було укладено Амстердамський договір (1997)
151. Коли було схвалено сучасний прапор Європи (1986)
152. Коли було споруджено Берлінський мур (1961)
153. Коли було підписано договір у Ніцці (2001)
154. Коли набула сили Угода про Європейський економічний простір між ЄАВТ та ЄС (1 січня 1994 р.)
155. Коли було створено ЄАВТ (Європейську асоціацію вільної торгівлі) (1960)
156. Коли було запроваджено єдиний європейський паспорт (1985)

157. Коли було відновлено незалежність Австрії після II світової війни? (1955)
158. Коли Австрія вступила до ЄС (1995)
159. Канцлер, при якому відбулось возз'єднання Німеччини (Гельмут Коль)
160. Канцлер ФРН, який брав участь у створенні ЄЕС (Конрад Аденауер)
161. Британський прем'єр-міністр, активний опонент євроінтеграції (Маргарет Тетчер)
162. Згідно якого договору створено Європейський парламент (Римського договору).
163. Ініціатори створення Європейського об'єднання вугілля та сталі (Ж. Моне, Р. Шуман).
164. До утворення Європейського Союзу його члени входили до ... (Європейських економічних співтовариств).
165. З якого року розпочав свою діяльність європейський омбудсмен (1995)
166. Договір про Європейський Союз також називається (Маастрихтський)

IV. Культура

167. Назвіть офіційні мови ЄС (23 - англійська, болгарська, голландська, грецька, датська, естонська, іспанська, італійська, ірландська, латвійська, литовська, мальтійська, німецька, польська, португальська, румунська, словацька, словенська, угорська, фінська, французька, чеська, шведська)
168. Як називається програма Тасіс для вищої освіти (Темпус)
169. Яке найвідоміше свято ірландців (День Св. Патрика)
170. Яке європейське місто називають північною Венецією (Амстердам)
171. Яку країну називають "зеленим островом" (Ірландія)
172. Яка країна ЄС вважається батьківщиною Кирила і Мефодія (Греція)
173. Як називають свою країну мешканці Фінляндії (Суомі)
174. Як називають свою країну мешканці Греції (Еллада)
175. Як називають мешканців Фландрії (фламандці)
176. Як називається відомий фінський народний епос (Калевала)
177. Що означає французький вислів "захищати свій біфштекс" (боротися за життєві права)
178. Що означає назва "Нідерланди" (країна, що знаходиться нижче рівня моря)
179. Шведський вчений, основоположник систематики тварин і рослин (Карл Лінней)
180. Шведський вчений, винахідник шкали для термометрів (Андерс Цельсій)
181. Французький режисер, автор фільму "5-й елемент" (Люк Бессон).
182. Французький композитор, автор опери "Кармен" (Ж. Бізе)
183. Фінське місто, побратим м. Києва (Тампере).
184. У якій країні у XVII ст. почала виходити перша в Європі газета (Голландія)
185. Події роману Ремарка "Тріумфальна арка" відбуваються в ... (Парижі)
186. Португалець, який вперше відкрив морський шлях до Індії (Васко да Гама)
187. Оперний театр "Ла Скала" розташовано у ... (Мілані)
188. Німецький філософ, автор теорії діалектики (Гегель).
189. Національна церква Данії (лютеранська).
190. Найдавніший університет Європи було засновано у (Неаполі).
191. Місто, де була написана "Марсельєза" (Страсбург)
192. Мешканці Уельсу також називаються... (валійці).
193. Країна, де відбувались дії трагедії Шекспіра "Гамлет" (Данія)

194. Італійський композитор, автор опер "Аїда", "Травіата" (Джузеппе Верді)
195. Іспанський художник, представник сюрреалізму (Сальвадор Далі).
196. Британський кінорежисер, засновник жанру "трилера" у світовому кіно (Альфред Хітчкок)
197. Англійська письменниця, автор роману "Розум та чутливість". (Джейн Остін)
198. Автор музики Гімну Європи (Людвіг ван Бетховен)
199. Австрійський письменник, автор роману "Марія Стюарт" (Стефан Цвейг)
200. Австрійський композитор, автор оперети "Летюча миша". (Йоганн Штраус)
201. Іспанський письменник, автор п'єси "Пані-примара" (Лопе де Вега)
202. Англійський письменник, за п'єсою якого поставлено мюзикл "Моя чарівна леді" (Бернард Шоу)
203. Яка найбільш типова страва італійської кухні (спагеті)
204. Яка країна посідає перше місце у світі по виробництву оливкової олії та мигдалю (Іспанія)
205. Відомий іспанський курорт (Мальорка)
206. Висота Ейфелевої вежі становить? (300 м)
207. Де можна побачити "Джоконду" Л. да Вінчі (Лувр, Париж)
208. Яке місто є столицею Фінляндії? (Гельсінкі)
209. Голландський художник, автор картини "Соняшники" (Вінсент ван Гог)
210. Вчений-автор теорії атома (Нільс Бор).
211. З яких основних етнічних груп складається населення Бельгії (фламандці та валлони)
212. Де розташований парламент Нідерландів (у Гаазі)
213. Володінням якої країни ЄС є Гренландія? (Данія)
214. Мальта – це колишня колонія (Великобританії)
215. Де побудовано Палац Європи (Страсбург).
216. Де розташовано географічний центр Європи (у Івано-Франківській області)
217. До якої конфесії належать більшість віруючих Австрії (католики)
218. Італійський футбольний клуб, переможець Ліги чемпіонів 2004 року ("Мілан")
219. До складу якої країни ЄС входить більше тисячі островів (Греція)
220. Кому належить острів Корсика (Франції)
221. Країна, переможець чемпіонату світу з футболу в 2006 році (Італія)
222. Місто, в якому розташована штаб-квартира Європейської Комісії (Брюссель)

Варіант Б. Питання до конкурсів (з варіантами відповіді)

1. Коли було створено Європейське об'єднання вугілля і сталі:

- а) 1950
- б) 1951
- в) 1952
- г) 1957

2. Хто був автором роботи "Пан-Європа" та ініціатором створення Пан'європейського Союзу:

- а) А.Бріан
- б) Р.Куденхове-Калергі
- в) А.Спінеллі
- г) К.Аденауер

3. Які країни підписали Договір про заснування Європейського об'єднання вугілля і сталі:

- а) Бельгія, Нідерланди, Люксембург, Італія, ФРН, Франція
- б) Франція, Бельгія, Нідерланди, ФРН
- в) Франція, ФРН, Великобританія, Італія
- г) Бельгія, Нідерланди, Швейцарія, Норвегія, Ліхтенштейн

4. Хто був автором пропозиції про передачу видобутку вугілля і сталі у Франції і Німеччині під юрисдикцію загального Верховного органу:

- а) Р. Шуман
- б) К. Аденауер
- в) Ш. де Голль
- г) Р. Проді

5. З якого моменту Європейське Співтовариство має назву Європейський Союз:

- а) 3 листопада 1992 р.
- б) 3 листопада 1993 р.
- в) 3 листопада 1997 р.
- г) 3 листопада 2004 р.

6. Коли в ЄЕС вступили Данія і Ірландія:

- а) 1970
- б) 1973
- в) 1981
- г) 1986

7. Коли Іспанія та Португалія стали членами ЄЕС:

- а) 1981
- б) 1986
- в) 1995
- г) 2004

8. Коли членами Європейського Союзу стали Австрія, Фінляндія, Швеція:

- а) 1 січня 1973 р.
- б) 1 січня 1993 р.
- в) 1 січня 1995 р.
- г) 1 січня 1999 р.

9. Коли святкується День Європи:

- а) 1 травня
- б) 9 травня
- в) 11 листопада
- г) 25 грудня

10. Із договорів, що складають основу ЄС, першим було укладено:

- а) Римський
- б) Маастрихтський
- в) Паризький
- г) Амстердам

11. Хто очолив створений в 50-ті рр. ХХ ст. Комітет дій у підтримку Сполучених Штатів Європи:

- а) Ж.Монне
- б) В.Хальштейн
- в) М. Тетчер
- г) Ш. де Голль

12. Які країни виступили ініціаторами створення загального армійського корпусу – Єврокорпусу:

- а) Німеччина і Італія
- б) Франція і Німеччина
- в) Бельгія та Люксембург
- г) США та Росія

13. Населення якої країни двічі під час референдуму виступило проти вступу до ЄС:

- а) Австрія
- б) Норвегія
- в) Польща
- г) Іспанія

14. Коли відбулися перші прямі вибори до Європарламенту:

- а) 1975
- б) 1979
- в) 1980
- г) 1994

15. Хто є Президентом Європейської Комісії:

- а) Жозе Мануель Баррозу
- б) Жак Делор
- в) Марті Ахтисаарі
- г) Жак Ширак

16. Скільки осіб входить до складу Європейської Комісії:

- а) 15
- б) 20
- в) 27
- г) 30

17. Кількість членів Європарламенту сьогодні складає:

- a) 565
- б) 626
- в) 74
- г) 785

18. Місто, у якому розташовано штаб-квартиру Європейської Комісії:

- a) Страсбург
- б) Нюрнберг
- в) Париж
- г) Брюссель

19. Коли було створено ЄАВТ (Європейську асоціацію вільної торгівлі):

- a) 1951
- б) 1957
- в) 1960
- г) 1962

20. Які країни сьогодні входять до ЄАВТ (Європейська асоціація вільної торгівлі):

- a) Монако, Норвегія, Ісландія, Ліхтенштейн
- б) Фінляндія, Норвегія, Ліхтенштейн, Ісландія
- в) Швейцарія, Норвегія, Ісландія, Ліхтенштейн
- г) Польща, Україна, Туреччина, Великобританія

21. Коли набула сили Угода про Європейський економічний простір між ЄАВТ та ЄС:

- a) 1 січня 1982 р.
- б) 1 січня 1994 р.
- в) 1 січня 1999 р.
- г) 1 січня 2004 р.

22. Яка країна не приєдналася до Єдиного економічного простору ЄАВТ та ЄС:

- a) Швейцарія
- б) Норвегія
- в) Ліхтенштейн
- г) Ісландія

23. Які країни - не члени ЄС входять до Шенгенської зони:

- a) Швейцарія, Норвегія
- б) Ісландія, Ліхтенштейн
- в) Норвегія, Ісландія
- г) Україна, Молдова

24. Що таке Європейська Рада:

- а) Зустріч глав держав або урядів та президента Європейської Комісії
- б) Рада міністрів закордонних справ
- в) Рада міністрів у справах економіки і промисловості
- г) спільне засідання Європейського парламенту та Європейської Комісії

25. Коли було проведено перший самміт Україна – ЄС:

- а) 1997 р.
- б) 1998 р.
- в) 1999 р.
- г) 2004 р.

26. Коли Угода про партнерство і співробітництво між Україною та Європейським Союзом набула чинності:

- а) червень 1994 р.
- б) грудень 1999 р.
- в) березень 1998 р.
- г) серпень 1991 р.

27. Договір про Європейський Союз укладено:

- а) у Маастрихті
- б) у Відні
- в) у Брюсселі
- г) у Версалі

28. Яка з цих країн не входить до зони обігу валюти євро:

- а) Франція
- б) Нідерланди
- в) Італія
- г) Швеція

29. Як називається монета євро:

- а) євро
- б) пенс
- в) долар
- г) цент

30. Найбільший номінал банкнот євро:

- а) 100
- б) 200
- в) 1000
- г) 500

31. Європейський Центральний банк розташовано у:

- а) Лондон
- б) Франкфурт
- в) Берлін
- г) Флоренція

32. Яка з цих країн не є членом ЄС:

- а) Фінляндія
- б) Данія
- в) Швеція
- г) Норвегія

33. Хто такий “омбудсмен”?

- а) Президент Європейської Комісії
- б) особа, що слідкує за виконанням країнами ЄС прав людини
- в) Президент Європарламенту
- г) Високий представник ЄС у справах спільної зовнішньої політики та політики безпеки

34. Яка країна є зараз головною в Європейському Союзі:

- а) Бельгія
- б) Нідерланди
- в) Швеція
- г) Німеччина

35. Яка з цих країн не вступила до ЄС у 2004 році:

- а) Словенія
- б) Польща
- в) Хорватія
- г) Естонія

36. Хто займає зараз посаду Високого представника у справах спільної зовнішньої політики та політики безпеки ЄС:

- а) Р.Проді
- б) Ж.Ширак
- в) Х.Солана
- г) Г.Шредер

37. Які країни-члени ЄС не приєдналися до Шенгенських угод:

- а) Данія та Великобританія
- б) Великобританія та Ірландія
- в) Німеччина та Австрія
- г) Франція та Бельгія

38. TACIS є програмою технічної допомоги ЄС для:

- а) Балканських країн
- б) країн Середземномор'я
- в) країн СНД та Монголії
- г) країн Африки, Карибського та Тихоокеанського басейну

39. Коли було підписано текст Конституції ЄС:

- а) 1957
- б) 1997
- в) 2001
- г) 2004

40. Хто очолив Європейський Конвент з розробки тексту Конституції ЄС:

- а) Г.Коль
- б) М.Тетчер
- в) В.Ж. д'Естен
- г) Р.Проді

Вірні відповіді

1. б 2. б 3. а 4. а 5. б 6. б 7. б 8. в 9. б 10. в
11. а 12. б 13. б 14. б 15. а 16. в 17. г 18. г 19. в 20. в
21. б 22. а 23. в 24. а 25. а 26. в 27. а 28. г 29. г 30. г
31. б 32. г 33. б 34. г 35. в 36. в 37. б 38. в 39. г 40. в

QUIZ ON EU HISTORY

2004-2007 opened European Union's doors for twelve new members. What began as a club of six rich West European countries, joined by the horrors of a just finished war, is of number 27, up to—indeed, with the Baltic States, into—the edges of the former Soviet Union. But the origins of this so successful political project trace back to, at least, interwar period, when a minority drew from the war the conclusion that the capacity of reaction of Europe depended on its ability to overcome the aggressive nationalism that had dragged our continent to the WWII, by adopting the ideal of a united and peaceful Europe as a common project. What do we know about the European integration process?

Choose the correct answer for each question.

