**МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ 2**

**Завдання 1. Дайте відповідь на запитання:**

**Варіант 1**

1. Кулінарна культура країн Північної Африки.
2. Кулінарні традиції ОАЕ.
3. Кулінарні особливості кухні Індії.

**Варіант 2.**

1. Формування народної Англо-Америки.
2. Кулінарні традиції Мексики.
3. Кулінарні особливості кухні Вьєтнаму.

**Варіант 3.**

1. Характеристика кухні Австралії.
2. Характеристика національної Канади.
3. Кулінарні особливості кухні Португалії.

**Варіант 4.**

1. Характеристика кухні Пакистану.
2. Характеристика національної Китаю.
3. Кулінарні особливості кухні Океанських островів.

**Завдання 2. Розв’язати тести:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Сучасне американське харчування характеризується ресторанами швидкого  обслуговування з широким розповсюдженням: | А. делікатесів  Б. особливих умов заварки чаю  В. фаст-фуду  Г. солодощів  Д. усі варіанти відповіді вірні |
|  | В асортименті американської кухні відсутня рибна холодна страва і закуска: | А. риба смажена  Б. риба «Орлі»  В. риба грильє  Г. заливна риба  Д. риба тушкована |
|  | В якості других страв американці споживають м’ясо: | А. нежирної свинини  Б. баранини  В. козлятини  Г. гуски  Д. курятина |
|  | Американці в своєму раціоні зовсім не вживають: | А. зелений горошок  Б. макаронні вироби  В. картоплю смажену  Г. кукурудзу з вершками  Д. риба смажена |
|  | 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  Д. нут та капуста |
|  | Страва, яку дуже полюбляють німці і не вживають у своєму раціоні американці: | А. молочний кисіль  Б. капуста тушкована  В. гарячий шоколад  Г. кока кола  Д. конина в’ялена |
|  | 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  Д. пити чай перед їжею |
|  | Американська кухня перш за все асоціюється зі швидким, досить калорійним і не завжди  здоровим харчуванням: | А. чебуреки  Б. долма  В. хот-дог  Г. равіолі  Д. кукурудза |
|  | 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  Д. яблука |
|  | Сосиска вкрита кукурудзяним тістом і смажена в олії, яка відома в усьому світі: | А. корн-дог  Б. попкорн  В. гамбургер  Г. гамбургер  Д. хот-дог |
|  | 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  Д. гарбуз |
|  | 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  Д. кукурудза |
|  | Основна національна страва, яку сприймають виключно як американську класику: | А. стейк  Б. хумус  В. фалафель  Г. форшмак  Д. тортільяс |
|  | Страва, рецепт якої родом зі штату Вірждинія, це класика американської випічки: | А. яблучний пиріг  Б. тулумба татлиси  В. чолнт  Г. лахмаджун  Д. панетоне |
|  | Універсальний символ американської масової культури, американського бізнесу та процесу глобалізації, це котлета, вкладена між двох частин розрізаної круглої булочки: | А. мамабургер  Б. папабургер  В. чизбургер  Г. гамбургер  Д. усі варіанти відповіді вірні |
|  | 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  Д. амерікано |
|  | 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  Д. рибну закуску |
|  | Глибоке коріння в американській культурі має страва: | А гефілте фіш  Б. фарширований індик  В. цимес  Г. пилав  Д. хумус |
|  | На десерт американці полюбляють вживати: | А. фрукти  Б. морозиво  В. пудинги  Г. усі варіанти відповіді вірні  Д. випічка |
|  | Національний алкогольний напій США: | А. бурбон (Jim Beam)  Б. рисове вино  В. горілка  Г. віскі  Д. шампанська |
|  | У сучасній американській кухні рекомендується їжа багата білком і вітамінами і   по можливості без: | А. м’яса  Б. спецій  В. жиру  Г. молока  Д. соусу |
|  | Продукт, який став ознакою непристойної кухні Америки з причини різного роду  хвороби населення країни: | А. м’ясо  Б. варений рис  В. рокамболь  Г. дайкон  Д. нут |
|  | Не рекомендується подавати до столу гостям зі США: | А. кетову ікру  Б. заливну рибу  В. гарніри із круп  Г. усі варіанти відповіді вірні  Д. паштет |
|  | 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  Д. картопля фрі |
|  | 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  Д. сироп з ревеню |
|  | 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  Д. млинці з нутелою |
