**Тема 12. Кулінарні тренди країн Австралії та Океанії**

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

1. Етнічні особливості харчування населення Австралії та Океанії.
2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання.
3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, особливості їх подавання.
4. Екзотичні страви австралійської кухні.
5. Енотехнології в етнічних кухнях Австралії та Океанії. Основні види алкогольних напоїв.
6. Асортимент страв, меню, режими харчування споживачів з країн Австралії та Океанії.

***Завдання 2.*** Виділіть основні кулінарні тренди країн Австралії та Океанії.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Австралія | Нова Зеландія | Океанія |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Завдання 3.*** Тести

1. 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.

2.  Фаворит на столі австралійця м’ясо:

а) гуски;

б) баранини;

в) свинини;

г) козлятини.

3. Найавстралійська із всіх австралійських страв - спеціальний «дріжджовий екстракт»:

а) Lamington;

б) Тулумба татлиси;

в) Vegemite;

г) Цимес.

4. Австралійській бісквіт, облитий шоколадною помадкою й обсипаний кокосовою  крихтою:

а) Vegemite;

б) Хумус;

в) Фалафель;

г) Lamington.

5. Австралія багата рибою місцевих видів:

а) вайтбейт;

б) корюшка;

в) маринка;

г) судак.

 6. Гідробіонти, які майже невідомі австралійській кухні:

а) лангусти;

б) мідії;

в) устриці;

г) усі варіанти відповіді вірні.

7. Основним гарніром і компонентом багатьох страв на австралійській кухні є:

а) кус-кус;

б) гречиха;

в) рис;

г) вівсянка.

8. Найбільше поширення в Австралії мають овочі:

а) броколі;

б) помідори;

в) артишок;

г) селера.

9. Для приготування страв австралійці використають тропічні фрукти:

а) таро;

б) ківі;

в) апельсини;

г) шарон.

10. 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.

11. Справжня цариця Океанії -:

а) дика розель;

б) слива какаду;

в) горіхи bunya;

г) кокосова пальма.

12. На території Папуа-Нової Гвінеї місцева кухня базується на всіляких коренеплодах типу:

а) колоказії;

б) імбиру;

в) пастернаку;

г) брукви.

13. 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.

14. Характерною стравою у всій Океанії вважаються всілякі салати і каррі з  їстівної рослини  роду гібіскусових:

а) талауту;

б) тапіока;

в) абіку;

г) піт-піт.

15. Рослина, стебла й корінь якої обов'язково, супроводжує будь-яку страву Новозеландців:

а) пуху;

б) абіку;

в) тапіока;

г) талауту.

16. Місцевий солодкуватий різновид  картоплі, який Новозеландці використовують як гарнір:

а) кумара;

б) пуху;

в) піт-піт;

г) тапіока.

17. У Новозеландців найбільш популярні страви з  маленької прозорої рибки, яку вони  їдять смаженою й консервованою:

а) вайтбейт;

б) барракуда;

в) шнепер;

г) снеток.

18. Новозеландці приймають їжу:

а) 7 разів на добу;

б) 5 разів на добу;

в) 4 рази на добу;

г) 3 рази на добу.