1. Pan-Europa movement was founded by:

- a) the French politician Aristide Briand after his celebrated speech in the presence of the League of Nations Assembly in 1929.
- b) the German Foreign Minister Joscka Fischer to promote federalist ideas all over the EU.
- c) the Austrian Count Coudenhove Kalergi in 1923. It was the first grassroots movement for the European unity.

2. In a speech pronounced at Zurich University (Switzerland) in 1946, the former British Prime Minister Winston Churchill:

- a) he proposed to create a kind of Unites States of Europe to provide the continent with a structure under which it can dwell in peace, safety and freedom.
- b) he put forward the idea of setting up a military alliance between the USA and other European states to prevent URSS from expanding further to the West.
- c) he claimed that Britain should keep apart from any attempt of building up a sort of United States of Europe.

3. The Treaties of Rome:

- a) they were signed in Rome in 1957 and gave existence to the European Economic Community (EEC) and to European Atomic Energy Community (Euratom).
- b) they were signed in Rome in 1992 by Romano Prodi, Gerhard Schroeder, Tony Blair and other European leaders. As a result, the European Union was born.
- c) they were signed in Rome in 1957 and established the European Economic Community (EEC).

4. The Common Agricultural Policy (CAP):

- a) it was established in the Single European Act and its funding is going to be dramatically increased when the upcoming enlargement of EU to Central and Eastern European countries was accomplished.

- b) it was an essential aspect of the Treaties signed in Rome in 1957 and enacted a free market of agricultural products inside the EEC and established protectionist policies that guaranteed to European farmers sufficient revenues.
- c) it is one of the less important EU policies and tries to foster the protection of environment all around the Union.

5. When and Why did General De Gaulle veto United Kingdom's accession to the EEC?

- a) in 1985, as a result of the difficult economic relations between both countries.
- b) in 1966, when France withdrew its troops from NATO.
- c) in 1963, because he was suspicious of the British close bonds with Washington.

6. These European countries accessed as new members to EEC:

- a) Norway, Denmark, Ireland, United Kingdom (1973), Greece (1981), Spain and Portugal (1986).
- b) Denmark, Ireland, United Kingdom (1973), Greece (1981), Spain and Portugal (1986).
- c) Denmark, Ireland, United Kingdom (1973), Greece (1986), Spain and Portugal (1995).

7. The Schengen Agreement:

- a) it was signed in 1985 and meant the beginning of an initiative to guarantee free circulation of persons and gradual suppression of frontiers between the member states.
- b) it was signed in 1995 and aimed at enhancing the common foreign and security policy.
- c) it was signed in 1955 and constituted one of the main steps towards the birth of the European Economic Community.

8. In EU parlance, which are the "three pillars" of the EU Treaty (Maastrich Treaty)?

- a) the political principles of solidarity, political liberties and mutual defence in case of being attacked by other countries.
- b) these so-called "three pillars" were invented by a group of Brussels-based journalists to refer to Thatcher, Köhl and Delors, main European personages in the eighties.
- c) The Community dimension, comprising the arrangements set out in the EC, ECSC and Euratom Treaties, the Common Foreign and Security Policy and Police and Judicial Cooperation in Criminal Matters.

9. The Citizenship of the Union confers to the nationals of the Member States:

- a) the right to change of nationality after being a resident in another Member State for three years.
- b) the right to vote and stand in local government and European Parliament elections in the country of residence.
- c) The rights that EU Citizenship confers are not restricted to nationals

but all the people living in the territory of the Member States are entitled to those rights.

10. What does Mr.CFSP stand for?

- a) a new position that is going to be created after the enlargement to Central and Eastern European countries to represent more visibly the EU's common foreign and security policy.
- b) this new position was formally introduced by the Treaty of Amsterdam and its title is "High Representative for the common foreign and security policy".
- c) it is a brand-new post created after the last enlargement of the NATO and its main objective is coordinate EU and US foreign policies.

11. Jacques Delors was:

- a) a French socialist who held the presidency of the European Commission for ten years. During his term in office the European Union Treaty was signed.
- b) a French Foreign Minister during De Gaulle's Presidency. As a nationalist politician, he tried to hinder the European integration process.
- c) one of the main founders of the CEE. He represented Belgium in the Messina Conference.

12. Irish people said:

- a) NO to the Nice Treaty in two referendums held in June 2001 and October 2002.
- b) YES to the Nice Treaty in a first and only referendum held in summer 2001.
- c) NO to the Nice Treaty in a first referendum in June 2001 and then YES in a second ballot taken on this subject in October 2002.

Вірні відповіді:

- 1. c 2. a 3. a 4. b**
5. c 6. b 7. a 8. c
9. b 10. b 11. a 12. c

КУХНІ ТА СТРАВИ КРАЇН ЄС (російською мовою)

АВСТРИЙСКАЯ КУХНЯ

В XV столетии австрийская кухня считалась лучшей в Европе. Она дала много рецептов мучных блюд: это и рулеты, и рожки, и многие виды печенья, и омлеты с начинкой. Как и сама страна, австрийская кухня - результат многовекового смешения нравов, обычаев и вкусов и до сих пор пользуется большой популярностью.

Традиционные венские клецки

Ингредиенты: картофель - 1 кг, молоко - 125 г, мука пшеничная - 8 ст. ложек, яичный белок - 1 шт., грибы свежие - 500 г, зелень петрушки рубленая - 2-3 ст. ложки, масло сливочное - 60 г, сыр острый тертый - 60 г, соль

Инструкция. Картофель очистите, промойте, натрите на крупной терке, завяжите в салфетку и отожмите сок. Отжатый картофель залейте кипящим молоком. Грибы очистите, промойте, обсушите, мелко нарежьте и смешайте с зеленью, мукой и яичным белком. Посолите, соедините с картофельной массой и хорошо перемешайте. Из полученной массы сформируйте клецки, опустите их в кипящую подсоленную воду и варите, пока они не всплывут на поверхность. Откиньте клецки на дуршлаг. Перед подачей заправьте маслом и посыпьте сыром.

Цыпленок по-венски

Ингредиенты: цыпленок - 1 шт., соль, молотый перец, мука пшеничная - 2 ст. ложки, яйцо - 1 шт., сухари панировочные - 4 ст. ложки, масло растительное для фритюра, лимон - 1 шт., зелень для оформления

Инструкция. С тушки цыпленка снимите кожу, разделите ее на 8 частей. Кусочки цыпленка посолите, поперчите, запанируйте в муке, смочите во взбитом яйце и запанируйте в сухарях. Обжарьте во фритюре до золотистой корочки, затем уложите на противень и прогрейте в духовке в течение 10 минут. При подаче гарнируйте жареным картофелем, оформите дольками лимона и веточками зелени.

АНГЛИЙСКАЯ КУХНЯ

Эта кухня характеризуется прежде всего широким ассортиментом холодных закусок, сэндвичей, рыбной гастрономией. Англичане любят мясное и национальными блюдами являются ростбиф, бифштекс, которые можно встретить в любом меню во всем мире, но они сразу же выдают свое происхождение. Невозможно представить день англичанина без посещения паба и кружки черного эля или портера. Вековые традиции Британской империи отражены и в шотландском виски, и в английском роме и портвейне.

Сырный пирог

Ингредиенты: мука пшеничная - 1/2 стакана, соль - 1 ч. Ложка, вода - 5 ст. ложек, сыр тертый - 100 г и сыр Рикотто - 400 г, яйцо - 4 шт., чеснок - 2 зубчика, базилик - 2 ст. ложки, помидоры - 8-9 шт., масло растительное - 2 ст. ложки, чабрец - 1 ст. ложка, перец черный молотый - 1 ч. Ложка, маргарин - 5 ст. ложек

Инструкция. Просейте муку с солью. Порубите маргарин с мукой. Добавьте воду. Замесите тесто. Разделите его на 2 части. Раскатайте и положите в формы для пирога диаметром 22 см.

Взбейте яйца, сыр Рикотто, мелко нарезанные чеснок и базилик вместе до образования однородной массы. Выложите массу на коржи, сверху разложите нарезанные помидоры. Сбрызните растительным маслом. Посыпьте чабрецом, солью и перцем. Выпекайте в разогретой до 220 градусов духовке в течение 20-25 минут. Остудите и нарежьте на порции.

Салат с сыром и чесноком

Ингредиенты: сыр твердый - 80 г, чеснок - 2 зубчика, яйцо вареное - 2 шт., редис - 4 шт., горошек зеленый консервированный - 50 г, майонез - 2 ст. ложки, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу

Инструкция. Сыр и редис нарежьте соломкой, соедините с мелко нарезанными яйцами, зеленым горошком и измельченным чесноком. Заправьте подготовленные продукты майонезом, посолите, поперчите и перемешайте. При подаче оформите салат зеленью.

Салат картофельный с сельдью

Ингредиенты: сельдь соленая - 300 г, картофель вареный - 4-5 шт., яблоки - 1 шт., огурцы - 1 шт., лук репчатый - 1/2 головки, масло растительное - 4 ст. ложки, уксус 3%-й - 1 ст. ложка, горчица готовая - 1 ч. Ложка, зелень петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу

Инструкция. Сельдь вымочите в воде или настое чая, разделайте на филе без кожи, нарежьте небольшими кусочками. Картофель, огурец и яблоко очистите и нарежьте мелкими кубиками. Лук мелко порубите. Соедините подготовленные овощи, заправьте маслом, смешанным с уксусом, горчицей, солью и перцем. Перед подачей овощной салат выложите горкой на тарелку, сверху положите кусочки сельди. Оформите каперсами и зеленью.

Яйца по-шотландски

Ингредиенты: 8 яиц среднего размера, 1 кг свиного фарша или sausage meat, 4 ст л муки, 225 гр (8 oz) свежих хлебных крошек, растительное масло для обжаривания.

Инструкция: Популярная закуска в Англии и Шотландии - их можно купить в супермаркете, но очень просто сделать самим, с добавками по вкусу, некоторые из которых мы предлагаем ниже. Летом их можно брать с собой на пикник.

1. Положить 6 яиц в кастрюльку и залить водой, довести до кипения и варить 8 мин. Залить холодной водой, остудить и очистить. Положить фарш в невысокую миску и примять вилкой.
2. Разделить фарш на 6 частей. Руками сформировать овальные лепешки толщиной 1 см. Держа лепешку на ладони, положить в центр яйцо. Залепить фарш, чтобы получился шарик с яйцом внутри. Отложить.
3. Взбить два оставшихся яйца, на тарелку насыпать приправленную солью и перцем муку, на другую - хлебные крошки. Окунуть яйца сначала в одну тарелку, потом - в другую. Повторить еще раз. Охлаждать в холодильнике 10 мин.

4. В глубокую сковороду налить масло на 1/3 глубины. Нагреть до температуры 160 гр С (см ниже.). Обжаривать яйца по 2 за раз, в течение 4-5 мин, поворачивая, до золотистой корочки. Достать и обсушить на бумажных кухонных полотенцах. Охладить. Подавать с зеленым салатом и горчицей. Можно подавать и горячими.

На заметку:

- В фарш можно добавить любые добавки по вашему вкусу - 2 ст л порезанного шалфея и 1 мелко порезанная и обжаренная луковица; или 1-2 ст л зернистой горчицы.
- Измерить температуру масла можно бросив в него кубик белого хлеба - он должен обжариться до коричневого цвета за 30 сек (если у вас нет специального термометра).
- К таким яйцам подойдет освежающее белое вино с фруктовым ароматом, например, Chateau Talamont Bordeaux Sauvignon Semillon.

Разные варианты

Вегетарианский с картофелем и луком. Отварить 900 гр картофеля в соленой воде, слить, сделать пюре. Обжарить 1 мелко порезанный лук-порей с 4 порезанными перьями зеленого лука в 50 гр сливочного масла. Смешать картофель с обжаренным луком, добавить 50 гр муки, все хорошо перемешать. Использовать как оболочку для яиц вместо фарша.

Острый чили. Нарезать 1-2 красных перца чили; обжарить в 1-2 ст л оливкового масла. Добавить фарш.

Мини-яйца. Мелко нарезать отваренные яйца; смешать с 2 ст л майонеза. Руками в муке сформировать в 10 маленьких шариков. Разделить фарш на 10 частей и продолжать по инструкциям в пункте 2 и 3. Обжаривать порциями по 3-4 мин.

Салат с беконом, салатом и помидорами

Ингредиенты: На 2 порции: 1 маленький кочан зеленого салата, 8 кусков огурца, 4 маленьких помидора, порезанных пополам, 2 ст л майонеза, 1 ст л порезанной петрушки, 4 полоски бекона, 1 булочка, тертый сыр Чеддер.

Инструкция: *Это классический английский салат, который даже получил сокращение - BLT (becon, lettuce, tomatoes) именно так он называется во всех магазинах и в народе. Также называются и английские треугольные сэндвичи с такими же ингредиентами*

1. Разогреть гриль. Порвать кочан салата на кусочки. Смешать огурец и помидоры. Смешать майонез с петрушкой и 2 ст л воды, отставить.
2. Порезать бекон пополам, закатать и надеть на деревянные зубочистки. Разложить на противне. Порвать булочку на кусочки и тоже уложить на противне. Готовить на гриле 4-5 мин, поворачивая, до готовности бекона и пока крутоны не станут золотистыми и хрустящими.
3. Снять бекон с палочки с помощью вилки. Добавить в салат с крутонами. Побрызгать заправкой с майонезом и посыпать тертым сыром.

На заметку: Бекон можно заменить мясом на ваш вкус - кусочками курицы или сосисками

Гренки по-английски

Ингредиенты: хлеб пшеничный - 100 г, сыр - 30 г, масло сливочное - 15 г, пиво - 40г, перец красный молотый - 3 г, горчица - 5 г, яйцо (желток) - 1/2 шт.

Инструкция: Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить на слабом огне масло и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, добавить к остальным продуктам. Еще раз разогреть, не доводя до кипения. Полученную массу нанести на гренки и поставить их на несколько минут в жарочный шкаф.

Сосиски в тесте с красным луком

Ингредиенты: На 4 порции: 1 красная луковица, порезанная на тонкие дольки вдоль, и разделенная на слои, 8 свиных сосисок или сарделек, 1 ст л оливкового масла. Тесто: 100 гр (4 oz) простой муки, 1 среднее яйцо, 300 мл (1/2 pt) молока, 2 ст л зернистой горчицы, 1 ст л свежих листьев тимьяна.

