## Тема 4. Особливості кулінарних трендів Закавказзя.Начало формы

**План заняття:**

1. Етнічні особливості харчування населення країн Закавказзя.

2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів у кухнях країн Закавказзя, особливості їх використання.

3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв Грузії, Вірменії, Азербайджану, особливості їх подавання.

4. Енотехнології в етнічних кухнях Закавказзя. Еногастрономічні поєднання в меню.

5. Режими харчування іноземних туристів з Кавказу.

**Індивідуальні завдання:**

1. Підготувати інформаційне повідомлення на тему: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування Закавказзя».

2. Реферат: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування населення Грузії».

3. Підготувати доповідь на тему: «Вплив етнічної вірменської кухні на світову кулінарію».

4. Підготувати презентацію на тему: «Особливості харчування населення Азербайджану».

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

**Питання для самоконтролю:**

1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн кавказького регіону.

2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів Грузії, особливості їх використання.

3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв Вірменії, особливості їх подавання.

4. Енотехнології в етнічних кухнях кавказького регіону. Еногастрономічні поєднання в меню.

5. Асортимент страв, меню, режими харчування іноземних туристів із Азербайджану.

**Тести:**

**1. У грузинській кухні прийнято:**

А) Готувати страви із використанням горіхів та сирів

Б) Широке використання цибулі

В) Готувати страви із використанням вина

Г) Всі відповіді вірні

**2. Оберіть страви які належать до грузинської кухні:**

А) Карі, хачапурі, купати

