

Fișa de lucru

Gastronomia, element al potențialului cultural-istoric

Cerința:

Realizați legăturile, dintre zonele gastronomice și preparatele specifice trasând linii de asociere între elementele din coloana (A) și cele din coloana (B)

Zona gastronomică:	Preparate specifice:
Moldova	tocana cu mămăligă, sarmale cu păsat, gulaș, paprică, plăcintă creată, gomboți
Bucovina	Ciorbe acrite cu lamâie, mâncăruri cu sosuri cu rânțăș, ceapă umplută, vargăbeș
Ardeal	ciorba pescărească, merdenele, preparate din pește, ostropel, șașlăc, baklava, sarailie
Muntenia	ciorbe de praz, ghiveci călugăresc, cîrnăciori, roșii umplute
Oltenia	stufat de miel, mititei, tustama, budinci din paste făinoase
Dobrogea	supe, balmoș, ciorbe, balmoș, fripturi cu sos de fructe, varza a la Cluj
Banat	ciorba rădăuțeană, tocinei, hribi cu smântână, păstrăv la cobză,
Maramureș	alivenci, tochitură, poale-n brâu, pârjoale, borșuri, ciulama de ciuperci