Инструкция: *Сосиски в воздушном тесте - новый вариант классического английского йоркширского пудинга. Тесто очень похоже на блинное.*

1. Разогреть духовку до 200 гр С. В небольшую невысокую форму выложить лук, сосиски поверх лука, затем полить маслом и запекать 20 мин.
2. Пока сосиски запекаются, сделать тесто. Просеять муку, добавить яйцо и взбивая, влить молоко. Перемешать с горчицей и тимьяном, приправить.
3. Быстро влить тесто в форму поверх сосисок и вернуть в духовку на 40 мин, пока тесто не поднимется. Подавать с отваренной морковью и капустой.

Пирог с курицей и грибами

Время приготовления: 25 мин + 30 мин

Ингредиенты: На 6 порций: 40 гр сушеных грибов, 600 мл куриного бульона, 1 луковица, очищенная и порезанная пополам, 2 зубчика чеснока, очищенных, 2 лавровых листа, 50 гр сливочного масла, 250 гр свежих грибов, 1 ст л муки, 100 мл двойных сливок, 3 ст л петрушки, 900 гр готовой курятины, порезанной мелко, 600 гр готового слоеного теста, 1 яйцо, взбитое.

Инструкция:

1. Замочить грибы в 300 мл горячей воды на 45 мин. Слить жидкость и отставить в сторону.
2. Разогреть духовку до 190 гр С (375 F, Gas 5). Поместить бульон, лук, чеснок, лавровый лист и жидкость из-под грибов в кастрюлю. Довести до кипения, варить около 10 мин, чтобы она уварилась на 2/3. Слить бульон и отставить.
3. Разогреть масло в сковороде. Обжарить свежие грибы в течении 2х минут. Добавить муку, готовить еще 2 мин. Добавить (из пункта 2) и готовить еще 2 мин.
4. Влить сливки и замоченные грибы, дать побуллить пару минут. Добавить петрушку и приправы, отставить в сторону и дать остыть.
5. Наполнить 6 отдельных керамических формы для духовки курятиной, залить соусом и хорошо перемешать. Раскатать тесто, вырезать 6 прямоугольников и накрыть формы для пирога так, чтобы края теста свисают, как скатерть со стола. Смазать тесто сверху яйцом. Готовить 25-30 мин до золотистого цвета.

Говядина по-английски

Ингредиенты: Говядина (толстый или тонкий край) 180, морковь 15, репа 70, капуста белокочанная 30, лук репчатый 20, соль.

Инструкция: Мясо нарезают на кусочки по 20-25 г, морковь, репу и лук - на дольки и все вместе тушат на слабом огне. Затем добавляют нарезанную крупной шашкой капусту, немного перца, соль и тушат до готовности.

Чай по-английски

Ингредиенты: на каждую чашку - по 1 чайной ложке чая + 1 чайная ложка на чайник, кипяток, молоко, сахар.

Инструкция: Залить чай кипятком и выдержать 5 минут, затем перелить настои в другой сосуд, который за эти 5 минут дважды сполоснуть горячей водой.

В хорошо прогретые чашки налить молоко (по 1/4 их объема) и добавить чайный настой.

БЕЛЬГИЙСКАЯ КУХНЯ

Суп из шампиньонов

Ингредиенты: Шампиньоны – 100 г., масло сливочное -10 г., лук репчатый – 10 г., мука пшеничная – 5 г., бульон – 200 г., сметана – 30 г., яйцо куриное - 0.5 шт., зелень петрушки – 5 г., перец черный молотый - по вкусу, соль - по вкусу.

Инструкция. Обработанные шампиньоны, пропущенные через мясорубку, натертый лук 10 минут тушат в масле, всыпают в муку, размешивают, вливают в бульон, солят и перчат. Сняв с огня, заправляют сметаной, рублеными яйцами и зеленью петрушки.

Мясное рагу с овощами по-бельгийски

Ингредиенты: На 4-6 порций: 250 г нарезанной кубиками говяжьей грудинки; 250 г нарезанной кубиками бараньей лопатки; 100 г нарезанной кубиками свинины; 2 стакана куриного бульона; 2 лавровых листа; соль; свежемолотый черный перец; 120 г нарезанной кубиками брюквы; 10 маленьких луковиц; 250 г брюссельской капусты; 700 г нарезанного кубиками картофеля; 120 г нарезанной кубиками моркови; 250 г свиной колбасы "чиполата"; 0,75 стакана сметаны.

Инструкция: Положите говядину, баранину и свинину в кастрюлю и залейте бульоном.

Добавьте 2 стакана воды, лавровый лист и 1 ст. ложку соли. Доведите до кипения, постоянно снимая пену, затем плотно закройте кастрюлю крышкой и варите 2 часа на медленном огне. Добавьте овощи и тушите еще 30 минут, пока мясо не станет мягким. Выньте мясо и овощи из кастрюли и держите в теплом месте. В кастрюлю с бульоном положите колбасу и варите 10 минут, после чего выньте ее из кастрюли и добавьте к мясу и овощам.

Оставшийся в кастрюле соус доведите до кипения и кипятите, пока его объем не сократится на треть. Добавьте перец и сметану, после чего снова слегка подогрейте. Залейте полученным соусом мясо с овощами и подавайте к столу.

ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ

История греческой кухни насчитывает более четырех тысяч лет. Именно в Греции была написана первая поваренная книга, это был сборник рецептов, составленный одним греческим философом еще до нашей эры. Достаточно простая, но вкусная и полезная, греческая кухня основана на использовании оливкового масла, козьего сыра фета, зелени, свежих морепродуктов и овощей.

Салат овощной

Ингредиенты: помидоры - 5 шт., перец сладкий - 3 шт., яйцо вареное - 3 шт., огурцы малосольные - 2 шт., майонез - 4 ст. ложки, горчица столовая - 2 ч. Ложки, елень петрушки, соль по вкусу

Инструкция. Очищенный от плодоножек и семян перец нарежьте соломкой, огурцы — кубиками, два помидора и яйца — дольками. Оставшиеся помидоры ошпарьте, сразу опустите в холодную воду и снимите кожицу. Затем разрежьте пополам, удалите семена и мелко порубите мякоть. Майонез смешайте с горчицей, добавьте мелко рубленные помидоры, посолите и взбейте миксером. Соедините нарезанные овощи и яйца и заправьте приготовленной смесью, но не перемешивайте.

Суп авголемоно (суп с яйцом и лимоном)

Ингредиенты: бульон куриный - 750 мл, рис - 35 г., специи, яичный желток - 2 шт., яйцо - 1 шт., сок 0,5 лимона

Инструкция. Доводят бульон до кипения, кладут рис и хорошо перемешивают. Добавляют специи и варят 12–15 минут, снимают с огня. В миске тщательно смешивают желтки, яйцо и лимонный сок. В яично-лимонную смесь выливают небольшими порциями 1 ст. л. бульона, постоянно взбивая. Выливают еще 6 ст. л. бульона, постоянно перемешивая. Если добавлять слишком быстро, смесь свернется. Выливают смесь в бульон и слабо нагревают, все время перемешивая, чтобы сварить яйца и загустить перед подачей на стол. При подаче можно посыпать тертым сыром.

Мясо по-гречески с черносливом и корицей

Ингредиенты: 1 кг. говядины (мякоть), морковь - 5 шт., 3 луковицы, 500 г. чернослива, 1/2 стакана кислого вина, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка корицы (без верха), соль, сахар, черный молотый перец.

Инструкция. Мясо вымыть и нарезать кусочками, разогреть казан с растительным маслом и обжарить куски мяса до появления на поверхности корочки; добавить заранее обжаренный на сковороде в растительном масле мелко нарезанный лук, натертую на терке морковь, заправленные жареной мукой с добавлением соли, сахара, вина и если необходимо - воды (вкус должен быть кисло-сладкий). Жидкость должна покрывать куски мяса в казане. Мясо тушить на маленьком огне. За 30 мин. до окончания прибавить промытый и ошпаренный кипятком чернослив и корицу, можно по желанию прибавить одну чайную ложку томат-пюре, черный молотый перец.

Баклажаны в чесночно-томатном соусе

Калорийность: В 1 порции: 22.5 г жира, 966 ккал

Ингредиенты: На 6 порций: 1 крупный баклажан (500 г), крупная соль, 125 мл оливкового масла, 1 ст л оливкового масла, дополнительно, 1 луковица, мелко порезанная, 3 зубчика чеснока, раздавленных, 400 г консервированных помидоров, порезанных, 125 мл воды, 1 ст л томатной пасты, 1 ст л порезанного свежего базилика, 1/2 ч л сахара, черный молотый перец.

Инструкция: 1. Порезать баклажан на 1 см куски вдоль, порезать каждый поперек на 1 см полоски. Положить в дуршлаг и засыпать солью; оставить на 30 мин, затем промыть под холодной водой и протереть кухонными полотенцами.

2. Разогреть половину оливкового масла в сковороде, обжарить половину баклажана до коричневого цвета и до мягкости. Повторить с оставшимся маслом.

3. Нагреть дополнительную 1 ст л масла в той же сковороде, обжарить лук до мягкости. Добавить помидоры вместе с соком, воду, томатную пасту, базилик, сахар и перец, довести до кипения и тушить, не накрывая крышкой, 10 мин, пока соус не загустеет. Добавить баклажан в сковороду.

Подавать холодным или горячим.

Классический греческий салат

Ингредиенты: 3 порезанных томата, 1 порезанный огурец, 1 порезанная луковица, 2 порезанных кольцами сладких зеленых перца, 6 ст л оливкового масла, 2 ст л уксуса, 150 гр сыра Фета, 25 зеленых и столько же черных оливок, соль, перец, петрушка, орегано

Инструкция: Поместить все овощи в салатницу. Встряхнуть оливковое масло, уксус, соль, перец и полить заправкой салат. Сверху положить фету, порезанную кубиками и посыпать петрушкой и орегано.

Помидоры, фаршированные фетой по-гречески

Ингредиенты: На 4 порции: 4 больших томата (типа "бычье сердце"), 2 дольки чеснока, раздавленные в чеснокодавке, 1 ст л уксуса, 5 ст л оливкового масла, 1 ст л порезанного свежего орегано, 1/2 огурца, мелко порезанного, 1 красный перец, порезанный пополам, 100 гр сыра Фета, порезанного на маленькие кубики, 85 гр черных оливок, мелко порезанных.

Инструкция: *Такие томаты, полные средиземноморских ароматов -- прекрасное украшение стола и несомненно будут пользоваться успехом у всей семьи.*

1. Отрезать 2.5 см дольку у основания от каждого томата и отложить в сторону (потом из этого получится крышка). Чайной ложкой вычистить семена и приправить каждый солью и черным перцем.
2. Взбить чеснок, уксус, масло и орегано, приправить по вкусу. Добавить огурец, перец, сыр и оливки, затем все перемешать.
3. Разложить начинку по томатам и накрыть "крышкой".

Пирог со шпинатом и сыром

Время приготовления: 25 мин + 45 мин **Калорийность:** В 1 порции: 303 ккал, 19 г жира

Ингредиенты: На 12 порций: 225 г упаковки свежего шпината, промыть и удалить твердые ножки, 2 ст л оливкового масла, 1 крупная луковица, очищенная и мелко порезанная, 350 г сыра фета, раскрошенного, 1 пучок зеленого лука, мелко порезанного, 20 г свежего укропа, порезанного, 20 г свежей петрушки, порезанной, 1/4 ч л тертого мускатного ореха, 400 г теста фило, 100 г сливочного масла, растопленного, 50 г кедровых орешков, поджаренных.

Инструкция:

1. Положить шпинат в большую кастрюлю, не доливая воды (с только той водой, которая осталась на листьях). Накрыть крышкой и готовить 2-3 мин, пока шпинат не завянет. Положить в дуршлаг и выжать излишек воды. Мелко порезать. Нагреть масло в сковороде. Добавить репчатый лук и обжаривать 5 мин до мягкости. Добавить шпинат, фету, зеленый лук, травы и мускатный орех. Приправить и отложить.
2. Смазать маслом форму размером 30x20.5 см. Покрыть дно и стенки листами теста фило, находящими друг на друга. Оставшееся масло накрыть пленкой, чтобы оно не

высохло (см на заметку внизу). Смазать тесто растопленным сливочным маслом. Добавить еще 5 слоев теста, промазывая их маслом.

3. Разогреть духовку до 180 гр С. Выложить начинку в форму. Накрыть листами теста фило. Смазать сливочным маслом. Повторить с оставшимися листами теста и маслом.

4. Порезать пирог на 12 кусков острым ножом. Посыпать сверху кедровыми орешками. Запекать 45 мин до хрустящей корочки. Оставить на 10 мин перед тем, как доставать из форму. Подавать холодным или горячим.

Вариации

Средиземноморский пирог из баранины

Обжарить 225 г шпината так, чтобы он подвял. Обжарить 500 г фарша из баранины с порезанным луком. Слить излишек жира. Добавить 50 г мелко порезанных сушеных помидоров, мелко порезанный зеленый лук и травы.

На заметку. Тесто фило - так называемое вытяжное тесто, пресное, очень тонкое, продается пластом из 10 слоев. Тесто фило широко используется в греческой и турецкой кухнях как в сладких, так и в несладких блюдах. в листах теста фило толщиной с бумагу содержится меньше жира, чем во всех других видах теста. При приготовлении каждый слой смазывается растопленным сливочным или оливковым маслом, чтобы достигнуть хруста. Тесто фило можно купить замороженным или просто охлажденным. Размер листов зависит от изготовителя, но для большинства рецептов их можно обрезать или подвернуть под размер вашей формы. Тонкие листы теста быстро высыхают и становятся ломкими. Все тесто, с которым вы сейчас не работаете, нужно накрыть чистым, влажным полотенцем или пленкой, чтобы оно оставалось мягким.

Гуляш по-гречески

Ингредиенты: 500гр. Мяса, 250 гр. репчатого лука, 1/8 л. красного вина, 3/8 л. воды, корица 1/2 ч л, чайной ложки без большой горки), соль, перец.

