**Національні особливості кухонь країн Передньої Азії (країн Ближнього і Середнього Сходу)**

а) Туреччини

б) Ізраїлю

в) Арабських країн Азії – Сирії, Іраку, Лівану, Саудівської Аравії

*План:*

1. Національні особливості кухонь визначених країн.
2. Асортимент найбільш характерної для країн сировини, технологія страв, виробів і напоїв.
3. Характерні прянощі, приправи, спеції.
4. Характеристика способів кулінарної обробки продуктів (вказати найбільш характерні від інших, режими, прийоми).
5. Режими харчування.

Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля).

1. Приблизне меню для туристів із цієї країни (регіону).

Заслуховування і обговорення презентації на практичному занятті.

Тести:

1. Найпопулярніша в Ізраїлі закуска з перемеленого нуту з оливковою олією, лимонним    соком, часником і тхиной (пастою з кунжуту):

а) Пракес;

б) Хумус;

в) Римес;

г) Фалафель.

2. Традиційна єврейська суботня страва з м'яса, овочів, крупи й квасолі. Ідея полягає в  приготуванні гарячої страви при дотриманні релігійної заборони на розпалювання  вогню в суботу:

а) Пракес;

б) Тулумба татлиси;

в) Чолнт;

г) Лахмаджун.

3. Єврейські м'ясні голубці з густим томатним соусом, які готують з м'ясного фаршу з відварним рисом, яйцем і цибулею, загортаючи у великі капустяні листки:

а) Адана-кебаб;

б) Кефти;

в) Гезлеме;

г) Пракес.

4. Холодна закуска єврейської кухні, яка означає «їжа перед їжею»:

а) Форшмак;

б) Мезе;

в) Пракес;

г) Хумус.

5. Для приготування м'ясних страв у єврейській кухні використовується жир:

а) свинячий;

б) яловичий або гусячий;

в) баранячий;

г) індички.

6. У єврейській кухні з продуктів тваринного походження високої харчової і біологічної цінності найбільшою популярністю користується:

а) м'ясо птиці;

б) м'ясо свинини;

в) м'ясо яловичини;

г) м'ясо козлятини.

7.У стравах єврейської кухні широко використовується поєднання продуктів тваринного і рослинного походження, прикладом можуть служити страви з відварних продуктів (локшини, рису, буряків, картоплі) на шталт запіканці чи бабки:

а) Гефілте фіш;

б) Кугелі;

в) Тулумба татлиси;

г) Цимес.

8. Популярна овочева страва єврейської кухні з тушкованої моркви, яблук і родзинок:

а) Латкес;

б) Бульбелаткес;

в) Цимес;

г) Кугелі.

9. Ізраїльський аналог кускусу (манна крупа, приготована на пару, з м’ясом і овочами):

а) Птітим;

б) Храйме;

в) Латкес;

г) Мафрум.

10.Трикутні пиріжки з дріжджового тіста ізраїльської кухні, з маковою начинкою:

а) Кугель;

б ) Хоменташ;

в) Леках;

г) Самбусак.

11.Невід'ємна частина ізраїльського застілля - закуска з маци з яйцем і молоком,  обсмажена на олії:

а) Біру;

б) Айран;

в) Мацебрай;

г) Шакшука.

12.Єврейський традиційний святковий хліб, який готується із здобного дріжджового тіста,  назва якого походить від найменування однієї із заповідей Торі, яку здійснюють при приготуванні тіста для хліба:

а) Хала;

б) Піта;

в) Чіабатта;

г) Каравай.

13.Закони чистоти в харчуванні єврейської кухні, правила визначення придатних для вживання продуктів, їх сумісності та певних особливостей їх кулінарної обробки:

а) Локма;

б) Кашрут;

в) Калте буречке;

г) Кадаїф.

14.Найвідоміша із заборонених (нечистих) тварин Ізраїлю м'ясо:

а) оленини;

б) лосятини;

в) свинини;

г) козлятини.

15.Головні принципи кашрута - «Чистими» є домашні птахи:

а) індичка;

б) курка;

в) качка;

г) усі варіанти відповіді вірні.