**Анкета «Хорошая ли Вы хозяйка?»**

**Инструкция**

Выберите тот вариант ответа, с которым вы согласны, начислите себе соответствующее количество баллов (цифра в скобках).

1. *Что Вы будете делать, если случайно пересолите суп?*

а) постораюсь убедить всех, что это солянка; (1)

б) долью в кастрюлю воду; (0)

в) отолью часть бульона, сохраню и в следующий раз долью кипячёной воды; (2)

г) добавлю риса, если позволяет рецепт, или помещу в кипящий суп на некоторое время марлевый мешочек с рисом, тогда зерно впитает лишнюю соль. (3)

2. *Выберите в каком порядке Вы будете класть овощи в борщ (если готовить без зажарки):*

а) лук, картошка, свекла, капуста, морковь; (0)

б) морковь, свекла, лук, картошка, капуста; (3)

в) картошка, свекла, капуста, морковь, лук; (1)

г) свекла, морковь, лук, капуста, картошка. (2)

*3. Если после обеда осталась селёдка, как Вы поступите?*

а) предпочитаю не хранить, запаха в холодильнике будет трудно избежать; (1)

б) переложу куда-нибудь и закрою крышкой; (0)

в) переложу в банку или герметичный контейнер и залью растительным маслом; (2)

г) переложу в банку и залью маринадом. (3)

4. *Пользуетесь ли Вы мусоропроводом для утилизации органических остатков?*

а) пользуюсь с удовольствием; (0)

б) в тёплое время года стараюсь не пользоваться, иначе в подъезде появляется запах; (1)

в) никогда не бросаю в мусоропровод оставшиеся кусочки рыбы, мяса, яиц; (2)

г) остатки пищи всегда выношу отдельно - на помойку. (3)

5. Когда надо солить жареную картошку?

а) за несколько минут до готовности; (3)

б) во время приготовления; (1)

в) после жарки; (2)

г) перед жаркой. (0)

6. *Как долго Вы варите макароны?*

а) время приготовления указано на упаковке; (3)

б) на глазок, по вкусу; (2)

в) надо, чтобы поварилось подольше; (0)

г) всегда варю примерно 10 минут. (1)

7. *Каков, по-вашему, срок хранения овсяных хлопьев «Геркулес»?*

а) год; (3)

б) полгода; (2)

в) 2 месяца; (1)

г) не ограничен. (0)

8. *На какой полке холодильника лучше хранить готовые блюда, которые Вы потом будете разогревать?*

а) это неважно, куда поместятся; (0)

б) где-нибудь в середине; (2)

в) на верхней полке; (3)

г) на нижней полке. (1)

9. *Как и где Вы храните свою парфюмерию?*

а) на самом видном месте, потому что эти флакончики очень красивые и мне приятно, что гости могут оценить мой вкус; (0)

б) в том месте, где я одеваюсь и занимаюсь макияжем; (1)

в) стараюсь хранить в месте, защищённом от прямых солнечных лучей;

г) в открытом месте держу распечатанные флакончики, которыми сейчас пользуюсь, остальное по возможности в запечатанном виде лежит в тёмном месте, а не понравившиеся духи уношу в ванную, к зеркалу в прихожую или раздаю подругам. (3)

10. *Какой набор приправ Вы возьмёте для приготовления жареной рыбы?*

а) лавровый лист, укроп, чёрный перец; (0)

б) карри, базилик, хмели- сунели; (2)

в) чёрный перец, имбирь; (3)

г) корица, шафран. (1)

11. *Когда надо добавлять специи в тушеное мясо?*

а) перед приготовлением, чтобы успело пропитаться ароматом; (0)

б) за 5-10 минут до готовности; (3)

в) в процессе приготовления; (1)

г) за пару минут до готовности. (2)

12. Какие салфетки Вы подадите гостям на званом ужине?

а) салфетки будут стоять в красивой салфетнице, и каждый будет брать по мере необходимости; (0)

б) положу рядом с каждой тарелкой большую бумажную салфетку, кроме того настоле будет стоять салфетница; (1)

в) каждому гостю выдам тряпичную салфетку; (2)

г) красиво сверну тканые салфетки и поставлю на тарелки или использую специальные кольца для салфеток. (3)

**Обработка результатов**

9 баллов и менее - низкий уровень;

10-18 баллов - средний уровень;

19-27 - высокий уровень;

28 баллов и более - очень высокий уровень.