Инструкция: *Подавать с красным вином*

Вино смешиваем с водой и доводим до кипения. Затем добавляем нарезанный лук и 30 мин. тушим. Тем временем солим, перчим мясо и добавляем корицу и через 30 минут все соединяем и тушим до готовности мяса. Вот и все, просто и вкусно.

ДАТСКАЯ КУХНЯ

В Дании бутерброд называют королем кухни. Их насчитывается до семисот видов, начиная с ломтика хлеба, намазанного маслом, заканчивая многоэтажным бутербродом, который называется «любимый бутерброд Ханса Христиана Андерсена». Неудивительно, что во многих городах страны имеются специализированные магазины по продаже только данной кулинарной продукции.

ИСПАНСКАЯ КУХНЯ

Испанской кухне свойственна некоторая грубоватость и стремление сложить в один горшок все ингредиенты. Но при этом блюда испанской кухни острые, пикантны и очень красиво выглядят.

Испанский луковый салат

Ингредиенты: лук репчатый крупный - 4 головки, зелень петрушки - 1/2 пучка, маслины – 100, соль, перец черный крупномолотый, уксус винный красный - 3 ст. ложки масло оливковое - 5 ст. ложек.

Инструкция. Луковицы очистите и варите 25 минут до размягчения в большом количестве сильно соленой воды. Петрушку промойте, обсушите и не очень мелко порубите. У маслин удалите косточки. Лук откиньте на дуршлаг, обсушите и нарежьте кружками. Уложите на блюдо, посыпьте петрушкой, оформите маслинами. Приправьте салат перцем, полейте смесью уксуса и масла.

Испанский омлет с запеченными сладкими перцами

Ингредиенты: На 10-12 порций: 450 гр (1 lb) картофеля, 4 ст л оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 290 гр банка консервированных запеченных сладких перцев, 6 яиц.

Инструкция: 1. Нарезать картофель тонкими кружочками и обсушить на кухонном полотенце. Нагреть в сковороде 3 ст л масла и добавить картофель. Обжаривать 8-10 мин, пока картошка не станет мягкой, часто помешивая и переворачивая. Когда картофель почти готов, посыпать его солью и перцем.

2. Достать картофель из сковороды с помощью шумовки и положить в миску. Порезать чеснок. Слить и обсушить перцы. Взбить яйца с солью и перцем. Влить в картошку, добавить чеснок и перцы и перемешать.

3. Добавить оставшуюся ложку масла в сковороду, затем перелить яйца с картофелем и готовить на среднем огне 8-10 мин пока омлет не поджарится снизу и не начнет "схватываться" сверху. Сверху сковороды положить большую тарелку или крышку и перевернуть сковороду, чтобы омлет оказался на тарелке. Затем дать омлету соскользнуть обратно в сковороду и обжаривать еще 2-3 мин. Переложить на блюдо, порезать на кусочки и воткнуть в каждый по зубочистке. Перед тем, как подавать, охладить до комнатной температуры.

Паэлья с курицей и мидиями

Ингредиенты: На 4 порции: 500 г мидий, 6 цыплячьих ножек, 2 луковицы, 2 красных стручка сладкого перца, 4 стол. ложки оливкового масла, 8 неочищенных креветок, 300 г рыбного филе, 300 г короткозерного риса, 3/4 л овощного бульона, шафран, 1 лавровый лист, перец, 1 чайн.ложка молотого сладкого перца, 1 стол. ложка рубленой петрушки.

Инструкция: 1. Помыть мидии. Крупно порубить чеснок и лук. Почистить и нарезать кубиками стручки перца.

2. Обжарить куриные ножки в 2 стол. ложках оливкового масла на большой сковороде в течение 10 мин. Тушить мидии в этом жиру, пока они не откроются. Добавить и поджарить креветки, лук, чеснок и сладкий перец. Влить в сковороду еще 2 стол. ложки оливкового масла и потушить в нем рыбу 1 мин. Отставить все в сторону. Нагреть духовку до 150 град.

3. Положить рис в сок от жаренья, влить горячий бульон, положить шафран, лавровый лист и молотый сладкий перец и тушить 20 мин.

4. Перемешать все продукты с рисом и заправить по вкусу. Покрыть фольгой и поставить в духовку на 15 мин. Посыпать петрушкой.

Цыпленок по-испански

Ингредиенты: На 4 порции: 8 кусков курицы, 3 ст л паприки, 6 ст л оливкового масла, 1 лимон, только сок, 2 раздавленные дольки чеснока, 2 красные луковицы, порезанные на дольки (на 8 частей), 2 красных сладких перца, очищенных от семян и порезанных, 1 желтый перец, очищенный и порезанный, свежий чабрец, 75 гр черных оливок без косточек.

Инструкция: 1. Разогреть духовку до 190 гр С/375 гр F/Gas 5. Помыть курицу и положить в неметаллическую миску. Добавить паприку, оливковое масло, лимонный сок и чеснок. Приправить по вкусу и мариновать в течение 1 часа.

2. Переложить курицу, маринад, оливки, перцы, лук и чабрец в керамическую форму для духовки и хорошо перемешать. Запекать 40-45 мин.

3. Подавать с рисом, макаронами или с обыкновенным зеленым салатом.

Испанский торт с грецкими орехами

Ингредиенты: Крем: 10-11 яиц, 1 л молока, 1,5 ст. муки, 1,5 ст сахара
Тесто: 1 ст. сахара, 10 яиц, немного соли, не более 1 ч л соды, 1 ст.л. муки, ваниль по вкусу, 50 г масла, 1,5 ст молотых грецких орехов.

Инструкция: *Количество дано на трех килограммовый торт, обычно делается на 1/2 или 1/3.*

Отдельно взбить белки с солью, желтки с сахаром до устойчивой пены. Не переставая взбивать к белкам добавить желтки и еще раз хорошо взбить. Постепенно добавить просеянную муку с содой и ванилью. Выпекать при 180 С 45-50 минут в форме, выстланной бумагой.

Крем: Все готовить на водяной бане! Постоянно помешивая, довести почти до кипения молоко с сахаром и маслом. Добавить по одному яйца, постоянно взбивая. Муку смешать с 50 мл холодного молока и добавить в массу. Нагревать, постоянно взбивая, до загустения. Остудить. Корж разрезать на 4-5 частей вдоль, каждую промазать кремом и посыпать орехами. Верх намазать кремом и украсить половинками орехов, бока - молотыми.

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Итальянская кухня насчитывает более ста видов макаронных изделий — пасты. К каждому виду пасты полагается подавать особый соус, причем он непременно должен быть свежим. В итальянских ресторанах при каждой перемене блюд подают новый вид хлеба, гармонирующий с этими кушаньями. Еще одна визитная карточка итальянской кухни — пицца, которую в уважающем себя ресторане готовят только на живом огне.

Ризотто с овощами

Ингредиенты: рис - 400 г, горошек зеленый мороженный - 50 г., цуккини - 50 г., перец сладкий - 2 стручка, морковь - 1 шт., помидоры - 2 шт., лук репчатый - 1 головка, масло растительное - 2 ст. ложки, чеснок - 1 зубчик, бульон - 1 л., сыр тертый - 80 г., соль, перец черный молотый, масло сливочное - 1 ст. ложка, зелень петрушки рубленая

Инструкция. В разогретом растительном масле слегка подрумяньте рубленые чеснок и лук, всыпьте рис и обжарьте все вместе. Подлейте немного бульона и проварите в течение 5–7 минут. Добавьте нарезанные кубиками цуккини, сладкий перец, морковь и варите еще 10 минут, подливая бульон. Положите горошек, нарезанные

помидоры, соль, молотый перец и тушите до готовности. В готовое ризотто положите сливочное масло, перемешайте, уложите горкой на тарелку. Сверху посыпьте сыром и зеленью.

Салат из макарон с сыром

Ингредиенты: макароны в виде ракушек - 250 г., сыр швейцарский - 100 г., яйцо , сваренное вкрутую - 2 шт., зелень, масло оливковое - 3 ст. ложки, уксус 3%-й - 1 ст. ложка, горчица готовая - 1 ч. ложка, лук-шалот - 6 измельченных зубчиков, соль и молотый перец - по вкусу.

Инструкция. Отварите макароны в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и остудите. Яйца очистите и разомните вилкой. Приготовьте соус, смешав его ингредиенты. Сыр нарежьте соломкой, соедините с макаронами, залейте соусом и перемешайте. Выложите полученную смесь в салатник, посыпьте яйцами и нарезанной зеленью.

Спагетти с тройным вкусом

Ингредиенты: спагетти - 400 г., масло сливочное - 50 г., шампиньоны свежие - 200 г., ветчина вареная - 50 г., бульонные кубики - 1 шт., горошек зеленый замороженный - 4 ст. ложки, сыр пармезан - 50 г

Инструкция. Шампиньоны нарежьте мелкими кубиками и обжарьте в масле. К обжаренным грибам добавьте нарезанную ветчину, горошек и подлейте приготовленный из кубика бульон, так чтобы он едва покрывал продукты. Тушите на среднем огне в течение 20 минут.

Спагетти опустите в кипящую подсоленную воду и варите 20 минут. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, выложите на подогретое блюдо, покройте грибами, ветчиной и горошком, полейте оставшимся после тушения бульоном, посыпьте тертым сыром и сразу же подавайте к столу.

Яйца по-неаполитански

Ингредиенты: яйцо - 4 шт., рис - 1 стакан, чеснок - 5 зубчиков, масло сливочное - 150 г

Инструкция. Отварить рис как на гарнир (рассыпчатый), яйца сварить. Рис промыть, обсушить. Выдавить чеснок (потереть на терке), смешать с маслом и перемешать с рисом. Взять глубокую сковородку, выложить в нее рис и вдавить разрезанные на половинки яйца. На 10 минут поставить в сильно нагретую духовку. По желанию можно сверху посыпать тертым сыром или залить майонезом.

Торт Тирамису

Ингредиенты. Для коржей: яйцо (желтки) - 3 шт.; сахар - 4 ст.л.; соль - щепотка; мука - 60г; крахмал - 40г; для пропитки: бренди - 1 стакан; кофе (крепкий) - 1/4 стакана; для крема: сливки (жирные 35%) - 1/2стакана; яйцо - 3 шт.; сахар - 3 ст.л.; сыр маскарпоне (можно жирный творог) - 230-250г; для украшения: шоколадная крошка - 2-3 ст. л.

Инструкция. Отделить желтки от белков. Смешать в пену яичные желтки, постепенно добавив 2 ст.л. сахара. Белки взбить с щепоткой соли в крутую пену, затем тонкой струйкой всыпать сахар и продолжать взбивать. Муку и крахмал высыпать на пергаментную бумагу и половину образовавшегося количества

примешать к желтковой массе. Третью белковой массы ввести в желтки, а потом примешать оставшуюся смесь из муки, крахмала и остатки белков.

Дно формы (стенки не смазывать!) для торта смазать маслом, припудрить мукой и выложить тесто, разровнять поверхность. Выпекать бисквит до готовности в предварительно нагретой до 180 градусов С духовке примерно 35 минут.

Вытащить форму из духовки. Противень посыпать тонким слоем муки и выложить на него форму дном вверх, не вынимая корж. Оставить форму на противне на 10 минут. Дать бисквиту остыть, разрезать на 2 коржа.

Сыр маскарпоне выложить в миску и хорошенько взбить. Убрать в холодильник. Для начинки сливки взбить с сахаром, в отдельной посуде растереть желтки с сахаром. В желтковую массу добавить маскарпоне, сливки, шоколадную крошку. Все аккуратно перемешать до однородности.

Для пропитки смешать кофе с бренди и пропитать этим составом коржи. Крем уложить на нижний корж, накрыть вторым коржом и смазать начинкой поверхность торта. Посыпать шоколадной крошкой и поставить на 3-4 часа в холодильник.

Лодочки из баклажанов в томатном соусе

Ингредиенты: Баклажаны - 3 шт среднего размера, сыр (хорошо плавящийся) - 250 гр, помидоры зрелые - 4-5 шт, тертый пармезан - 100 гр, соль, перец, оливковое масло, свежий базилик, чеснок

Инструкция. Это очень простое и очень вкусное блюдо достаточно типично для южной Италии. Его приготовление не занимает много времени, используемые продукты просты и доступны, вкус - нежный. Хорошо подавать в качестве теплой закуски или даже как легкий ужин, увеличив порции.

Порезать баклажаны пополам вдоль. Острым ножом сделать несколько надрезов в мякоти и отварить в кипящей воде в течение 10 минут. Слить воду и положить баклажаны мякотью вниз на бумажное полотенце, чтобы лишняя вода стекла и впиталась в бумагу. Тем временем порезать чеснок ломтиками (количество чеснока на ваше усмотрение, в среднем, уходит 1 долька на 1 лодочку). Сыр порезать на небольшие кусочки.

В сковороде прокалить оливковое масло с парой целых долек чеснока. Как только чеснок становится коричневым, выложить его и добавить помидоры, очищенные от кожицы и порезанные. Помешивая, минут 10 тушить, добавить соль и перец по вкусу, а также немного мелко порезанного базилика. Лучше использовать свежие листики, но если их нет под рукой, то подойдет и сушеный.

Взять уже остывшие лодочки, уложить их в смазанную маслом жаропрочную форму, в надрезы положить чеснок и кусочки сыра, залить их томатным соусом и присыпать тертым сыром.

Ставить форму в горячую (около 200 град) духовку на 30 минут. Дать остыть (лучше, если прямо в духовке с открытой дверцей) и подавать к столу теплыми.

Говяжьи бифштексы, жаренные на решетке

Ингредиенты: бифштексы - 2 шт, бальзамический уксус, чеснок, белое вино, розмарин, соль, перец

Инструкция. В этом блюде залог успеха - хорошее мясо. Пропорция зависит от размера куска мяса. Перед жаркой на решетке над углями или на гриле или даже в духовке на решетке (подставив противень для стекания жира) мясу, если оно из

холодильника, надо дать полежать несколько часов при комнатной температуре. Мясо можно замариновать.

Для этого мелко порезать чеснок, смешать в равных пропорциях белое сухое вино и бальзамический уксус (если такого нет под рукой, то лучше обойтись одним вином), добавить туда розмарин. Залить этой смесью мясо, перевернуть его несколько раз, и оставить мариноваться на несколько часов при комнатной температуре. Неплохо перевернуть его несколько раз во время мариновки.

