**Приложение №1**

**Кроссворд**

**к уроку по теме «Сладкие блюда и напитки»**

В выделенных клетках ключевое слово

1

2

4

3

п

5

6

* 1. [Тарелочка](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0) с приподнятыми краями, на которую ставят [чашку](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B0%D1%88%D0%BA%D0%B0) или [стакан](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BD).
  2. Напиток, изготавливаемый из жареных [зёрен](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE) [кофейного дерева](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE)
  3. Сладкое [десертное](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82) блюдо. Фирменное блюдо [французской кухни](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F). Приготавливается из ароматического основания (фруктового или ягодного сока, [пюре](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%8E%D1%80%D0%B5), виноградного [вина](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE), [шоколада](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4), [кофе](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%84%D0%B5), [какао](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BE) и др.)
  4. Кондитерское изделие небольшого размера из сладкого сдобного [теста](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE), обычно с начинкой, с [кремом](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B5%D0%BC). Не печенье.
  5. Поджигание блюда, облитого коньяком.
  6. Нормы и правила, отражающие представления о должном поведении людей в обществе.