|  | Аргентинці готують різноманітні солодощі з: | А.чайоти  Б. батату  В. патайї  Г. усі варіанти відповіді вірні  Д. ватрушки |
|  | Найвідоміший десерт в аргентинській кухні, виготовлений із молока та цукру, схожий на  карамель: | А. дульсе-де-лече  Б. флан  В. альфахори  Г. масаморра  Д. вежеміт |
|  | Аделаїда займає примітне місце на кулінарній карті Австралії, її центральний ринок  пропонує всю розмаїтість флори й фауни, землі й води, а саме: | А. блакитні краби  Б. риба  В. кальмари  Г. рапани  Д. восьминого |
|  | Фаворит на столі австралійця м’ясо: | А. гуски  Б. баранини  В. свинини  Г. козлятини  Д. курятина |
|  | Найавстралійська із всіх австралійських страв - спеціальний «дріжджовий екстракт»: | А. lamington  Б. тулумба татлиси  В. vegemite  Г. цимес  Д. хумус |
|  | Австралійській бісквіт, облитий шоколадною помадкою й обсипаний кокосовою  крихтою: | А. vegemite  Б. хумус  В. фалафель  Г. lamington  Д. хумус |
|  | Австралія багата рибою місцевих видів: | А. вайтбейт  Б. корюшка  В. маринка  Г. судак  Д. дорадо |
|  | Гідробіонти, які майже невідомі австралійській кухні: | А. лангусти  Б. мідії  В. устриці  Г. усі варіанти відповіді вірні  Д. краби |
|  | Основним гарніром і компонентом багатьох страв на австралійській кухні є: | А. кус-кус  Б. гречиха  В. рис  Г. вівсянка  Д. нут |
|  | Найбільше поширення в Австралії мають овочі: | А. броколі  Б. помідори  В. артишок  Г. селера  Д. орква |
|  | Для приготування страв австралійці використають тропічні фрукти: | А. таро  Б. ківі  В. апельсини  Г. шарон  Д. манго |
|  | У наші дні в ресторанному меню Австралії стали з’являтися нові продукти місцевого вегетаріанського столу, такі, як: | А. ямс  Б. дайкон  В. горіхи bunya  Г. кленовий сироп  Д. хумус |
|  | Справжня цариця Океанії -: | А. дика розель  Б. слива какаду  В. горіхи bunya  Г. кокосова пальма  Д. банани бебі |
|  | На території Папуа-Нової Гвінеї місцева кухня базується на всіляких коренеплодах типу: | А. колоказії  Б. імбиру  В. пастернаку  Г. брукви  Д. немає вірної відповіді |
|  | Місцева страва Папуа-Нової Гвінеї, яку готують зі смаженого м'яса крабів з колоказією: | А. Баллі-біф  Б. Хула  В. Кокода  Г. Кол-піс-но-рейс  Д. немає вірної відповіді |
|  | Характерною стравою у всій Океанії вважаються всілякі салати і каррі з  їстівної рослини  роду гібіскусових: | А. талауту  Б. тапіока  В. абіку  Г. піт-піт  Д. пуху |
|  | Рослина, стебла й корінь якої обов'язково, супроводжує будь-яку страву Новозеландців: | А. пуху  Б. абіку  В. тапіока  Г. талауту  Д. піт-піт |
|  | Місцевий солодкуватий різновид  картоплі, який Новозеландці використовують як гарнір: | А. кумара  Б. пуху  В. піт-піт  Г. тапіока  Д. абіку |
|  | У Новозеландців найбільш популярні страви з  маленької прозорої рибки, яку вони  їдять смаженою й консервованою: | А. вайтбейт  Б. барракуда  В. шнепер  Г. снеток  Д. чумизу |
|  | Новозеландці приймають їжу: | А. 7 разів на добу  Б. 5 разів на добу  В. 4 рази на добу  Г. 3 рази на добу |

**Завдання 3. Провести дослідження.**

**Варіант 1.**

Дослідити національний кулінарний стиль та основні гастрономічні технології національних кухонь країн Центральної Європи (Угорщини, Польщі, Чехії, Словаччини, Албанії, Боснії і Герцеговини, Болгарії, Македонії, Чорногорії, Сербії, Словенії, Хорватії, Румунії).

**Варіант 2.**

Дослідити естетичний та історичний пласт культури національних кухонь Східної Азії (Японія, Китай), країн Південно-Східної Азії (Індонезія, В’єтнам, Лаос, Малайзія, Філіппіни, Нова Гвінея, Бірма, Камбоджа), країн Південної Азії (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш, Таїланд та ін.).

**Варіант 3.**

Дослідити особливості національних кухонь регіону Магрибу (Алжир, Марокко, Туніс, Лівія, Мавританія); країн Південно-Африканської Республіки, Австралії та Нової Зеландії.

**Варіант 4.**

Дослідити особливості національних кухонь народів Північної Європи, зокрема британську (англійську, шотландську, ірландську), скандинавських країн (Швеції, Фінляндії, Норвегії, Данії, Ісландії) та країн Балтії (Литви, Латвії, Естонії).