Когда подойдет время ужина/обеда, положить мясо на решетку, на сковородку-гриль или в духовку и, периодически переворачивая, жарить до готовности.

Соль и перец, а также прочие соусы (например, табаско, ворчестерский соус и прочих любимые вами приправы) надо добавлять, когда мясо находится уже в тарелке.

Картофельное пюре с луком

Ингредиенты. Картофель - 400 гр, лук репчатый - 2 шт, масло сливочное 50 гр, оливковое масло, шалфей, соль, перец.

Инструкция. Отварить картофель и размять его вилкой, пока он еще горячий. На сковороде, с небольшим количеством оливкового масла, пассировать тонко нарезанный лук, не давая ему зажариться. Добавить немного шалфея, порезанного на маленькие кусочки. Влить стакан горячей воды. После этого прибавить к полученной массе размятый картофель, сливочное масло, соль и перец по вкусу.

Лазанья с мясом и грибами (популярное итальянское блюдо)

Ингредиенты: Для теста: 400 г. муки, 4 яйца, немного холодной воды, соль по вкусу. Для начинки: 200 г. шампиньонов, 200 г. мясного фарша, 300 г. мясного бульона, 2 зубчика чеснока, 200 г. томатной пасты, 100 г. тертого сыра, майонез, масло, соль, молотый черный перец, орегано, сахар, петрушка.

Инструкция: муку горкой высыпать на доску, в середину разбить яйца, посолить, влить немного холодной воды, замесить крутое тесто, которому дать постоять 15-20 минут. Раскатать тесто в 5 пластин толщиной 1,5-2 мм. Грибы нарезать и обжарить в масле с измельченным чесноком, добавить сырой мясной фарш, жарить, помешивая 5-7 минут. Посолить, добавить 100 г. бульона и специи. Томатную пасту развести оставшимся бульоном, добавить соль и сахар по вкусу. В смазанную маслом форму налить немного томатного соуса, выложить первую пластину теста, далее - 1/4 фарша с грибами и 1/4 майонеза. Снова залить томатным соусом. Всего должно получиться 4 слоя фарша. Смазать последнюю пластину теста маслом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при температуре 200 градусов 25-30 минут.

ЛАТВИЙСКАЯ КУХНЯ

Латвия - аграрная страна, где издревле основной единицей является хутор. И основу латвийской национальной кухни составляют продукты земледелия. Излюбленным блюдом считается густая каша из гороха, бобов и перловой крупы, особенно если она подается с жареным шпиком. По всей Прибалтике очень популярна латвийская коми – жареная конопляная масса, достойную кулинарную компанию ей составляют янов – сыр из творога и буберт – манная каша со взбитыми сливками.

ЛИТОВСКАЯ КУХНЯ

Окорки, колбасы, бекон - визитная карточка Литвы. Не побывать в этой стране и не попробовать отменный скиландис - колбасу из свиного мяса несколько дней находившуюся в трубе - беда для путешественника. Как и не попробовать знаменитые литовские зразы.

Фаршированная капуста по-литовски

Ингредиенты: капуста белокочанная - 1 кочан, говядина мякоть - 300 г., сметана - 1 стакан, бульон - 4 стакана, лук репчатый - 2 головки, зелень укропа, соль, перец черный молотый - по вкусу

Инструкция. Капусту освободите от верхних листьев, промойте. Опустите на полчаса в кипящую подсоленную воду, затем откиньте на дуршлаг, остудите и осторожно отожмите руками. Говядину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и смешайте с мелко рубленным луком. Листья раздвиньте и наполните промежутки фаршем. Соберите в целый кочан. Перевяжите ниткой опустите в кастрюлю, залейте бульоном и доведите до готовности. Готовую капусту подайте со сметаной, оформив зеленью.

НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ

Немецкая кухня под стать самим немцам, которым подавай плотную, сытную домашнюю пищу — свиную ножку, розбрат, шморбратен, шинельклопс, кассельское жаркое или шницель, и все это непременно с картошкой и соусом.

Баварский салат из квашеной капусты

Ингредиенты: капуста квашеная - 500 г., бульон мясной - 125 г., лавровый лист - 2 шт., тимьян - 4 веточки, грудинка постная - 125 г, лук репчатый - 2 головки, семена тмина молотые – щепотка, соль, сахар, черный перец по вкусу, зелень петрушки рубленая - 1 ст. ложка

Инструкция. Капусту мелко порубите, залейте кипящим бульоном, положите лавровый лист и тимьян, закройте крышкой и припустите в течение 25 минут. Затем снимите крышку и дайте жидкости выпариться. Уберите лавровый лист и тимьян. Грудинку нарежьте кубиками и обжарьте. Добавьте мелко нарезанный лук и также обжарьте. Положите капусту, перемешайте, приправьте солью, тмином, перцем и сахаром. Остудите, посыпьте зеленью и подавайте к свиным ножкам или ребрышкам.

Картофельные клецки

Ингредиенты: картофель сырой - 200 г., соль - 1 ч. ложка, хлеб белый - 1 ломтик, маргарин - 1 столовая ложка, молоко - 0,5 л., крупа манная - 100 г

Инструкция. Очищенный картофель натрите на крупной терке, слегка отожмите и посолите.

Хлеб нарежьте маленькими кубиками и обжарьте в маргарине. Вскипятите молоко, тонкой струйкой всыпьте манную крупу, проварите в течение 5 минут и сразу соедините с картофельной массой. Месите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске. Из теста сформируйте небольшие шарики, в середину вложите гренки. Варите клецки в подсоленной воде в течение 15 минут и подавайте с любым острым соусом.

Бранденбургский сырный салат

Ингредиенты: 200 г сыра Эмменталь (можно любой, лишь бы не плавленый), 100 г кислых яблок, 100 г груш, 20 г миндаля, 40 г майонеза, 2 ст. ложки йогурта, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка лимонного сока, по щепотке сахара и соли

Инструкция: *Яблоко выбирайте не совсем кислое, а соус подгоняйте по своему вкусу. Йогурт берут фруктовый -- яблоко или груша. Иногда миндаль заменяется эссенцией, которую капают все в тот же соус.)*

Сыр, очищенные яблоко и грушу порезать соломкой, миндаль измельчить. Из всего остального приготовить соус, все перемешать и дать настояться.

Свинина в пиве

Ингредиенты: На 2 порции: 250 г свинины; 100 г корней (сельдерей, хрен, морковь); 0,5 г имбиря; 0,5 г гвоздики; 0,5 г жгучего перца; 0,5 л светлого пива; 1 чайная ложка кунжутного масла; соль.

Инструкция: Закладываем стебли петрушки и свинину в горшочек и заливаем светлым пивом. Добавляем специи, чайную ложку кунжутного масла и солим. Ставим на плиту на 50 минут. Готовое блюдо режем на кусочки и укладываем на тарелку.

ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ

Польские блюда отличаются слегка кисловатым вкусом и очень сытны. Вареному мясу поляки предпочитают жареное. Истинно польскими блюдами являются чернина — суп из гусяной крови с клецками и сухофруктами, флячки (рубцы) и маковники.

Желе из кислого молока

Ингредиенты: молоко кислое - 300 г., сметана - 125 г., сахарная пудра - 80-100 г., желатин - 15-20 г., цедра лимонная, ванилин

Инструкция. Желатин замочите в холодной кипяченой воде. Как только крупинки станут прозрачными, слейте лишнюю воду и прогрейте желатин на водяной бане до растворения. Кислое молоко тщательно перемешайте со сметаной, добавьте сахарную пудру, тертую лимонную цедру, растворенный желатин и ванилин. Все смешайте, разлейте в формы и охладите. В полужесткое желе можно добавить фрукты и ягоды — малину, землянику, мелко нарезанные яблоки. Перед подачей опустите форму на несколько секунд в горячую воду и выложите желе на блюдо.

Сельдь в сметане

Ингредиенты: сельдь - 500 г., лук репчатый - 30 г., яблоки - 80 г., сметана - 125 г., сок лимонный или уксус, соль, сахар, корень петрушки

Инструкция. Сельдь вымочите, разделайте на филе и зачистите от костей. Разрежьте филе на кусочки и положите в салатник. Смешайте нарезанный лук и натертое на крупной терке яблоко со сметаной, добавьте по вкусу сахар, соль, лимонный сок или уксус.

Полученным соусом залейте сельдь. Посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Салат из яблок и тыквы

Ингредиенты: яблоки - 2 шт., тыква - 200 г., сахар - 2 ч. ложки, сок лимонный - 1 ст. ложка, корица - 1/6 ч. ложки, ягоды свежие - 50 г.

Инструкция. Тыкву очистите от кожуры и семян, нарежьте соломкой. Яблоки промойте и, удалив сердцевину, нарежьте соломкой. Соедините подготовленные продукты, заправьте сахаром, лимонным соком и корицей. Перемешайте. Подайте в бокалах, оформив ягодами

Польский салат

Ингредиенты: помидоры - 500 г., огурцы соленые - 200 г., огурцы свежие - 200 г., лук репчатый - 150 г., яйцо - 2 шт., масло растительное - 50 г., зелень укропа, сахар, соль

Инструкция. Помидоры, огурцы, лук, сваренные вкрутую яйца нарежьте мелкими кубиками, соедините. Добавьте сахар, соль по вкусу, мелко рубленную зелень укропа, заправьте растительным маслом, перемешайте и выложите в салатник.

ФИНСКАЯ КУХНЯ

Климат Финляндии нельзя назвать ласковым, как нельзя назвать финскую кухню экзотичной. В ней все направлено на выживание. А самые доступные природные богатства – морские, поэтому неудивительно, что основным компонентом стола является рыба.

Перунапийрайта (картофельный пирог)

Картофель размять, добавить муку, соль и разделить на лепешки, на середину положить пшеничную кашу, придать изделию форму полукруга, смазать маслом и выпекать в духовке до готовности.

Яичный рулет с начинкой из сельди

Инструкция. Смешать все ингредиенты для омлета (яйца, молоко, сливки, соль, муку, белый перец). Глубокий противень застелить бумагой для выпечки, вылить в него яично-молочную смесь и запечь в духовке при 225 С до готовности. Готовый омлет остудить. Для начинки смешать сметану, селедку, лук, укроп, черный перец. Намазать омлет начинкой, свернуть рулетом, нарезать на порции и сразу подавать.

Салат селедочный

Ингредиенты: сельдь соленая - 2 филе, говядина отварная - 200 г., картофель вареный - 4 шт., свекла маринованная - 150 г., огурцы маринованные - 2 шт., яблоки - 1 шт., лук репчатый - 1 головка, яйцо вареное - 2 шт., сливки нежирные - 1/2 стакана, зелень петрушки - 4 веточки, перец черный молотый по вкусу

Инструкция. Филе сельди и говядину нарежьте ломтиками. Картофель, свеклу, огурцы, лук и яблоко нарежьте соломкой. Соедините подготовленные продукты, поперчите и перемешайте.

Перед подачей салат выложите в салатник, полейте взбитыми сливками и оформите ломтиками яиц и веточками зелени.

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

Франция — законодательница кулинарной моды и ни одна национальная кухня не превзошла ее в оригинальности и изысканности.

Повар — художник

Еще в XIX веке Париж стал центром кулинарного искусства (не случайно именно из французского языка пришли к нам названия многих блюд: рулеты, котлеты, фрикадельки, антрекот, соус, майонез, пом-фри, омлет), французы привнесли в повседневную кухню настоящую роскошь. Так, рыба, устрицы, мясо подавались на богато оформленных «постаментках», из сладких блюд выстраивались высокие башни — во всем были блеск и великолепие. Стоит ли удивляться, что подобная роскошь пленила всю Европу. В императорских дворцах Петербурга, Берлина, Вены властвовали на кухне французские повара, и каждый владетельный дворянин стремился заполучить себе в повара именно французов.

Три тысячи соусов...Александр Дюма, автор нескольких поваренных книг, говорил, что можно научиться варить и жарить, но научиться готовить соус нельзя — для этого нужен природный талант. Названия многих соусов происходят от имен их создателей. Интересна история происхождения знаменитого французского соуса майонез: в XVIII веке герцог Луи Крильонский отвоевал у англичан столицу острова Менорки город Маон и в честь победы устроил пир, где впервые были поданы блюда под «маонским» соусом, приготовленным из продуктов, которыми славился остров — яиц, оливкового масла, лимонного сока, красного перца (по другой версии, майонез обязан своим названием острову Мальорка). Множество соусов носят название французских городов и провинций — руанский, провансальский, нормандский, бретонский, лионский.

И сыр, и овощ, и любовь...Патологическая любовь французов к овощам широко известна. Их используют для приготовления закусок, первых и вторых блюд, а также в качестве гарниров. Еще одна особенность потомков Д'Артаньяна — особое пристрастие к сыру. Каких только сыров вам не предложат: из коровьего, козьего или овечьего молока, мягкие, жирные, твердые, выдержанные, всевозможных сортов — рокфор, грюер, камамбер, конте, шевр, канталь... Сыр входит в состав различных блюд, кроме того, во Франции его обязательно подают перед десертом.

Бифштекс или паишет?...Они варят, жарят, тушат и запекают говядину, телятину, баранину, свинину, домашнюю птицу, дичь. Традиционным французским блюдом считается бифштекс с жареным во фритюре картофелем, причем большинство французов предпочитают так называемый кровавый бифштекс: со слегка поджаренной корочкой, почти сырой внутри. На севере Франции готовят рагу под белым соусом. Наконец, особое место во французской кухне занимают паишеты: из свиной или куриной печени, из мяса кролика со свиной, из утки или куропатки.

Вкус моря...Одним из самых знаменитых рыбных блюд считается марсельский суп буйабес. Рыбаки утверждают, что только на побережье можно приготовить этот суп по всем правилам: нужна не только свежая рыба, важен и сам «вкус моря» с его неповторимым запахом водорослей. Широко распространены блюда из морской и пресноводной рыбы: трески, камбалы, палтуса, скумбрии, щуки, карпа, а также из таких продуктов моря, как устрицы, креветки, лангусты и морские гребешки.

In vino veritas, ergo bibamus! (Истина в вине, так выпьем!).

