**Κατεύθυνση: Πρακτική Ενότητα: 3 – Εθνικές Κουζίνες**

**Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής Γ Έτος Κεφάλαιο: 3.2 Κυπριακή κουζίνα**

**Ειδικότητα: Ξενοδοχειακά - Μαγειρική Τμήμα: ΞΜΤ 3 β**

**Εκπαιδευτής:** **Θράσος Θρασυβούλου** **Ημερομηνία:** **10/01/2018**

**ΦΥΛΛΟ ΟΜΑΔΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΑΞΗ (2 μαθητές)**

**Ασκήσεις:**

**1.** **Να αναφέρετε τρείς (3) κατακτητές που είχαν την πλέον δυνατή επίδραση στην διαμόρφωση της Κυπριακής κουζίνας.**

* **…………………………………………………………………………….**
* **…………………………………………………………………………….**
* **…………………………………………………………………………….**

****

**2.α) Να συμπληρώσετε τα κενά με τη σωστή λέξη στις πιο κάτω προτάσεις.**

* Το ………………….. είναι κυρίαρχο υλικό στην Κυπριακή κουζίνα.

Το κλίμα της Κύπρου είναι κατάλληλο για την καλλιέργεια της ………… .

* Το κυπριακό …………………. είναι το μοναδικό τυρί στον κόσμο που μπορεί να ψηθεί στη σχάρα.
* Το ξηρό κλίμα και γενικά η φτώχεια που επικρατούσε στο νησί, έκαναν τα …………… ένα από τα κύρια υλικά.
* Το ……………………. κρέας χρησιμοποιείται για την παρασκευή αλλαντικών.

**2.β) Στις κατηγορίες φαγητών που ακολουθούν, να γράψετε τέσσερα (4) παραδείγματα για την κάθε κατηγορία ξεχωριστά.**

**Κρεατικά:** ……………….............. ,……………………………., ………………….……….. , ………………………….

**Αλλαντικά:** …………………………….., ……………………………., ………………………………, ………………………..

**Θαλασσινά**: ……………………………., ………………………………, ……………………………., ……………………….

**2.γ) Να αναγνωρίσετε τα βότανα και τα καρυκεύματα που θα σας δοθούν και να γράψετε στον κενό χώρο την ονομασία τους.**

1. ……………………., 2. ……………………, 3. …………………, 4. ………………………, 5. …………………………..

**3. Να γράψετε τέσσερα (4) εθνικά φαγητά (κύριες παρασκευές) της Κύπρου.**

* ………………………………
* ………………………………
* ………………………………
* ………………………………