**Тема 2. Особливості національних кухонь країн Західної та Центральної Європи.**

**План заняття:**

1. Основні види сировини та асортимент страв і напоїв німецької кухні.

2. Особливості приготування страв угорської та австрійської кухонь.

3. Енотехнології в етнічних кухнях Північної та Західної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню. Меню, режими харчування споживачів з країн Північної та Західної Європи.

**Індивідуальні завдання:**

1. Підготувати інформаційне повідомлення на тему: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування населення Польщі». 2. Підготувати реферативне повідомлення на тему: «Вплив релігійних та світських традицій на особливості харчування Скандинавських країн».

3. Підготувати доповідь «Вплив етнічної кухні країн Західної Європи на світову кулінарію».

4. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Німеччини».

5. Підготувати презентацію на тему: «Особливості харчування населення Білорусі».

6. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Чехії».

7. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Словаччини».

7. Реферат: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування населення Молдови».

9. Підготувати доповідь на тему: «Вплив етнічної української кухні на світову кулінарію».

**Питання для самоконтролю:**

1. Формування народної слов’янської кухні.

2. Характерні особливості української національної кухні.

3. Вплив географічного місця розташування на формування білоруської кухні. Асортимент страв, кулінарних виробів і напоїв Білорусі.

4. Технологія перших страв, страв з м’яса та солодких страв польської кухні. 5. Характеристика кухні Чехії і Словаччини. Богемські солодощі.

6. Меню, режими харчування споживачів з країн Центральної та Західної Європи.

7. Енотехнології в етнічних кухнях Східної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню.

8. Асортимент страв, меню, режими харчування польських туристів.

**Тести:**

***1. З якою етнічною кухнею має спільні риси польська кухня:***

а) українською;

б) німецькою;

в) угорською.

***2. Які страви німецької кухні відносять до традиційних?***

а) ольмопс;

б) соте;

в) шніцель.

***3. Які із наведених страв відносяться до угорської кухні:***

а) перкельт;

б) паприкаш;

в) гювеч.

***4. Фюме – це:***

а) соус;

б) концентрований бульйон;

в) етнічна французька страва.

***5. В яких етнічних кухнях широко використовується пиво для готування страв, зокрема перших:***

а) чеській (словацькій);

б) німецькій;

в) англійській.

***6. В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв:***

а) іспанській;

б) німецькій;

в) угорській.

***7. Кнедлики це:***

а) французькі рогалики;

б) м’ясні рулети німецької кухні;

в) страва з картоплі білоруської кухні;

г) страва чеської кухні із борошняного або картопляного тіста.

***8. Вкажіть до якої національної кухні належить страва папрікаш:***

а) угорської;

б) польської;

в) узбецької;

г) вірменської.

***9. Вкажіть, для якої національної кухні характерне використання сосисок, ковбас, сардельок у приготуванні страв:***

а) англійської;

б) німецької;

в) литовської;

г) угорської.

***10. В яких національних кухнях найчастіше використовують для приготування супів пиво?***

а) французькій;

б) литовській;

в) німецькій;

г) естонській.

***11. Швейцарська національна кухня ввібрала гастрономічні традиції:***

а) Франції;

б) Німеччини;

в) Італії;

г) усі відповіді вірні.

***12. Візитною карткою кухні Швейцарії вважаються:***

а) сир і кисло-молочні продукти;

б) фондю;

в) шоколад;

г) усі відповіді вірні.

***13. Рьошті – це:***

а) смажений коржик з відвареної картоплі, посипаний сиром;

б) відварна картопля з розплавленим сиром;

в) в’ялена яловичина з цибулею;

г) пряні ковбаски з соусом і спеціями.

***14. Мюслі винайшли:***

а) в 1986 р. у Бельгії;

б) в 1990 р. в Швейцарії;

в) в 1998 р. у Франції;

г) в 2002 р. у Люксембурзі.

***15. Популярними віденськими кондитерськими виробами є такі:***

а) штрудель;

б) марципан;

в) поффертьес;

г) лімбургійський пиріг.

***16. Основним інгредієнтом знаменитої ірландської картопляної запіканки “спокуса Йенссона” є:***

а) оселедець;

б) лососина;

в) тріск;

г) баранина.

***17. Токайське вино, притаманне:***

а) Угорщині;

б) Німеччині;

в) Польщі;

г) Швейцарії.

**Завдання 1.** Розкрити загальні напрями у харчуванні різних країн світу, а також регіонів у цілому (назвіть національні страви регіонів). Завдання виконати схематично.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Німеччина | Чехія | Австрія | Угорщина | Словаччина | Бельгія |
|  |  |  |  |  |  |