Характерной особенностью французского стола является обилие вин, и это не случайно, ведь Франция занимает одно из ведущих мест в мире по их производству. Натуральные вина, в основном сухие и полусухие — провансальское, бургундское, канси, медок, шабли, совиньон,— часто используются для приготовления различных блюд. Вино входит в состав многих соусов, его добавляют даже в суп. Редкий обед или ужин обходится во Франции без легкого виноградного вина, которое подают наряду с фруктовыми соками и минеральными водами. Из крепких напитков французы предпочитают абсент, кальвадос и коньяк.

Французский луковый суп

Ингредиенты: 500 г репчатого лука, 2-3 столовых ложки сливочного масла или маргарина, перец, 3/4 л мясного бульона или костного бульона, кто хочет совсем диетический суп - воды, но в этом случае за результат не отвечаю, 4-6 ломтиков белого хлеба, 2-3 столовых ложки тертого сыра, соль.

Инструкция. Нарезать лук кольцами и слегка обжарить в половине количества масла. Посыпать перцем. Добавить мясной бульон и прокипятить лук в течение 15 мин. Посолить. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на оставшемся масле. Разлить суп в огнеупорные мисочки, вложить в него ломтики поджаренного хлеба, посыпанные толстым слоем натертого сыра и поставить запечь в духовку. Рассчитано на 2-3 порции.

Салат парадиз из помидоров и стручков фасоли

Ингредиенты. Для 6 — 8 человек: 1/2 стакана сметаны или 20%-ных сливок - 2 ст. ложки 3%-ного винного уксуса - 2 ст. ложки готовой горчицы - 4 ст. ложки оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла- 3/4 чайной ложки свежемолотого черного перца - 4 свежих крепких помидора, очищенных от кожицы и порезанных на кусочки - 2 стакана вареной стручковой фасоли, порезанной на кусочки по 2 — 3 см - 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки - 2 мелкорубленых желтка из сваренных вкрутую яиц.

Инструкция. Сметану или сливки подогреть на водяной бане и смешать с уксусом, горчицей, оливковым маслом, солью и перцем. Держать смесь на водяной бане, помешивая до тех пор, пока она не загустеет. Снять с огня и поставить в холодильник на 5 мин.

Помидоры, салат, фасоль, петрушку и яйца хорошо перемешать, полить приготовленной заправкой и снова перемешать.

Салат из апельсинов и сельдерея

Инструкция. Корень сельдерея порезать мелкой соломкой и смешать с апельсиновыми дольками, порезанными на 4 части. Заправить небольшим количеством оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла, взбитого с лимонным соком. Салат очень хорошо подавать к жаркому из зайца или кролика.

Салат из цветной капусты со сладким перцем и свеклой

Ингредиенты. Для 4-6 человек: 1 небольшой кочан цветной капусты - 3/4 стакана зеленого сладкого перца, нарезанного маленькими ромбиками - 1/2 стакана вареной

свеклы, нарезанной маленькими ромбиками - 3 ст. ложки уксуса - 1 чайная ложка соли - 3/4 чайной ложки свежемолотого черного перца - 1/2 стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла.

Инструкция. Цветную капусту разделить на отдельные маленькие кочешки, промыть и положить в подсоленный кипяток. Варить капусту до готовности, но так, чтобы она осталась крепкой. Слить воду. Смешать цветную капусту с зеленым перцем и свеклой. Вылить в смеситель (или в бутылку) уксус, оливковое масло, положить туда соль и перец и хорошо взбить. Полить салат заправкой. Перед подачей к столу салат должен постоять 30 мин при комнатной температуре.

Холодная курица с соусом из грецких орехов

Ингредиенты. Для приготовления одной курицы весом 2 кг: 2 ст. ложки сливочного масла - 1/2 стакана мелко рубленого репчатого лука - 4 куса сухого белого хлеба, размоченных в одном стакане куриного бульона - 2 стакана очищенных и размолотый грецких орехов - 1 чайная ложка соли - 1/8 чайной ложки красного перца.

Инструкция. Лук обжарить в сливочном масле, пока он не станет мягким и не примет золотистой окраски. Пропустить через мясорубку. Затем пропустить через мясорубку размоченный хлеб и, размешивая, добавить к нему размолотый грецкий орех, соль, красный перец и пропущенный через мясорубку лук. Соус должен иметь примерно ту же консистенцию, что и майонез. Если получится слишком густой соус, добавить к нему немного куриного бульона. Мясо отваренной и остывшей курицы очистить от костей и нарезать тонкими ломтиками. Уложить на блюдо, полить соусом. Подавать в холодном виде.

Крокеты из сыра

Ингредиенты: яичный белок – 6, сыр, сухари молотые - 1 стакан, масло растительное для фритюра, зелень для оформления

Инструкция. Яичные белки взбейте, смешайте с сыром и сформируйте шарики величиной с грецкий орех. Обваляйте шарики в сухарях и обжарьте во фритюре. Выложите на дуршлаг и дайте стечь жиру.

Грибы в вине и сметане

Ингредиенты: грибы свежие белые - 400 г., масло сливочное - 50 г., хлеб - 4 ломтика., вино белое сухое - 30 г., сметана - 200 г., сыр - 60 г., перец красный молотый – щепотка, перец черный молотый – щепотка, соль

Инструкция. Грибы очистите, мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле в течение 5 минут. Затем влейте вино и прокипятите на сильном огне в течение еще 2 минут. Убавьте огонь, положите сметану и тертый сыр, размешайте, посолите и поперчите. Прогревайте до тех пор, пока жидкость не загустеет.

Подавайте грибы на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Парфе лимонное

Ингредиенты: желатин - 1 столовая ложка, сахар, яичный желток – 6, яичный белок – 4, сок лимонный - 3/4 стакана. цедра лимонная тертая - 1 столовая ложка, сливки взбитые 30%-й жирности - 1,5 стакана

Инструкция. Желатин замочите в 1/4 стакана холодной кипяченой воды до прозрачности крупинок. Яичные желтки разотрите с сахаром до загустения. Влейте лимонный сок, размешайте. Поставьте на слабый огонь и, непрерывно

взбивая, прогрейте до загустения, не давая закипеть. Положите желатин и прогрейте, помешивая, до его растворения. Добавьте цедру, снимите с огня и остудите. Яичные белки взбейте в пышную пену, соедините с лимонной смесью, введите сливки и осторожно перемешайте. С помощью сложенной вдвое ленты из промасленного пергамента нарастите края формы, аккуратно перелейте в нее парфе, разровняйте поверхность лопаточкой и охладите до застудневания. Перед подачей пергамент осторожно удалите, оформите парфе взбитыми сливками и цедрой.

Луковый пирог со сметаной.

Ингредиенты: Сливочное масло 125 г., мука 265 г., желток 1 шт., лук 1 кг., соль, перец, сметана 150 г, яйца 3 шт.

Инструкция. Быстро замесить тесто из сливочного масла, 250 г муки, желтка, 2 ст. л холодной воды и 1/2 ч. л соли. Завернуть в плёнку и положить в холодильник на 1 ч. Лук нарезать тонкими кольцами, положить в кастрюлю, влить немного воды и потушить. Перемешать с жиром. Приправить солью, перцем. Посыпать лук оставшейся мукой и перемешать со сметаной. Тушить 5 мин, охладить, перемешать со взбитыми яйцами. Тесто раскатать и выложить в форму, сделав высокие бордюры. Положить во внутрь начинку и поставить в духовку на 35 мин.

ЧЕШСКАЯ КУХНЯ

Чехи — народ здравомыслящий, придерживающийся принципов здорового консерватизма, в том числе и в еде. Чехи равнодушны к сочному мясу: национальное блюдо номер один — жареная свинина с клецками и капустой. Другая визитная карточка чешской кухни — кнедлики.

Кнедлики картофельные.

Ингредиенты: картофель - 800 г., яйцо - 1 шт., мука пшеничная - 250 г., лук репчатый - 150 г
соль

Инструкция. Очищенный сырой картофель натрите на мелкой терке. Часть сока слейте, к картофельной массе добавьте муку, яйцо, соль и замесите тесто. Смоченной в воде ложкой отделите небольшие кусочки теста и опускайте их в кипящую подсоленную воду. Варите 6–8 минут, осторожно помешивая. Шпик нарежьте кубиками и обжарьте, положите мелко нарезанный лук и жарьте до золотистого цвета, все время помешивая. Перед подачей полейте растопленным салом с жареным луком. Отдельно подайте салат из квашеной капусты.

Мясо по-богемски

Ингредиенты: баранина - 500 г., картофель - 500 г., лук репчатый - 200 г., масло растительное - 1 ст. ложка, соль - 1 ч. ложка, перец красный молотый - 1/2 ч. ложки

Инструкция. Мясо нарежьте крупными кубиками, обжарьте на масле вместе с крупно нарезанным луком, добавьте соль и перец, залейте водой и тушите до полуготовности. Уложите на мясо нарезанный кубиками картофель, подлейте горячей воды и тушите до готовности. Жидкость должна выкипеть примерно наполовину.

ШВЕДСКАЯ КУХНЯ

Основа шведской кухни – рыба и другие продукты моря. Почти ежедневно на столе шведов бывают рыбные блюда. Это и первое, и второе, и даже салаты. Сельдь, макрель, угорь, камбала оказываются в шведских желудках в отварном и соленом виде, хотя туда, правда менее часто, попадает и копченая, и вяленая рыба. Да и жареный палтус не чужд соотечественникам Карла XII.

ПОРТУГАЛЬСКАЯ КУХНЯ

Золотистый суп из гороха

Ингредиенты: 0,5 кг гороха, 1 крупная головка репчатого лука, 2—3 сырых яйца, 100 г оливкового масла, черствый хлеб, соль.

Инструкция. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить на оливковом масле. Горох замочить в воде на 12 часов, отварить, размять вилкой. Оставить часть отвара, где варился горох, чтобы было достаточно для супа, немного прокипятить. Посолить и добавить ломтики черствого хлеба в таком количестве, чтобы покрыть дно, полностью залить бульоном, довести до кипения, если необходимо, добавить воду, чтобы препятствовать кипению. Снять с огня, добавить взбитые яйца, поставить на поднос, поместить в горячую духовку на 10—20 минут, не доводя до сухого состояния.

Кролик с луком

Ингредиенты: 1 кролик, 20 головок репчатого лука величиной с грецкой орех, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки муки, 1 стакан белого сухого вина, 1 лавровый лист, 4 гвоздики, соль.

Инструкция. Кастрюлю со сливочным маслом поставить на сильный огонь и, постоянно помешивая, добавить сахарный песок. Затем положить промытый неочищенный репчатый лук и, когда он примет золотистый оттенок, вынуть его из кастрюли и отложить. После этого в кастрюлю положить муку и, постоянно помешивая, немного поджарить ее, добавить обработанного и нарезанного кусками кролика, лавровый лист, гвоздику, 1 стакан воды, белое сухое вино и посолить. Поставить на умеренный огонь и, когда все будет почти готово, снова положить репчатый лук, закрыть крышкой и оставить на огне до полной готовности. При готовности соус должен быть густым и шоколадного цвета, а мясо кролика должно быть мягким. Если еще не готово, добавить воду и белое сухое вино в равных частях и на огне довести до необходимой готовности. Вынуть лавровый лист, гвоздику и подавать к столу с гарниром по желанию.

Эскалоп из свинины по-португальски

Ингредиенты: 150 гр свинины, 2 помидора, 25 гр белого вина, 1 ст л сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Инструкция: Мясо нарезают на эскалоп, солят, перчат, обваливают в муке и обжаривают в сливочном масле. В этом же масле пропаривают очищенные от шкурки и зерен и нарезанные на 4 части помидоры, вливают белое вино, кипятят на медленном огне 3-5 мин, заправляют солью, рубленой зеленью петрушки. Этим соусом поливают эскалопы.

ГОЛЛАНДСКАЯ КУХНЯ.

Немало влияний испытала на себе голландская кухня, ведь народ мореплавателей отовсюду что-то брал с собой. Например, индонезийские блюда остались в Голландии с колониальных времен. Но все-таки эта кухня имеет свой неповторимый характер. Хотя Голландия почти со всех сторон окружена морем, в котором ловится много рыбы, коренные жители едят ее довольно мало. Эту страну иногда называют страной "едоков картофеля". Голландцы с удовольствием, особенно зимой, используют картофель для овощных пюре. У них нет привычки есть много хлеба. Они не очень большие сладкоежки. После горячего блюда обычно бывает десерт: молочный коктейль с ванилью, кефир, зимой - каша, в праздник - пудинг, много фруктов. Бифштексы в Голландии всегда толще, чем где-нибудь. К ним подают хороший соус. А овощи редко готовят без масла и сливок. Сытная пища сильно сдабривается специями: перцем, гвоздикой, корицей, мускатным орехом. Это особенность голландской кухни. В настоящее время все больше употребляется в пищу сырых овощей - с одной стороны, это полезно для здоровья, с другой - потому что их быстро готовить. Знаменитый голландский сыр в этой стране - не только десерт. Сыр в супе, в салате, сыр с ананасами и ветчиной, сыр с рыбой и запеченный, сыр ломтиками и твердый, но чаще всего - на бутербродах.

Тыквенный суп.

Ингредиенты: тыква 500 г, лук 1 шт, красный бол. перец 1 шт, соль, перец, базилик 2 ч. л, молотая паприка 1 ст. л, говяжий бульон 1 л, оливковое масло 3 ст. л, г, грецкие орехи 50 г

Инструкция. Вымойте тыквы, нарежьте кубиками и посыпьте солью, после чего оставьте на час в дуршлаге. Разрежьте стручки перца пополам, удалите семена, после чего нарежьте тонкими длинными полосками. Порубите лук. Разогрейте в сковороде оливковое масло и обжарьте в нем в течение 5 мин тыквы, болгарский перец и лук. Посыпьте базиликом, черным молотым перцем и паприкой. Посолите. Одновременно разогрейте в кастрюле прожаренный бульон. Добавьте овощи и оставьте настаиваться в течение 10 мин. Положите в тарелки толченые грецкие орехи и налейте суп.

Горох или "Расдондерс".

