**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. делікатесівБ. особливих умов заварки чаюВ. фаст-фудуГ. солодощівД. усі варіанти відповіді вірні |
|  | В асортименті американської кухні відсутня рибна холодна страва і закуска:   | А. риба смаженаБ. риба «Орлі»В. риба грильєГ. заливна рибаД. риба тушкована |
|  | В якості других страв американці споживають м’ясо: | А. нежирної свининиБ. бараниниВ. козлятиниГ. гускиД. курятина |
|  | Американці в своєму раціоні зовсім не вживають: | А. зелений горошокБ. макаронні виробиВ. картоплю смаженуГ. кукурудзу з вершкамиД. риба смажена |
|  | Овочі американського походження, без яких турецьку кухню взагалі неможливо собі  представити: | А. цибуля-порей й бататБ. броколі й часникВ. помідори й солодкий перецьГ. спаржа й артишокД. нут та капуста |
|  | Страва, яку дуже полюбляють німці і не вживають у своєму раціоні американці: | А. молочний кисільБ. капуста тушкованаВ. гарячий шоколадГ. кока колаД. конина в’ялена |
|  | Традиційним за американським столом став звичай: | А. пити воду з льодом перед їжеюБ. пити імбирне пиво перед їжеюВ. пити пепсі-колу перед їжеюГ. пити каву перед їжеюД. пити чай перед їжею |
|  | Американська кухня перш за все асоціюється зі швидким, досить калорійним і не завжди  здоровим харчуванням: | А. чебурекиБ. долмаВ. хот-догГ. равіоліД. кукурудза |
|  | Багаторічна трав'яниста рослина, батьківщиною якої є тропіки Південно-Східної Азії, яку американці подають свіжою, смажать, готують з неї салати та десерти: | А. грейпфрутБ. ківіВ. ананасиГ. бананиД. яблука |
|  | Сосиска вкрита кукурудзяним тістом і смажена в олії, яка відома в усьому світі: | А. корн-догБ. попкорнВ. гамбургерГ. гамбургерД. хот-дог |
|  | Овоч, який несе спільну рису кухонь Аргентини, Бразилії, Куби, Мексики, Парагваю, Уругваю, а також став улюбленим за американським столом:    | А. баклажаниБ. кукурудзаВ. кабачкиГ. рокамбольД. 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-порейБ. дайконВ. гарбузГ. броколіД. кукурудза |
|  | Основна національна страва, яку сприймають виключно як американську класику: | А. стейкБ. хумусВ. фалафельГ. форшмакД. тортільяс |
|  | Страва, рецепт якої родом зі штату Вірждинія, це класика американської випічки: | А. яблучний пирігБ. тулумба татлисиВ. чолнтГ. лахмаджунД. панетоне |
|  | Універсальний символ американської масової культури, американського бізнесу та процесу глобалізації, це котлета, вкладена між двох частин розрізаної круглої булочки:  | А. мамабургерБ. папабургерВ. чизбургерГ. гамбургерД. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Американці жартують, що вони п'ють тільки один напій у гарячому вигляді - каву, а в холодному –: | А. кока-колуБ. каву глясеВ. чай зеленийГ. лимонадД. амерікано |
|  | Наприкінці робочої доби людина потребує свята, і тому американці за вечерею "відриваються на всю котушку", куштуючи: | А. фруктові супиБ. суп-пюреВ. складну м’ясну закускуГ. усі варіанти відповіді вірніД. рибну закуску |
|  | Глибоке коріння в американській культурі має страва: | А гефілте фішБ. фарширований індикВ. цимесГ. пилавД. хумус |
|  | На десерт американці полюбляють вживати: | А. фруктиБ. морозивоВ. пудингиГ. усі варіанти відповіді вірніД. випічка |
|  | Національний алкогольний напій США: | А. бурбон (Jim Beam)Б. рисове виноВ. горілкаГ. віскіД. шампанська |
|  | У сучасній американській кухні рекомендується їжа багата білком і вітамінами і   по можливості без: | А. м’ясаБ. спеційВ. жируГ. молокаД. соусу |
|  | Продукт, який став ознакою непристойної кухні Америки з причини різного роду  хвороби населення країни:  | А. м’ясоБ. варений рисВ. рокамбольГ. дайконД. нут |