Б) купати, гозінаки, чихиртма

В)Мамалига, купати, хачапурі

Г) Хачапурі, сациві, чахохбілі

**3. Для приготування азербайджанської страви люля-кебаб використовуються такі три основні компоненти:**

А) Куряче філе, часник, солодкий перець

Б) Баранина, цибуля, курдюк

В) М'ясний фарш, маринована цибуля, зелень

Г) Усі відповіді вірні

**4. Найпопулярніші страви грузинської національної кухні**

А) Бастурма, купати, лобіо

Б) Курча табака, пхалі, мчаді, ткемали

В) Чахохбілі, сациві, хачапурі

Г) Усі відповіді вірні

**5. Панівне місце в національній кухні Азербайджану займає плов, зокрема:**

А) Плов сабзи-говурма

Б) нарданча плов

В) фісінджан плов

Г) Усі відповіді вірні

**6. Який вид м'яса використовують для традиційного азербайджанського шашлику?**

А) Баранину

Б) Свинину

В) Яловичину

Г) М'ясо птиці

**7. Який інгредієнт додають до традиційного азербайджанського супу келе-пача**

А) Курячі потрохи

Б) Баранячі голови і ніжки

В) Свинячу рульку

Г) Курячі ніжки і голови

**8. Напій "дошаб" це - ?**

А) Відварений концентрований сік винограду

Б) Відварений концентрований сік яблук

В) Відварений концентрований сік груші

Г) Відварений концентрований сік аличі

**9. Грузинська національна страва мчаді це - ?**

А) Кукурудзяна каша

Б) Кукурудзяний коржик

В) Кукурудзяний хліб

Г) Усі відповіді вірні

**10. Найпоширеніша грузинська домашня страва з використанням квасолі і баклажанів називається?**

А) Чакапули

Б) Сациви

В) Лобіо

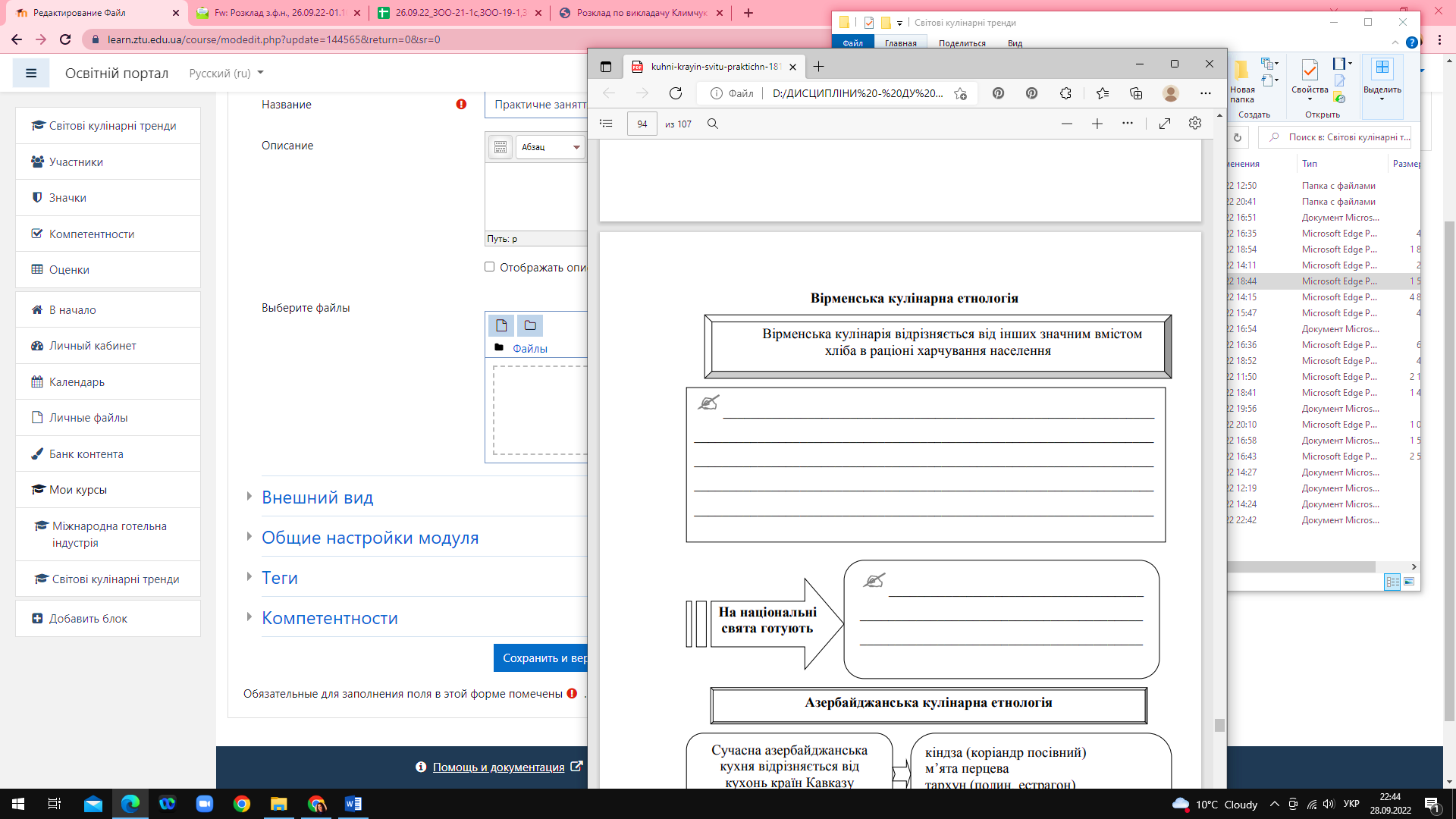
Г) Бастурма

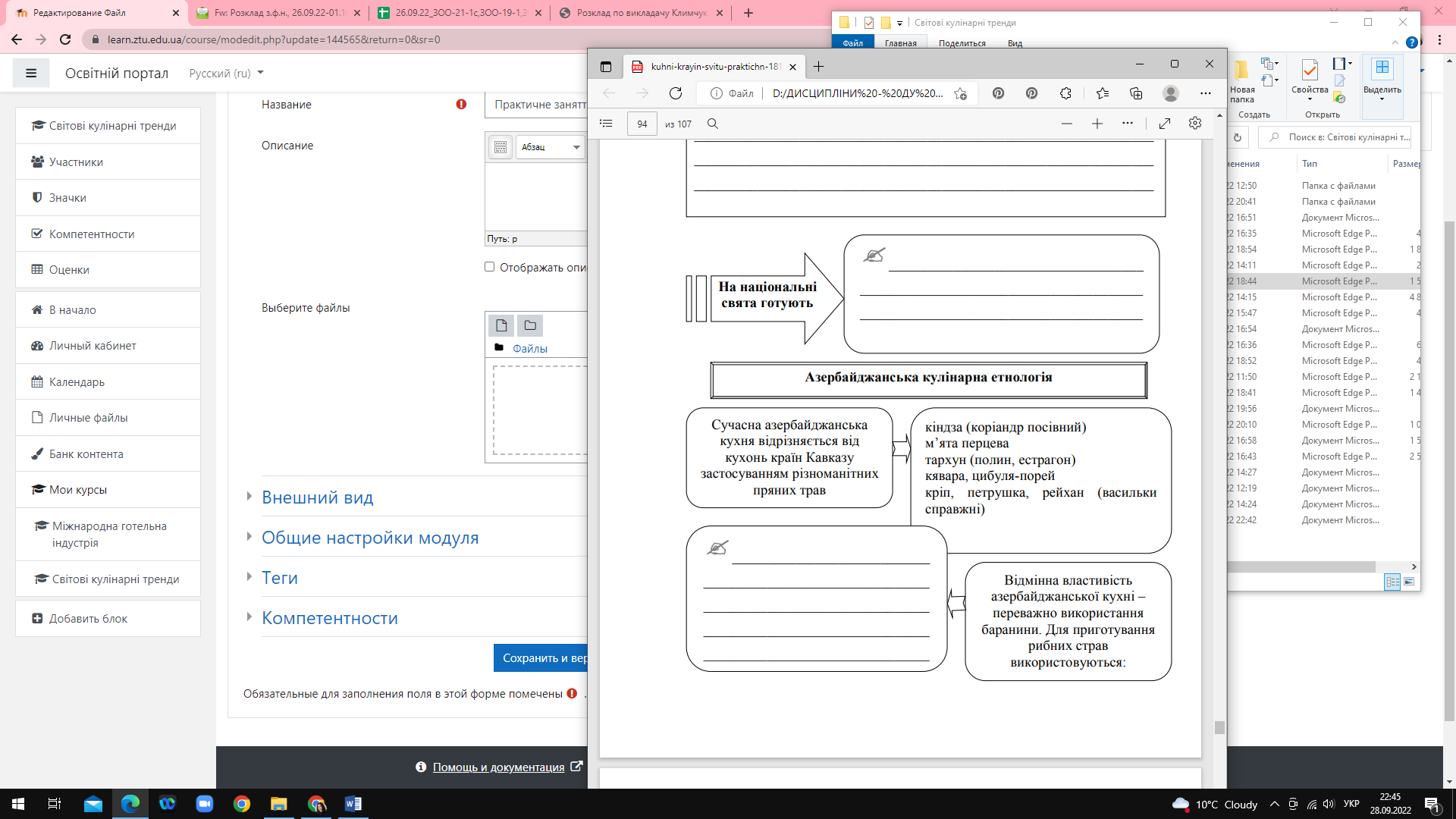
**Завдання 1.**

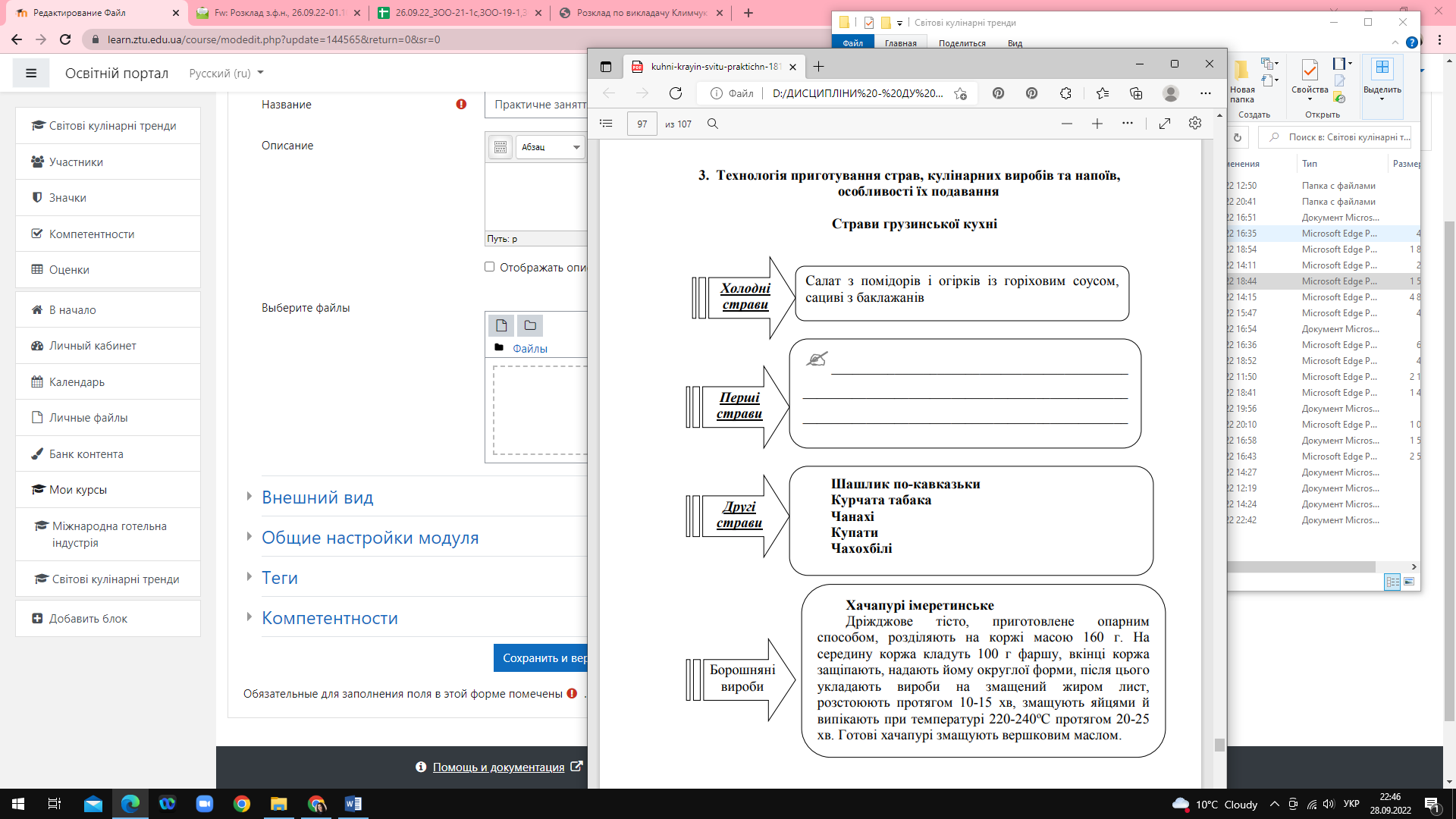
Скласти загальну характеристику національної кухні Грузії, Вірменії, Азербайджану.