Ингредиенты: горох 500 г, копченый шпик 250 г, лук 250 г, соль, кислые приправы: огурцы,вашеная капуста и т. п

Инструкция. Замочите горох на 12 часов (как минимум) в большом количестве воды, после чего в воду добавьте столовую ложку соли и доведите до кипения. Через час-полтора, горох готов. Поджарьте шпик нарезанный кубиками и лук в отдельных сковородках до приятного коричневого цвета. Поставьте на стол тарелку с кислыми приправами. Шпик и лук подаются на стол отдельно

ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ

Салат по-венгерски

Ингредиенты: Продукты на порцию: рыба 100 г, масло растительное и майонез по 20 г, уксус 10 г, томат-паста или лечо 5 г, яйцо 1/4 шт., помидоры 20 г, зеленый лук 5 г, зелень 3 г, соль по вкусу.

Инструкция: Отварную рыбу остудить, отделить от кожи и костей, разобрать на мелкие кусочки, заправить томатом-пастой (или лечо), уксусом, растительным маслом, майонезом. Все перемешать, выложить горкой в салатник, сверху украсить нарезанным крутым яйцом, свежими или консервированными помидорами, мелко нарубленным зеленым луком, зеленью петрушки, укропом.

Гуляш в горшочке по-венгерски

Ингредиенты: 750 г говядины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, 250 г сладкого перца, 250 г помидоров, 1 ст.л. муки, 20 г красного перца, 1/2 ч.л. майорана, 1/2 ч.л. черного перца, 1/2 ч.л. соли.

Инструкция: Лук мелко порубить и обжарить в жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, нарезанное кусочками, а также специи. Добавить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, добавить снова немного воды или сухое вино. Когда мясо станет мягким, добавить нарезанный кубиками картофель, перец, нарезанный полосками, а через 10 минут – помидоры. Все залить водой и варить до полной готовности мяса и овощей. По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу.

ПРИКЛАДИ СЦЕНАРІЇВ ІГОР ТА КОНКУРСІВ.

В якості прикладів використовувалися матеріали проекту Міжнародного Фонду "Відродження" та Асоціації керівників шкіл м.Києва "Навчальний курс "Європейські студії" в школах", здійсненого за участі Представництва Європейської Комісії в Україні.

ПАРАД ІГОР НАРОДІВ ЄВРОПИ

Запропонувала Кошова В.М.

Ведуча: Дорогі діти! Сьогодні ми з Вами познайомимось з іграми, які передаються з покоління в покоління, від одного народу до іншого. Ми майже ніколи не замислюємось над тим, звідки походить та чи інша гра. Наш "Парад" розпочнемо грою "Один в колі". Цій грі вже більше століття, а походить вона з Угорщини і вважається там найбільш популярною.

Умови гри: 15-20 гравців стають в коло і кидають один одному маленький м'ячик, доки хтось не помилиться і не спіймає його. Цей гравець знаходиться в колі, по центру. Гравці продовжують передавати м'яч, але слідкують, щоб його не схопив гравець, який знаходиться по центру. Якщо гравець схопив м'яч, кинутий йому з іншого боку, він намагається "вбити" того, хто стоїть у центрі кола. Якщо влучили в нього — м'яч, що впав, ловлять і чекають нової нагоди влучити в того, хто стоїть у центрі. Якщо учасник, який кинув м'яч, не влучив у гравця в центрі, він іде на його місце в центрі кола.

Питання до гри:

Чи сподобалась Вам гра?

На яку українську гру вона схожа?

Наступна наша гра — "Нідерландські схованки". Про історію схованок і легенд, що з ними пов'язані, можна розповідати довго. У Нідерландах вважають, що ця гра походить від давніх народних звичаїв. Хлопці і дівчата в перші дні весни йшли в ліс, у поле шукати птахів, жуків, збирати квіти, щоб переконатись, чи прийшла ніч відродження. Тому в цій країні гравці імітують птахів втікають від мисливця, махають крилами. Якщо мисливець довго не знаходить гравців, то вони свистять, імітуючи голоси птахів, щоб дати знати про себе. Схованки розповсюджені в різних варіантах і стали складовою частиною багатьох інших ігор, вони тісно пов'язані з народними звичаями та обрядами. А зараз ми з Вами познайомимось ще з однією цікавою грою, вона називається "Камінчик" і походить з Греції.

За правилами цієї гри Вам потрібно вишикуватись в одну шеренгу. До керівника групи, який стоїть попереду, учасники протягують руки зі складеними долонями. Ведучий має камінчик, він ходить перед шеренгою і робить вигляд, що хоче покласти його в долоні гравців. Потім непомітно кладе камінчик в руки одному з гравців. Той, кому дістається камінчик, біжить до раніше визначеного пункту і повертається назад, щоб повернути камінчик ведучому. Інші гравці переслідують його і намагаються спіймати, доки він в колі. На лінії його ловити вже не можна. Якщо гравець повернеться назад і його не зможуть спіймати, в наступному турі він буде ведучим. Якщо його спіймають, місце ведучого займає гравець, який першим доторкнувся до того, хто біг. А зараз ми перевіримо Ваше вміння влучати в ціль. Гру, яку я Вам зараз запропоную, вигадали іспанці. Відома вона вже багатьом поколінням європейських народів. Вона називається "Влуч у відро". Гравці стають півколом біля відра, що стоїть

на землі на відстані 34м від них. В руках у кожного — камінчик. Після свистка гравці один за іншим кидають камінчики так, щоб влучити у відро. Той, хто кинув мимо, дає заставу; хто потрапив камінцем у відро — отримує очко. Після кількох турів підраховуються

набрані очки. Гравці, які набрали найбільшу кількість очок, визначають штрафи тим, хто "сплатив" заставу (танцювати, співати тощо).

На завершення нашої "Панорами ігор" я хочу запропонувати Вам пройти у танку. Одним із улюблених українських хороводів в усі часи була "Подoliaчка". Тому учні 5 класу зараз нам виконають цей танок.

ГРА "ТАК! НІ!" (Питання умовні)

Умови гри: учням ставлять питання. Вони визначаються з відповіддю. Потім обирають позицію сторони — "Так" чи "Ні". Після вибору пояснюють, чому вважають саме так.

Гра розрахована на учнів старшокласників.

1. ЄС, як союз держав — членів Європейського співтовариства, було створено згідно з Договором про ЄС. *(Так)*
2. Україна є членом ЄС. *(Ні)*
3. Мета ЄС — створення економічного, монетарного і політичного союзу, а також впровадження спільного громадянства. *(Так)*
4. ЄС керується принципами поваги до національної самобутності, демократії та фундаментальних прав людини. *(Та)*
5. Рішення у ЄС приймається меншістю голосів. *(Ні)*
6. 1 листопада 1993 р. набрав чинності Маастрихтський договір. *(Так)*
7. До ЄС входять 20 держав. *(Ні)*
8. Грошова одиниця ЄС — євро. *(Так)*

ФЕСТИВАЛЬ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ТАНЦЮ

Запропонувала Кошова В.М.

(Звучить вальс Шуберта.)

Ведуча: Одним із заходів, запланованих нами у складі "Дня Європи" в нашій гімназії, є Фестиваль європейського танцю. Напевно, немає на світі такої людини, яку танець може залишити байдужою. Кожен із танців — унікальний, але, напевно, вальс усе ж таки є найулюбленішим і найбільш довговічним. Завдяки дивовижній легкості, витонченості і пластичності рухів, при відносній простоті широких ковзних танцювальних па, він швидко завоював величезну популярність.

Ведучий: Вальс народився майже три століття тому як народний танець на межі трьох країн Німеччини, Австрії і Чехії. Танцювали його в містах і селах — всюди, де збирався і розважався простий люд. Один історик того часу не без гумору відзначив, що вальс набув поширення по Європі, як епідемія нежиті.

(Учні виконують вальс.)

Ведуча: Хочемо Вас познайомити із ще одним цікавим і красивим танцем. Він називається "Кернтенський селянський танок". Цей танець схожий на фігурний вальс, за основу в ньому взято різні повороти і перекручення зі складним переплетенням рук партнерів. Незважаючи на складність фігур, австрійські юнаки і дівчата виконують його вправно, танцюють весело і невимушено — так, що глядачі навіть і не помічають складності танцю.

Отже, до Вашої уваги Кернтенський танок.

Ведучий: Сюїту європейських танців продовжують танці Чехії. Народні танці цієї країни виконуються весело і невимушено. Музика — народна, музичний акомпанемент виконується на роялі, акордеоні або ж у супроводі музичного ансамблю.

Ведуча: Чеський танок "По лугу ходила"— це імпровізована розповідь про те, як дівчина лугом гуляла, три гілочки вила, як просила матір не віддавати її заміж за бідного юнака. Тож зустрічайте танцювальний колектив ХХХ класу! У виконанні учнів — чеський танок "По лугу ходила".

Ведучий: Наш фестиваль продовжує угорський народний танець "Чардаш". Музичний розмір парний, 2/2, складається із повільного вступу та швидкого танцю. Даний танок стилізований у творчості Ф.Ліста.

Ведуча: У 2004 році до ЄС приєдналися три прибалтійські держави: Литва, Латвія, Естонія. Прибалтійські країни знаходяться у східній Європі, біля Балтійського моря. Країни населяють споріднені народи — в них схожі культура, звичаї, традиції. Це вельми працелюбні народи — зрештою, як і всі європейці. Але люблять прибалтійці і відпочивати: жодне народне свято не обходиться без запального прибалтійського танцю. До вашої уваги — "Прибалтійський спів".

Ведучий: Україна теж славиться своїми танцями. Хто з українців не любить станцювати польку чи коломийку, походити в танку! Та особливі чари має неперевершений "Гопак" зі своїми раптовими поворотами і підскоками, присіданнями, випадами. І, напевно, всі Ви знаєте про те, що "Гопак" в наш час відновлюється, як забуте бойове мистецтво українців.

Ведуча: Ось і спливають останні хвилини нашого фестивалю ...

Ведучий: Добра і радості,

Миру і затишку,

Щастя й здоров'я

Бажаємо всім від душі!

Підведення підсумків — виступ директора гімназії.

ГЕОГРАФІЧНА ГРА "ЩАСЛИВИЙ ВИПАДОК"

Автори Юрковський О.Ю., Юрковська В.В.

Україна — найбільша європейська країна, яка заявила про своє бажання увійти до європейського співтовариства. Тому важливо, щоб учні більше дізнавались про європейські країни, рівень їхнього розвитку та місце в світі. З цією метою напередодні "Дня Європи" доцільно провести інтелектуальну гру між учнями 10-11 класів — "Щасливий випадок". У грі "Щасливий випадок" беруть участь дві команди, які складаються з 6 (шести)учасників. Для проведення гри необхідно: —два столи за якими розміщуються учасники; — командам необхідно вигадати собі назви та обрати капітанів; — необхідно підготувати запитання суперникам. Гра складається з шести геймів, під час яких учасники повинні показати ґрунтовні знання з фізичної та економічної географії Європи. За правильні відповіді нараховуються бали. Перемагає та команда, яка набрала більшу кількість балів.

І гейм. "Заморочки з бочки"

Принцип гейму полягає в тому, що команди витягують з бочки по п'ять карток із запитаннями кожній команді. Серед цих карток є 3 "щасливі картки"— вони іншого кольору і за правильну відповідь на них нараховується не 1, а 3 бали. Якщо одна команда не знає відповіді, право відповіді може бути надане супернику.

1. Два міста на різних берегах великої європейської річки злилися разом і утворили європейську столицю. (*Будапешт на Дунаї.*)

2. Яка європейська країна названа на честь столиці іншої європейської країни? (*Румунія, Рим.*)

3. Країна ЄС, яка відмовилася вводити в грошовий обіг євро на своїй території і зберегла власну валюту? (*Великобританія.*)

4. Що об'єднує ці міста — Венеція, Санкт-Петербург, Амстердам? (*Міста стоять на каналах.*)

5. Хто був президентом двох країн, не змінюючи кабінету? (*В. Гавел — президент Словаччини та Чехії.*)

II гейм "Ти мені, я тобі..."

Команди готують одна одній по два запитання. За правильну відповідь — 2 бали.

III гейм "Розумники"

За 1 хвилину команди повинні записати якомога більше назв географічних об'єктів, що пов'язані з Великобританією (річки, міста, гори, озера, моря).

IV гейм "Географічне триборство"

1. Географічне лото.

Скласти попарно назви країн та їхніх столиць.

Австрія — Відень

Данія — Копенгаген

Греція — Афіни

Італія — Рим

Нідерланди — Амстердам

Швеція — Стокгольм

Франція — Париж

Португалія — Лісабон

Німеччина — Берлін

Бельгія — Брюссель

2. "Впізнай мене".

Назвіть країни, контури яких зображено на малюнку. 3. За дві хвилини складіть піраміду європейських столиць, щоб кожна наступна була на одну букву довша за попередню (враховуються лише назви, записані підряд). 1 назва 1 бал..

РИМ

ОСЛО

ПАРИЖ

МАДРИД

ЛІ САБОН

БУХАРЕСТ

ГЕЛЬСІНКІ

V. "Далі, далі..." — бліцтурнір..

Кожній команді за 1 хвилину потрібно дати якомога більше відповідей на поставлені запитання. Якщо команда не знає правильної відповіді, вона може відповідати на наступні запитання.

