

NACIONALNE GASTRONOMIJE

1. KOLOVIJUM (Grčka, Italija i Francuska)

- 1.1. Na koji način su istorija i geografija uticale na gastronomiju Grčke?
- 1.2. Koje namirnice karakterišu Grčku kuhinju?
- 1.3. Koje su osnovne karakteristike maslinovog ulja?
- 1.4. Kako se dobija FETA sir?
- 1.5. Koji začini su karakteristični za Grčku kuhinju?
- 1.6. Koje vrste mesa se koriste i koja jela se pripremaju u Grčkoj?
- 1.7. Koja jela od povrća su karakteristična za grčku kuhinju?
- 1.8. Koja jela se pripremaju za praznike u Grčkoj?
- 1.9. Koji deserti se pripremaju u Grčkoj?
- 1.10. Koje vrste pića su karakteristična za Grčku?
- 1.11. Koje su osnovne gastronomске karakteristike regija Italije?
- 1.12. Koji sirevi su najznačajniji predstavnici Italijanske kuhinje i zašto?
- 1.13. Koje namirnice izuzev sireva su karakteristične za Italijansku kuhinju?
- 1.14. Koja jela su karakteristična za Italijansku kuhinju?
- 1.15. Koje vrste mesa su zastupljene u Italijanskoj kuhinji i sta se od njih priprema?
- 1.16. Koji oblici testenine postoje i sa kojim namirnicama se kombinuju?
- 1.17. Šta se zna o italijanskim picama?
- 1.18. Navedite navike u ishrani Italijana.
- 1.19. Koji deserti se pripremaju u Italiji?
- 1.20. Koje vrste pića su karakteristična za Italiju?
- 1.21. Kako se razvijala francuska kuhinja kroz istoriju?
- 1.22. Koje istorijske ličnosti su imale značaj u formiranju francuske kuhinje?
- 1.23. Koje su karakteristike za francusku kuhinju?
- 1.24. Koje vrste mesa, masti i ulja su karakteristične za francusku kuhinju ?
- 1.25. Koje vrste namirnica biljnog porekla su karakteristične za Francusku?
- 1.26. Po kojim proizvodima iz mlekovarske industrije je poznata Francuska?
- 1.27. Koja jela su karakteristična za regione Francuske?
- 1.28. Koje navike u ishrani imaju Francuzi?
- 1.29. Koje su osnovne karakteristike konjaka?
- 1.30. Koja pića su karakteristična za Francusku?

2. KOLOVIJUM (Španija, Nemačka i Rusija)

- 2.1. Šta je sve uticalo na formiranje današnje gastronomije Španije?
- 2.2. Koje su namirnice karakteristične za špansku kuhinju?
- 2.3. Koja jela su karakteristična za špansku kuhinju??
- 2.4. Po čemu je karakteristična španska tortilja?
- 2.5. Koji sirevi su najznačajniji predstavnici španske kuhinje?
- 2.6. Šta je to paelja i od čega se priprema?
- 2.7. Šta su to tapasi i od kojih namirnica se pripremaju?
- 2.8. Koje vrste mesa su zastupljene u španskoj kuhinji i sta se od njih priprema?
- 2.9. Kakve navike u ishrani imaju Španci?
- 2.10. Koja pića su karakteristična za Španiju?
- 2.11. Kako se po regionima razlikuje Nemačka?
- 2.12. Koje su osnovne gastronomске karakteristike Nemačke?
- 2.13. Koji pekarski proizvodi su karakteristični za Nemačku kuhinju?
- 2.14. Koje vrste kobasica karakterišu Nemačku kuhinju?
- 2.15. Koje vrste povrća i jela su karakteristična za Nemačku kuhinju?
- 2.16. Koje vrste mesa su zastupljene u Nemačkoj kuhinji i šta se od njih priprema?
- 2.17. Koji sirevi su karakteristični za Nemačko podnevljje?
- 2.18. Navedite navike u ishrani Nemaca?
- 2.19. Koji deserti se pripremaju u Nemačkoj?
- 2.20. Koje vrste pića su karakteristična za Nemačku?

- 2.21. Koje su osnovne gastronomске karakteristike regija Rusije?
- 2.22. Koji zadatak imaju zakuske i od čega se pripremaju u Rusiji?
- 2.23. Koje supe i čorbe se pripremaju u Rusiji?
- 2.24. Koja jela od povrća su karakteristična za Rusku kuhinju?
- 2.25. Koje vrste mesa i riba su zastupljene u Ruskoj kuhinji i šta se od njih priprema?
- 2.26. Koji specijaliteti od testa odlikuju Rusku kuhinju?
- 2.27. Šta je karakteristično za Ruski kavijar?
- 2.28. Navedite navike u ishrani Rusa?
- 2.29. Koji deserti se pripremaju u Rusiji?
- 2.30. Koje vrste pića su karakteristična za Rusiju?

3. KOLOKVIJUM (Turska, Meksiko i Japan)

- 3.1. Kako se formirala i kako je izgledala ishrana Turaka kroz istoriju?
- 3.2. Koje namirnice su karakteristične za tursku kuhinju?
- 3.3. Koja karakteristična jela se priprema od žitarica u turskoj kuhinji?
- 3.4. Koje vrste povrća se koriste i koja jela se pripremaju od njih u Turskoj?
- 3.5. Koje vrste mesa se koriste i koja jela se pripremaju u Turskoj?
- 3.6. Koji začini su karakteristični za tursku kuhinju?
- 3.7. Kakve navike u ishrani imaju Turci?
- 3.8. Koji deserti se pripremaju u Turskoj i od čega?
- 3.9. Koje vrste nealkoholnih pića su karakteristična za Tursku?
- 3.10. Koje vrste alkoholnih pića su karakteristična za Tursku?
- 3.11. Koje su osnovne namirnice u meksičkoj kuhinji?
- 3.12. Po čemu je karakteristična meksička tortilja?
- 3.13. Koje vrste paprika karakterišu meksičku kuhinju?
- 3.14. Koje vrste voća i povrća se koriste u ishrani meksikanaca?
- 3.15. Koji začni se koriste u meksičkoj kuhinji?
- 3.16. Koja su jela karakteristična za meksičku kuhinju?
- 3.17. Po čemu su karakteristični regioni meksika kada je hrana u pitanju?
- 3.18. Navedite navike u ishrani meksikanaca?
- 3.19. Koji deserti se pripremaju u Meksiku?
- 3.20. Koje vrste pića su karakteristična za Meksiko?
- 3.21. Koje su karakteristične namirnice u Japanu?
- 3.22. Koji dodaci i začini se koriste u pripremi jela u japanskoj kuhinji?
- 3.23. Koja su karakteristična jela u Japanu?
- 3.24. Šta je to sašimi?
- 3.25. Šta je to suši i koje vrste postoje?
- 3.26. Po čemu je karakteristična fugu riba?
- 3.27. Kakve navike u ishrani imaju Japanci?
- 3.28. Šta je to danbur?
- 3.29. Koji deserti se pripremaju u japanskoj kuhinji?
- 3.30. Koje vrste pića su karakteristična za Japan?