**ТЕМА: Особливості кулінарії країн Латинської Америки та Англо-Америки.**

**Завдання 1.**

Розкрити загальні напрямки у харчуванні різних країн Американського континенту (США, Мексика, Бразилія), розподілити страви із запропонованого переліку відповідно до країни їх походження.

Сандвіч, гамбургер, окіст свинячий, устриці Рокфеллер, крабові клешені, батат (солодка картопля), гуакамоле, паріл’я з креветкою, рефритос, такос, сальса, енчиладос, флаутас,тортіл’я, тапіока (маніокове саго), мокека, баліньйос де бакальяу, шураско, кайпірін’я, піканья, фейжоада

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **США** | **Мексика** | **Бразилія** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Завдання 2.** На рисунках зображені різні види сервірування столів стосовно святкових днів, які прийнято святкувати у різних країнах Американського континенту. Вкажіть до якого свята вони належать:Пасха в Бразилії, Новий рік в Мксиці, День Подяки, День Святого Валентина, Гасторономічний фестиваль в Бразилії, Хелоуін.

****

**Завдання 3.** Тести

1. Італійська кухня, що у своєму репертуарі має страву, яка стала стандартною і конкурентною за ціною з стравами раціоналістичної американської кухні:

а) полента;

б) темпура;

в) долма;

г) Пракес.

2. Страва, яка слугує обов'язковим додатком до сніданку чи обіду американців, точно так  само як склянка води з льодом:

а) плов;

б) зелений салат;

в) морозиво;

г) збиті вершки.

3. Сучасне американське харчування характеризується ресторанами швидкого  обслуговування з широким розповсюдженням:

а) делікатесів;

б) особливих умов заварки чаю;

в) фаст-фуду;

г) усі варіанти відповіді вірні.

4. В асортименті американської кухні відсутня рибна холодна страва і закуска:

а) риба смажена;

б) риба «Орлі»;

в) риба грильє;

г) заливна риба.

5. В якості других страв американці споживають м’ясо:

а) нежирної свинини;

б) баранини;

в) козлятини;

г) гуски.

6. Американці в своєму раціоні зовсім не вживають:

а) зелений горошок;

б) макаронні вироби;

в) картоплю смажену;

г) кукурудзу з вершками.

7. Овочі американського походження, без яких турецьку кухню взагалі неможливо собі  представити:

а) цибуля-порей й батат;

б) броколі й часник;

в) помідори й солодкий перець;

г) спаржа й артишок.

8. Страва, яку дуже полюбляють німці і не вживають у своєму раціоні американці:

а) молочний кисіль;

б) капуста тушкована;

в) гарячий шоколад;

г) кока кола.

9. Традиційним за американським столом став звичай:

а) пити воду з льодом перед їжею;

б) пити імбирне пиво перед їжею;

в) пити пепсі-колу перед їжею;

г) пити каву перед їжею.

10. Американська кухня перш за все асоціюється зі швидким, досить калорійним і не завжди  здоровим харчуванням:

а) чебуреки;

б) долма;

в) хот-дог;

г) равіолі.

11.Багаторічна трав'яниста рослина, батьківщиною якої є тропіки Південно-Східної Азії, яку американці подають свіжою, смажать, готують з неї салати та десерти:

а) грейпфрут;

б) ківі;

в) ананаси;

г) банани.

12. Сосиска вкрита кукурудзяним тістом і смажена в олії, яка відома в усьому світі:

а) корн-дог;

б) попкорн;

в) гамбургер;

в) гамбургер;

13. Овоч, який несе спільну рису кухонь Аргентини, Бразилії, Куби, Мексики, Парагваю, Уругваю, а також став улюбленим за американським столом:

а) баклажани;

б) кукурудза;

в) кабачки;

г) рокамболь.

14. Овоч, який асоціюється зі святом Хелловін, що пов’язаний зі святом Усіх Святих,  святкування якого розпочинається 31 жовтня, з якого готують найвідоміші американські страви:

а) цибуля-порей;

б) дайкон;

в) гарбуз;

г) броколі.

15. Основна національна страва, яку сприймають виключно як американську класику:

а) Стейк;

б) Хумус;

в) Фалафель;

г) Форшмак.

16. Страва, рецепт якої родом зі штату Вірждинія, це класика американської випічки:

а) яблучний пиріг;

б) Тулумба татлиси;

в) Чолнт;

г) Лахмаджун.

17. Універсальний символ американської масової культури, американського бізнесу та процесу глобалізації, це котлета, вкладена між двох частин розрізаної круглої булочки: а) мамабургер;

а) мамабургер;

б) чизбургер;

в) гамбургер;

г) усі варіанти відповіді вірні.

18. Американці жартують, що вони п'ють тільки один напій у гарячому вигляді - каву, а в холодному –:

а) кока-колу;

б) каву глясе;

в) чай зелений;

г) лимонад.

19. Наприкінці робочої доби людина потребує свята, і тому американці за вечерею "відриваються на всю котушку", куштуючи:

а) фруктові супи;

б) суп-пюре;

в) складну м’ясну закуску;

г) усі варіанти відповіді вірні.

20.  Глибоке коріння в американській культурі має страва:

а) Гефілте фіш;

б) фарширований індик;

в) Цимес;

г) пилав.

21. На десерт американці полюбляють вживати:

а) фрукти;

б) морозиво;

в) пудинги;

г) усі варіанти відповіді вірні.

22. Національний алкогольний напій США:

а) Бурбон (Jim Beam);

б) рисове вино;

в) горілка;

г) віскі.

23. У сучасній американській кухні рекомендується їжа багата білком і вітамінами і   по можливості без:

а) м’яса;

б) спецій;

в) жиру;

г) молока.

24. Продукт, який став ознакою непристойної кухні Америки з причини різного роду  хвороби населення країни:

а) м’ясо;

б) варений рис;

в) рокамболь;

г) дайкон.

25. Не рекомендується подавати до столу гостям зі США:

а) кетову ікру;

б) заливну рибу;

в) гарніри із круп;

г) усі варіанти відповіді вірні.

26. Національна страва, яка стала невід'ємним елементом канадської кухні, хоча запозичена у шотландців:

а) картопляне пюре;

б) панірована картопля;

в) капуста в тісті «кляр»;

г) шашлик.

27. Особлива гордість канадців -  солодкий сироп, вироблений червоного або чорного  кольору, який додають в гарячі напої як підсолоджувач, до оладок, вафлів, для  глазурування овочів:

а) кленовий сироп;

б) сироп з кореню імбиру;

в) сироп з кореню лотоса;

г) рисове вино.

28. При обслуговуванні груп туристів з США і Канади рекомендується звернути увагу на  перший сніданок, це страва:

а) пшенична каша з гарбузом;

б) кукурудзяні пластівці з вершками;

в) яєчня з беконом;

г) усі варіанти відповіді вірні.