ГЕОГРАФІЧНА ГРА "ЩАСЛИВИЙ ВИПАДОК"

1. На берегах якої річки розташована столиця Великобританії? (*Темза*)

2. Президентом якої країни є Квасневський? (*Польща*)

3. Яка країна розташована на Апеннінському півострові? (*Італія*)

4. В якій країні знаходиться Рурський кам'яновугільний басейн? (ФРН)
 5. Назвіть країну вітряків та тюльпанів. (Нідерланди)
 6. В якій європейській країні немає конституції? (Великобританія)
 7. Країна, що весь час воює з морем. (Нідерланди)
 8. Країна, якій належить найбільший острів на Землі. (Данія)
 9. Найвища вершина Європи. (Монблан)
 10. Півострів, який за формою нагадує чобіт. (Апеннінський)
 11. У якій державі знаходиться Лазуровий берег? (Франція)
 12. Яку країну називають вулканічним центром Європи? (Ісландія)
 13. Столицею якої країни є Копенгаген? (Данія)
 14. Яку державу називають країною банкіром? (Швейцарія)
 15. В якій країні виробляють автомобілі "Мерседес"? (ФРН)
 16. Яка протока відділяє Європу від Африки? (Гібралтар)
 17. В столиці якої країни розміщена Ейфелева вежа? (Франція)
 18. Найменша незалежна держава в світі. (Ватикан)
 19. Батьківщина олімпіади. (Греція)
 20. Який острів у Чорному морі був предметом суперечок між Україною та Румунією? (Зміїний)
 21. Найбільша за площею європейська країна. (Україна)
 22. Якою протокою Великобританія відділена від материка? (Ла Манш)
 23. Як звать королеву Великобританії? (Єлизавета)
 24. Яка країна є батьківщиною автомобіля "Фіат"? (Італія)
 25. За запасами деревини ця країна посідає перше місце в Європі. (Швеція)
 26. Найвища гірська система Європи. (Альпи)
 27. Назвіть аббревіатуру Організації Північноатлантичного альянсу. (НАТО)
 28. Яке місто столицю перетинає нульовий меридіан? (Лондон)
 29. В якій країні розташована крайня західна точка Європи, мис Рока? (Португалія)
- Підводимо підсумки гри та нагороджуємо переможців.

**КОНКУРС: "НАСКОЛЬКО ХОРОШО МЫ ЗНАЕМ ЕВРОПУ:
ГЕОГРАФИЮ, ИСТОРИЮ И КУЛЬТУРУ ЕЕ СТРАН".**

Автор Рожок Т.В.

Кто правильно угадывает страну — получает мини-флажок этого государства. Вопросы сопровождаются фрагментами национальных танцев.

Здесь зародилась география, грамматика, Творил великий геометр Евклид. Страна располагается на полуострове, а также островах Родос и Крит. (Греция)	Весь мир знает пильзенское пиво, На Влтаве построены ГЭС. А в Карловых Варах курорты, У мира к стране интерес. (Чехия)	Порядок, пунктуальность, Достаток круглый год. На Рейне и на Шпрее Вот так живет народ. (Германия)
Ее владения Ютландия, Гренландия, Ее продукция	Женщины всех стран Её парфюмы обожают, Законодательницей мод	РАФ, взморье, пиво и Бальзам Столицу прославляют, Красотки

сыр, масло и бекон. По форме управления монархия, Но и монархам писан здесь закон. (Дания)	ее считают. Бургундия, Бретань, Нормандия, Шампань! Что это за волшебная страна, Известна ль Вам она? (Франция)	очень многих стран Парфюмы "Дзинтарс" знают. Ну а певицы и певцы На "Новой волне" В Юрмалу приплыть мечтают. (Латвия)
Страны этой южной посланец Вел свой горделивый рассказ О том, что "Фламенко" их танец, Не может не радовать глаз. (Испания)	В Мажейкяе нефтехимия, Клайпеда Приморский край.. А захочешь подлечиться поезжай в Друскининкай. (Литва)	Владычица морей Давно минувших дней, Ее язык все изучают, И Королевством называют. (Великобритания)
В стране воюют с морем, Польдеры создают. Здесь свято чтят закон В Гааге суд ООН. (Нидерланды)	Сеньориты и сеньоры Обожают помидоры. Все от Этны до Вероны Уплетают макароны. (Италия)	"Икарус", салями, токайские вина ... Две трети страны занимают равнины. (Венгрия)
Ее прославил Николай Коперник, Он доказал Земли вращение. Став членом НАТО и ЕС, Страна продлила свой прогресс. (Польша)	Стране этой город название дал, а Васко да Гамма ей славу снискал (Португалия)	

ТЕАТРАЛИЗОВАННАЯ ВИКТОРИНА НА ЗНАНИЕ ЕВРОПЕЙСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

Автор Рожок Т.В.

По фрагментам сказок и руководствуясь подсказками ведущего, нужно назвать произведение, автора и страну. Участникам, ответившим правильно, вручаются флажки соответствующих стран. На сцену выходят сказочные персонажи.

1. Девочка входит в огромный ледяной зал и бросается на шею мальчику, играющему с льдинками: "Кай! Милый мой Кай! Наконец то я тебя нашла!"

Мальчик недоуменно смотрит на девочку, затем восклицает: "Герда! Милая Герда! Где же ты была так долго? Где был я сам? (оглядываясь вокруг) Как здесь холодно, пустынно, как я хочу домой!" (Дети рука об руку уходят.)

(Кай и Герда, герои сказки Г.Х.Андерсена "Снежная королева" Дания)

2.Его сказки отличаются светлым юмором и задушевной поэтичностью. Писал он также стихи, драмы. И у нас в стране нет такого ребенка и даже взрослого, который не знал бы и не любил сказки этого писателя. Назову лишь некоторые из них: "Гадкий утенок", "Новый наряд короля", "Свинопас", "Огниво", "Принцесса на горошине", "Дюймовочка"...

(Г.Х.Андерсен, Дания)

3.На сцене: Осел, Собака, Кот. К ним подходит Петух и говорит: "Здорово, друзья! Что вы здесь делаете?" Осел: "Жил я у хозяина, работал на него всю жизнь. А теперь стар стал, он меня выгнал из дому".

Собака: "Пожалейте и меня, друзья. Жила я у охотника, долго жила. По полям и болотам за дичью для него бегала, дом сторожила. А теперь стара стала, задумал хозяин меня убить. Вот я и убежала".

Кот: "Ах, пожалейте и меня, друзья! Жил я своей хозяйки, долго жил. Ловил крыс и мышей. А теперь стар стал, зубы притупились. И захотела моя хозяйка меня в речке утопить. Вот я и убежал".

Петух: "А теперь, друзья, пожалейте и меня. Завтра к моим хозяевам гости приедут. И вот собираются мои хозяева зарезать меня и сварить из меня суп. Что мне делать?"

Осел: "Друзья мои! Пойдем вместе в город Бремен и станем там уличными музыкантами. Петух будет петь, кот на скрипке играть, собака - на барабане, а я — петь и на гитаре играть".

Вместе: "Что ж, пойдем!". (Уходят под фонограмму песни из мультфильма "Бременские музыканты".) *(Сказка братьев Гримм "Бременские музыканты", Германия)*

4.Это известный во всем мире писатель, который в XIX веке возглавил такое литературное течение, как "романтизм". Его отец был генералом, семья имела богатую библиотеку, много путешествовала. В раннем возрасте он начал писать стихи. Франсуа Шатобриан назвал его "сверходаренным ребенком". Еще в XIX веке этот писатель выступил за отмену смертной казни. Вот названия некоторых его романов: "Отверженные", "Человек, который смеется", "Собор Парижской Богоматери". *(Виктор Гюго, Франция)*

3.На сцену выходит Кот в Сапогах: "O, bonjours, mes amis! (снимает шляпу и кланяется)" "Voulez vous, que je vous fasse beaux, intelligents et tres riches, comme mon maitre?!" ("O, здравствуйте, дорогие друзья! Хотите, чтобы я Вас сделал красивыми, умными и очень богатыми, как моего хозяина?!") *("Кот в Сапогах", Шарль Перро, Франция)*

6.Известный баснописец, который жил еще в VI веке до нашей эры. Был рабом, затем получил свободу. Иносказательный язык называют по имени этого человека. *(Эзоп, эзопов язык, Греция)*

7."Я — Чиполлино, сын Чиполлоне. Есть у меня семь братьев: Чиполлетто, Чиполлотто, Чиполлочче, Чиполлучча и так далее — самые подходящие имена для честной луковой семьи. Все мы — люди хорошие, да только не везет нам в жизни. Что ж поделаешь: где лук — там и слезы". *("Приключения Чиполлино", Джанни Родари, Италия)*

8.Знаменитый писатель середины XVI начала XVII вв. В молодости писал сонеты. Участвуя в войне против турок (1570 г.), попал в рабство, откуда был выкуплен друзьями. По неосторожности часто попадал в тюрьму. В тюрьме написал свое самое яркое и бессмертное произведение "Дон Кихот", перед смертью подстригся в монахи. *(Мигель Сервантес, Испания)*

9. На сцене, распластав крылья, лежит Гусь. К нему подходит мальчик и, жалея его, ласково говорит: "Мартин, Мартин! Выпей глоток воды! Увидишь, тебе сразу станет легче!" Мартин встает и говорит: "Дома мы не были с тобой друзьями. Но ты помог мне в беде, Нильс, и я хочу отблагодарить тебя". (*"Чудесное путешествие Нильса с дикими гусями"*, Сельма Лагерлёф, Швеция)

10. Великий поэт. Уже в раннем возрасте начал увлекаться классической поэзией. Первые произведения были написаны в студенческие годы. Получил юридическое образование и, вместе с тем, занимался медициной и естественными науками. На протяжении всей своей жизни занимался игорным ведомством, театром, школами и даже был назначен министром. Одно из его произведений ("Фауст"), стало величайшим шедевром всемирной литературы. (*Иоанн Вольфганг Гете, Германия*)

11. Знаменитый поэт, живший в XVIII-XIX вв., происходил из шляхтичей. В возрасте 25 лет был арестован и выслан в Россию. Потом жил в Италии, Франции. Во Франции специально для него была учреждена кафедра славянской литературы в Коллэж дэ Франса (College de France), где занимал должность профессора. Затем увлекся мистическими учениями и стал проповедником, за что был лишен кафедры. Издавал в Париже газету "La tribune des peuples" ("Народная трибуна"). Умер в Константинополе от холеры. Его самое лучшее произведение – поэма "Пан Тадеуш". (*Адам Мицкевич, Польша*)

БРЕЙН-РИНГ ЕВРОЗНАТOKOВ.

Автор Рожок Т.В.

В игре участвуют победители предыдущих конкурсов, победы которых обозначены флажками. (Если претендентов на участие больше, чем необходимо, можно отобрать тех, у кого большее количество флажков).

Первый раунд игры: страны.

1. "Европа — прекрасное лицо мира: у Англии — смазливое, у Франции — игривое, у Италии — рассудительное, у Германии — румяное, а у этой страны — важное". Эти слова принадлежат писателю этой страны, Бальтасару Грасиану, жившему в XVII в., однако они были более чем верны в конце XV в., когда чело этой страны обрело эту многозначительную важность. Вопрос: о какой стране и в связи с чем идет речь! (*Испания. В СВЯЗИ С ЧЕМ ИСПАНИЯ ОБРЕЛА ЗНАЧИТЕЛЬНОСТЬ В 15 ВЕКЕ???*)

2. Возрождение науки и искусств, или Ренессанс (эпоха от XIV до XVI вв.), заключалось в стремлении возродить в своих произведениях формы античного искусства классических мастеров. Ренессанс появился сначала в этой стране, затем охватил Францию, Германию. О какой стране идет речь? (*Италия.*)

3. Это самая большая страна Западной Европы. (*Франция.*)

4. Эту страну принято считать родиной тюльпанов, ее даже называют "страна тюльпанов". (*Голландия.*)

5. Эту страну называли Элладой, а ее жителей эллинами. (*Греция.*)

Второй раунд игры: города Европы.

1. Польский город на реке Висле, был крепостью. Среди достопримечательностей этого города — собор XIX в. (усыпальница польских королей), ботанический сад, дворцы, национальный музей, который был резиденцией польских королей. В годы второй мировой войны немецкая армия заминировала его, чтобы взорвать после своего отступления. Город остался невредим только благодаря действиям советской разведки. (*Краков.*)

2. Назовите самый красивый город мира, его еще называют "город-музей". (*Рим.*)

3. Рим, Флоренция, Венеция и этот город — четыре жемчужины искусства и четыре краеугольных камня истории не только Италии, но и всей Западной Европы. О каком четвертом городе идет речь? (*Неаполь.*)

4. Прекрасный город, один из художественных центров в Германии. Его часто называют "Флоренцией на Эльбе". В этом городе есть известное здание, которое называют "Цвингер", что в переводе означает "тюрьма", где и находится музей со знаменитой картинной галереей, хранящей произведения европейских мастеров Рубенса, Тициана, Рембрандта, Дюрера. Как называется город и одноименная галерея? (*Дрезден, Дрезденская картинная галерея.*)

5. Какой город "спит" на Сене? (*Париж.*)

6. Какой город является родиной театра? (*Афины.*)

Третий раунд: архитектура европейских городов.

1. Один из самых больших и великих музеев мира находится в столице страны. Его строительство началось в XII в., и на протяжении нескольких веков это здание совершенствовалось. Здание было феодальной крепостью, затем — королевской резиденцией, потом — политической тюрьмой. В наши дни в этом музее собраны произведения искусств всех эпох и всего мира. Три самых известных его шедевра — статуя Венеры Милосской, греческая статуя "Ника Самофракийская" и полотно Леонардо да Винчи "Джоконда". (*Лувр, Париж.*)

2. Самый большой амфитеатр столицы был построен в I в.н.э. Во время его строительства была гениально использована чаша искусственно осушенного озера Золотой дом. Имеет форму эллипса. Пережил пожары и землетрясения. В средние века этот амфитеатр использовался как оборонительная крепость. Распределение зрительских мест в нем производилось в строгом соответствии с социальной принадлежностью горожан. В нем устраивались разнообразные спектакли и зрелища, включая бои гладиаторов и битвы с хищными животными. (*Коллизей, Рим.*)

3. В XI в. армия Вильгельма Завоевателя (французского герцога из Нормандии) совершила высадку в этой стране. После битвы при Гастингсе Вильгельм Завоеватель занял королевский престол этой страны. В страхе перед народными волнениями он построил крепость, где и жил со своими приближенными. Затем крепость использовалась как королевский замок, позже — как государственная тюрьма, в которую были заключены и казнены много принцев и государственных деятелей. Эта крепость была использована и как королевский зоопарк. Сейчас это известный в мире музей. В здании всегда живут черные вороны, жители столицы с любовью ухаживают за ними, так как древнее поверье гласит, что их столица будет процветать до тех пор, пока в башне будут жить вороны. (*Тауэр, Лондон.*)

4. Назовите самый известный музей в Испании. (*Эль Прадо, Мадрид.*)

V. Финал.

Награждение победителя игры. Заключительное слово ведущего. На сцене исполняется финальная песня на разных языках народов ЕС, включая украинский.