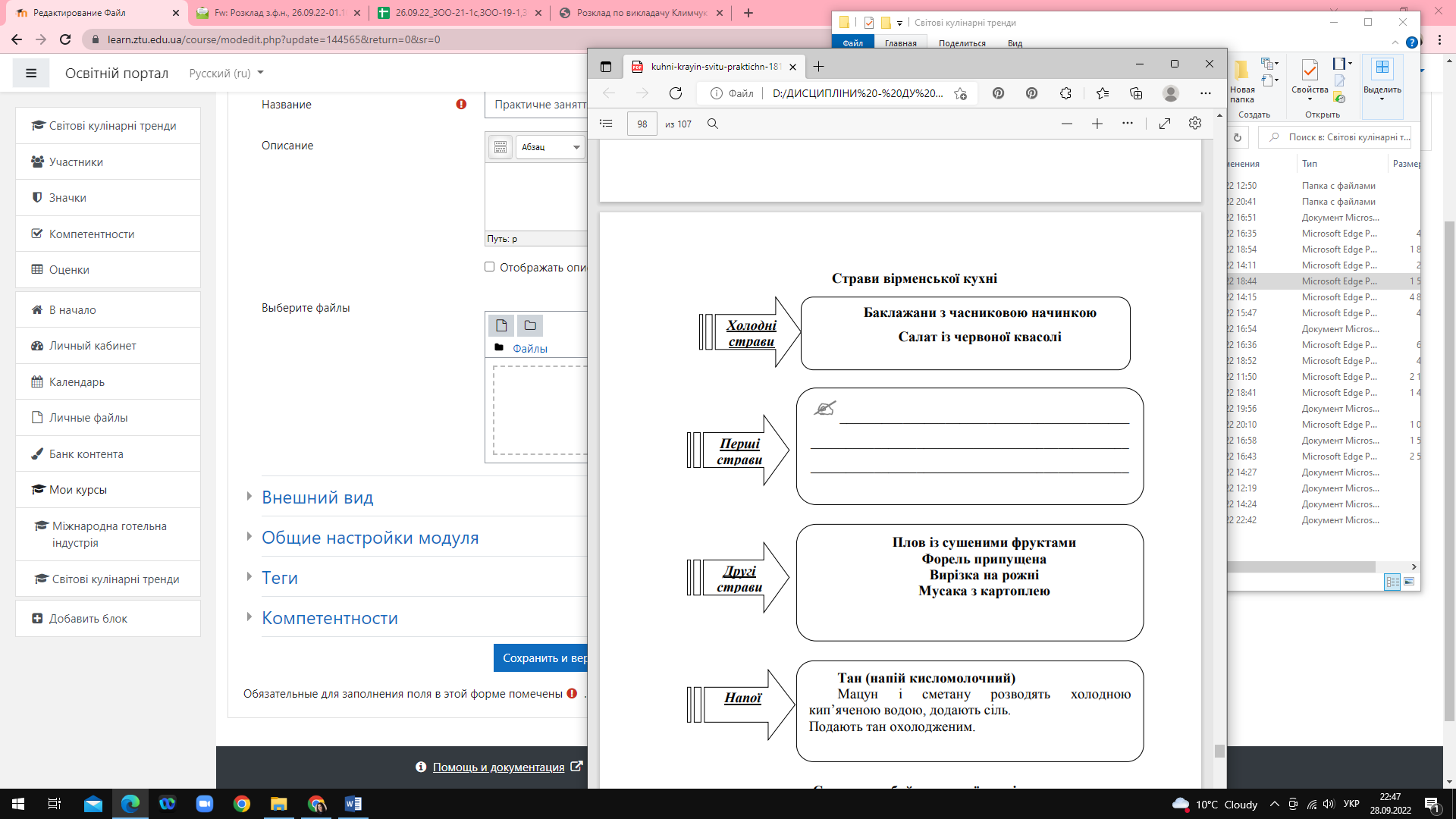
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Алгоритм вивчення національної кухні | Характеристика | | |
| Грузія | Вірменія | Азербайджан |
| 1. Географічне положення і країни |  |  |  |
| 2. Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу) |  |  |  |
| 3. В том числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи) |  |  |  |
| 4. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: Механічна Теплова (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми) |  |  |  |
| 5. Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі |  |  |  |
| 6. Режим харчування |  |  |  |
| 7. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля) |  |  |  |
| 8. Приблизне меню |  |  |  |

**Завдання 2.**









**Страви азербайджанської кухні**