|  | Не рекомендується подавати до столу гостям зі США: | А. кетову ікруБ. заливну рибуВ. гарніри із крупГ. усі варіанти відповіді вірніД. паштет |
|  | Національна страва, яка стала невід'ємним елементом канадської кухні, хоча запозичена у шотландців: | А. картопляне пюреБ. панірована картопляВ. капуста в тісті «кляр»Г. шашликД. 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 сиропБ. сироп з кореню імбируВ. сироп з кореню лотосаГ. рисове виноД. сироп з ревеню |
|  | При обслуговуванні груп туристів з США і Канади рекомендується звернути увагу на  перший сніданок, це страва: | А. пшенична каша з гарбузомБ. кукурудзяні пластівці з вершкамиВ. яєчня з бекономГ. усі варіанти відповіді вірніД. млинці з нутелою |
|  | Аргентинці готують різноманітні солодощі з:   | А.чайотиБ. бататуВ. патайїГ. усі варіанти відповіді вірніД. ватрушки |
|  | Найвідоміший десерт в аргентинській кухні, виготовлений із молока та цукру, схожий на  карамель: | А. дульсе-де-лечеБ. фланВ. альфахориГ. масаморраД. 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 крабиБ. рибаВ. кальмариГ. рапаниД. восьминого |
|  | Фаворит на столі австралійця м’ясо: | А. гускиБ. бараниниВ. свининиГ. козлятиниД. курятина |
|  | Найавстралійська із всіх австралійських страв - спеціальний «дріжджовий екстракт»: | А. lamingtonБ. тулумба татлисиВ. vegemiteГ. цимесД. хумус |
|  | Австралійській бісквіт, облитий шоколадною помадкою й обсипаний кокосовою  крихтою:       | А. vegemiteБ. хумусВ. фалафельГ. lamingtonД. хумус |
|  | Австралія багата рибою місцевих видів: | А. вайтбейтБ. корюшкаВ. маринкаГ. судакД. дорадо |
|  | Гідробіонти, які майже невідомі австралійській кухні: | А. лангустиБ. мідіїВ. устриціГ. усі варіанти відповіді вірніД. краби |
|  | Основним гарніром і компонентом багатьох страв на австралійській кухні є: | А. кус-кусБ. гречихаВ. рисГ. вівсянкаД. нут |
|  | Найбільше поширення в Австралії мають овочі: | А. броколіБ. помідориВ. артишокГ. селераД. орква |
|  | Для приготування страв австралійці використають тропічні фрукти: | А. тароБ. ківіВ. апельсиниГ. шаронД. манго |
|  | У наші дні в ресторанному меню Австралії стали з’являтися нові продукти місцевого вегетаріанського столу, такі, як: | А. ямсБ. дайконВ. горіхи bunyaГ. кленовий сиропД. хумус |
|  | Справжня цариця Океанії -: | А. дика розельБ. слива какадуВ. горіхи bunyaГ. кокосова пальмаД. банани бебі |
|  | На території Папуа-Нової Гвінеї місцева кухня базується на всіляких коренеплодах типу: | А. колоказіїБ. імбируВ. пастернакуГ. бруквиД. немає вірної відповіді |
|  | Місцева страва Папуа-Нової Гвінеї, яку готують зі смаженого м'яса крабів з колоказією: | А. Баллі-біфБ. ХулаВ. КокодаГ. Кол-піс-но-рейсД. немає вірної відповіді |
|  | Характерною стравою у всій Океанії вважаються всілякі салати і каррі з  їстівної рослини  роду гібіскусових: | А. талаутуБ. тапіокаВ. абікуГ. піт-пітД. пуху |
|  | Рослина, стебла й корінь якої обов'язково, супроводжує будь-яку страву Новозеландців: | А. пухуБ. абікуВ. тапіокаГ. талаутуД. піт-піт |
|  | Місцевий солодкуватий різновид  картоплі, який Новозеландці використовують як гарнір: | А. кумараБ. пухуВ. піт-пітГ. тапіокаД. абіку |
|  | У Новозеландців найбільш популярні страви з  маленької прозорої рибки, яку вони  їдять смаженою й консервованою: | А. вайтбейтБ. барракудаВ. шнеперГ. снетокД. чумизу |
|  | Новозеландці приймають їжу: | А. 7 разів на добуБ. 5 разів на добуВ. 4 рази на добуГ. 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).