

μουσείο κυπριακών τροφίμων και διατροφής



σχέδιο μαθήματος α

Παράρτημα β

Φύλλα Εργασίας

This eLearning Resource has been developed by the Cyprus Food and Nutrition Museum within the Europeana Food and Drink Project, demonstrating the value and potential of food and drink-related content sourced through Europeana.

The project is funded by the European Commission under the ICT Policy Support Programme part of the Competitiveness and Innovation Framework Programme.



Άδεια χρήσης [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)



Ενότητα γ, στάδιο 1

Διαβάστε προσεκτικά τις ερωτήσεις και επιλέξτε τη σωστή απάντηση:

Ερώτηση 1

Στα προβιομηχανικά χρόνια, σε μια τυπική οικογένεια της υπαίθρου, από πού προμηθεύονταν οι νοικοκυρές το ψωμί της οικογένειας;

- A. Από την υπεραγορά
- B. Από τον μανάβη
- Γ. Το ζύμωναν
- Δ. Από το φούρνο

Ερώτηση 2

Για να φτιάξουν το ψωμί οι νοικοκυρές χρησιμοποιούσαν ως βασικό συστατικό:

- A. Γάλα
- B. Ζάχαρη
- Γ. Πατατάλευρο
- Δ. Αλεύρι

Ερώτηση 3

Για να παραχθεί το αλεύρι που χρησιμοποιούσαν οι Κύπριες νοικοκυρές για τα ζυμώματά τους άλεθαν:

- A. Σιτάρι
- B. Πατάτα
- Γ. Καλαμπόκι



Δ. Ρύζι

Ερώτηση 4

Για να υπάρχει πάντοτε ψωμί στο οικογενειακό τραπέζι, μια νοικοκυρά έπρεπε:

- A. Να ζυμώσει ένα ψωμί κάθε μέρα
- B. Να αγοράσει ένα ψωμί κάθε μέρα
- Γ. Να ζυμώσει δέκα ψωμιά για δέκα ημέρες
- Δ. Να αγοράσει δέκα ψωμιά για δέκα ημέρες

Ερώτηση 5

Στα προβιομηχανικά χρόνια μια αγροτική οικογένεια προμηθευόταν το γάλα της από:

- A. Το γαλακτοπωλείο
- B. Τα ζώα στην αυλή
- Γ. Τον μανάβη
- Δ. Τη βιοτεχνία γάλακτος

Ερώτηση 6

Το χαλούμι αποτελούσε από τα παλιά χρόνια αναπόσπαστο κομμάτι της διατροφής των Κυπρίων. Παραδοσιακά οι νοικοκυρές το προμηθεύονταν από:

- A. Από το μανάβη συσκευασμένο μέσα σε νορό
- B. Το έφτιαχναν στο σπίτι από αιγοπρόβειο γάλα
- Γ. Το έφτιαχναν στο σπίτι από αγελαδινό γάλα
- Δ. Από το μανάβη συσκευασμένο σε πλαστικό



Ερώτηση 7

Το παραδοσιακό κυπριακό πρόγευμα κάποιες φορές συνοδευόταν από αλλαντικά. Αυτά ήταν:

- A. Λουκάνικο και μπέικον
- B. Λουκάνικο και λούντζα
- Γ. Λούντζα και χαμ
- Δ. Λούντζα και ποσυρτή

Ερώτηση 8

Σε μια αγροτική οικογένεια οι νοικοκυρές έφτιαχναν λούντζα και ποσυρτή:

- A. Αλατίζοντας, μαρινάροντας, αποξηραίνοντας ή καπνίζοντας χοιρινό κρέας
- B. Αλατίζοντας, μαρινάροντας και ψήνοντας χοιρινό κρέας στο φούρνο
- Γ. Αλατίζοντας, μαρινάροντας, αποξηραίνοντας ή καπνίζοντας βοδινό κρέας
- Δ. Αλατίζοντας, μαρινάροντας και ψήνοντας βοδινό κρέας στο φούρνο

Ερώτηση 9

Στις αγροτικές περιοχές κατανάλωναν πολλά όσπρια, ακόμα και για πρόγευμα γιατί:

- A. Ήταν εύκολο να τα μαγειρέψουν αν και καθόλου θρεπτικά
- B. Ήταν θρεπτικά και τα παρήγαγαν οι ίδιοι στα χωράφια τους
- Γ. Ήταν θρεπτικά και τα αγόραζαν πολύ φθηνά από την υπεραγορά
- Δ. Ήταν εύκολο να τα μαγειρέψουν



Ερώτηση 10

Μια τυπική αγροτική οικογένεια για να προμηθευτεί το πρόγευμά της έπρεπε:

- A. Να αγοράσει τα απαραίτητα υλικά και προϊόντα από την υπεραγορά
- B. Να αγοράσει τα απαραίτητα υλικά και προϊόντα από τη λαϊκή αγορά
- Γ. Να παράγει όλα τα απαραίτητα υλικά και προϊόντα εντός του νοικοκυριού
- Δ. Να αγοράσει όλα τα απαραίτητα υλικά και προϊόντα από πλανόδιους προμηθευτές

