## Тема 2. Особливості кухонь країн Південної Європи, скандинавської та балканської кухні.Начало формы

**План заняття:**

1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи.

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

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

4. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв Іспанії.

5. Енотехнології в етнічних кухнях Південної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню.

6. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з Італії.

**Індивідуальні завдання:**

1. Підготувати інформаційне повідомлення на тему: «Вплив традицій на кулінарні особливості харчування населення Данії».

2. Підготувати доповідь «Вплив світових традицій на особливості харчування Скандинавських країн».

3. Підготувати доповідь «Вплив світових традицій на особливості харчування Балканських країн».

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

5. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Фінляндії».

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

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

8. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Італії».

9. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Іспанії».

10. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Португалії».

11. Підготувати презентацію: «Особливості харчування населення Греції».

**Питання для самоконтролю:**

1. Вплив кліматичних умов і традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи та Балканських країн.

2. Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Типові іспанські страви.

3. Характеристика національної кухні Італії. Особливості приготування піци, паст і десертів

4. Кулінарні традиції Португалії.

5. Болгарська національна кухня.

6. Регіональна кухня Балканських країн.

7. Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи та Балканських країн. Еногастрономічні поєднання в меню.

8. Меню, режими харчування споживачів з країн Південної Європи та Балканських країн.

**Тести:**

***1. В основному складається зі щільних і ситних страв, що пояснюється суворими зимами і коротким вегетаційним періодом цього регіону:***

а) Італійська кухня

б) Іспанська кухня

в) Балканська кухня

г) Турецька кухня

***2. Приправи в цій кухні зазвичай додаються в помірних кількостях, їх призначення — відтінити основні смакові якості продукту***

а) Італійська кухня

б) Іспанська кухня

в) Балканська кухня

г) Турецька кухня

***3. Пріоритет віддається стравам з яловичини і баранини. Велика частина м'ясних страв готується на барбекю, усі вони поєднуються словом кебаб.***

а) Італійська кухня

б) Іспанська кухня

в) Балканська кухня

г) Турецька кухня

***4. Такі страви як равіолі та різотто, відносяться до...***

а) Італійської кухні

б) Іспанської кухні

в) Балканської кухні

г) Турецької кухні

***5. Трави прості, але завдяки пряностям, таким як шафран, переповнені вишуканим смаком. Як заправка для супів та салатів використовується оливкова олія, яку дієтологи вважають найкориснішим із жирів. Найчастіше приготовляються страви з риби, дарів моря, стручкових рослин і рису. В страви додаються помідори, перець, картопля, яйця, часник, цибуля, оливки, мигдаль і вино.***

а) Іспанська кухня

б) Італійська кухня

в) Прибалтійська кухня

г) Балканська кухня

***6. Помітну роль грають холодний стіл, молочні й м'ясні супи, кашкоподібні овочево-зернові страві, риба у всіх видах і ситні (завжди з борошном, крупами й крохмалем) солодкі страви.***

а) Іспанська кухня

б) Італійська кухня

в) Прибалтійська кухня

г) Балканська кухня

***7. Такі страви як хамон та паелья, відносяться до...***

а) Італійської кухні

б) Іспанської кухні

в) Балканської кухні

г) Турецької кухні

***8. Естонська та Литовська кухні поєднані під назвою...***

а) Іспанська кухня

б) Італійська кухня

в) Прибалтійська кухня

г) Балканська кухня

***9. Які традиційні продукти характерні для італійської кухні:***

а) копченості

б) бринза

в) макаронні вироби

***10. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в іспанській кухні:***

а) паелья

б) чорба

в) цибулевий суп

***11. З якою етнічною кухнею має спільні риси португальська кухня:***

а) різотто;

б) катаплано;

в) паелья.

***12. Які із наведених виробів належать до італійської кухні:***

а) галушки

б) гноцці

в) кнедлики

***13. Які із наведених страв відносяться до іспанської кухні:***

а) перкельт

б) паелья

в) гювеч

***14. Які із наведених страв (виробів) відносять до італійської кухні:***

а) саварен

б) суп Міністроне

в) овочеве карі

***15. Яка сировина є основною у технології етнічної страви гаспачо:***

а) макарони

б) помідори

в) морепродукти

***16. До італійської кухні належить страва:***

а) полента

б) смерброд

в) чорба

***17. Західна частина Скандинавського півострова, «земля вікінгів», фіорди, нафта, найбезпечніша країна, Шпіцберген - це про країну***

а) Німеччину

б) Норвегію

в) Нідерланди

г) Португалію

***18. У якій черзі хазяйка прийому подає чай гостям?***

а) насамперед гостю, що сидить справа від неї, далі, згідно із субординацією б) насамперед гостю, що сидить ліворуч від неї, далі, згідно із субординацією

в) насамперед почесним гостям

г) почергово за годинниковою стрілкою

***19. При організації “шведського столу”, довжина однієї лінії складає:***

а) 2–3 м

б) 3–4 м

в) 4–5 м

г) 5–6 м

***20. Жителі цієї країни полюбляють бутерброди. Раусшмейсер – трьохповерховий сендвіч з яєчнею, шпиком та шинкою. Про яку країну йдеться?***

а) Голландія

б) Грузія

в) Вірменія

г) Перу

***21. У якій кухні різотто є одним з головних страв?***

а) Італія

б) Іспанія

в) Греція

г) Японія

***22. Тапас це:***

а) різноманітні закуски

б) страва іспанської кухні

в) обідня перерва на Кубі

г) сорт солодкої картоплі

***23. Визначте види італійських сирів:***

а) рокфор, моцарелла, рікотта

б) горгондзола, рокфор, пармезан

в) моцарелла, фета, горгонцола

г) горгондзола, пармезан, моцарелла, рікотта

***24. Салат “Грецький” готується із:***

а) помідорів, огірків, зеленого перцю, маслин, сира “Фета”, цибулі, оливкової олії

б) помідор, цукіні, перцю солодкого, маслин, сиру “Фета”, оливкової олії

в) огірків, сиру “Фета”, перцю зеленого, помідор, оливкової олії

г) огірків, сиру “Фета”, перцю зеленого, помідор, оливкової олії

д) помідор, кабачків, болгарського перцю, часнику, оливкової олії

***25. Пастою в Італії називають:***

а) томатне пюре виготовлене із помідорів та інших овочів

б) суміш (соус) із м’яких сирів та помідорів, які використовують для приготування піци

в) макаронні вироби

г) назва страви із сиру “Моцарелла”, італійських трав, яєць, томатів та шинки

***26. Феттуччіне:***

а) макаронні вироби у вигляді довгих, плоских стрічок, скручених між собою

б) страва із сиру горгонзолла олив та морепродуктів

в) італійська ароматична приправа

г) салат із сиром “Фета” та овочами

***27. “Тирамісу” це:***

а) національна м’ясна страва Греції

б) французький білий соус

в) сир виготовлений в Італії

г) італійський десерт із сиром маскарпоне

***28. Буйабес – це:***

а) страва з м’яса іспанської кухні

б) паштет з печінки гуски французької кухні

в) французький рибна юшка

г) соус в турецькій кухні

***29. Паелья – це:***

а) музичний супровід у латиноамериканських ресторанах

б) гостра страва мексиканської кухні

в) страва із рису, риби (м’яса та курки) іспанської кухні

г) соус в італійській кухні із вершками

***30. Яка страва італійської кухні поширилися за межі країни і користуються найбільшою популярністю у всьому світі?***

а) піца

б) лазанья

в) равіолі

г) тортелліні