



VII.  
MEMORIJAL  
**MIRKA MIOČIĆA**  
ZADAR 2023.

BROJ BODOVA:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50

BROJ STOLA:

IME I PREZIME:

---



VII.  
MEMORIJAL  
**MIRKA MIOČIĆA**  
ZADAR 2023.

SPECIJALISTIČKI KVIZ „GASTRO“

<p><b>PRIPETAVANJE:</b> Koliko je <b>epizoda</b> popularnog showa Hell's Kitchen, u autorstvu poznatog kuhara Gordona Ramseya, do sada emitirano?</p>	
1. Indijska kala namak, južnoafrička perlasta, piramidasta, crna havajska, kamena, mediteranska i himalajska vrste su koje <b>namirnice</b> ?	
2. Brendovi alkoholni pića Hennessy, Martell, Rémy Martin, Courvoisier i Camus pripravljaju se prema strogim pravilima i propisima te obveznom oznakom izvornosti iz koje <b>francuske komune</b> ?	
3. Koliko <b>Michelinovih zvjezdica</b> ima restoran ako je priložen opis: „Vrlo dobar restoran u svojoj kategoriji“ ili „Kuhanje visoke kvalitete, vrijedno svratiti“?	
4. Originalna ideja za koje je <b>McDonald'sovo jelo</b> nastala 1970-ih u Gvatemali pod imenom Menu Ronald, a sastojalo se od hamburgera, malog pomfrita i malog sladoleda? Ideja je poslije došla do menadžera Boba Bernsteina koji je 1979. osmislio današnji koncept i naziv te poslije pridodao i igračku.	
5. Imena u doslovnom prijevodu <i>hrskavi gospodin, croque monsieur</i> topli je sendvič koji se tradicionalno priprema s kuhanom šunkom, ribanim sirom te se peče u pećnici. Da bi <i>croque monsieur</i> postao <i>madame</i> , na sendvič je potrebno dodati šešir, tj. koju <b>namirnicu</b> ?	
6. Kanadski kuhar grčkog porijekla, koji je prethodno radio u kineskom restoranu, na poznato je talijansko jelo dodoj komadiće jednog voća te je novo jelo nazvao po brendu toga konzerviranog voća, a brend je svoj naziv dobio po jednoj američkoj saveznoj državi. Ukratko je opisan „međunarodni“ nastanak kojega <b>(ne)popularnog jela</b> ?	
7. Čaj koje se „ <b>boje</b> “ dobije kada se listići oberu puno prije nego što bi se obrali za zeleni ili crni, stoga ne oksidiraju i imaju puno blaži okus s manje kofeina?	
8. Pod brojevima od 100 do 199 mogu se pronaći boje, od 200 do 299 nalaze se konzervansi, a od 300 do 399 antioksidansi i regulatori kiselosti. Koje <b>slovo</b> treba staviti ispred svih tih brojeva da bi se dobili kodovi koji označavaju da je dodatak dopušten za uporabu u Europskoj uniji i Europskom udruženju za slobodnu trgovinu?	
9. <i>Springbokkie</i> je vrsta <i>shooter-a</i> koji se pravi od pića <i>crème de menthe</i> i kremastog likera Amarule. Iz koje <b>države</b> potječe taj <i>shooter</i> koji je ime dobio po nacionalnoj životinji, a boje (zelena i zlatna) po dresovima ragbijaške reprezentacije tražene države?	
10. Prema latinskoj izreci „Ab ovo usque ad mala“, večera tipičnog stanovnika Rimskog Carstva započela bi jajima, a završila kojim <b>voćem</b> ?	
11. Ponekad upotrebljavana za kuhanje, a ponekad u pripremi hrane za zamrzavanje, kako se naziva <b>tehnika</b> pripreme pri kojoj se hrana, tipično voće ili povrće, nakratko uranja u uzavrelu vodu ili ulje, a zatim utapa u hladnu ili ledenu vodu, odnosno „šokira“, kako bi se zaustavio proces kuhanja koji je prirodno započeo u prvom koraku?	
12. Najjednostavniji je način pripreme ovog koktela pomiješati u jednakim omjerima Johnnie Walker, Jack Daniels i Jim Beam. Po kojoj je <b>skupini ljudi</b> iz <i>Biblije</i> nazvan ovaj koktel, koji možda i nije pametno piti u većim količinama?	
13. Južnoafrički <i>braai</i> , mongolski <i>khorkhog</i> , kineski <i>shaokao</i> , bliskoistočni <i>mangal</i> te <i>churrasco</i> u Latinskoj Americi domaći su nazivi za koju globalno popularnu <b>metodu pripreme hrane</b> ?	
14. Temperiranje, odnosno kontrolirano topljenje i hlađenje kako bi se postigla glatkoća, visoki sjaj i stabilnost, izuzetno je važan proces pri pripremi koje <b>namirnice</b> ?	
15. <i>Sulbang</i> je varijanta kojega <b>južnokorejskog trenda</b> u kojem se tijekom emitiranja konzumiranja hrane također ispija alkohol?	



VII.  
MEMORIJAL  
**MIRKA MIOČIĆA**  
ZADAR 2023.

SPECIJALISTIČKI KVIZ „GASTRO“

16. S kojom će <b>biljkom</b> , karakterističnom za ovo područje, stanovnici Komora pomiješati jastoga praveći svoje nacionalno jelo?	
17. U originalu spravljeno od poširanih jaja posluženih na engleskom <i>muffinu</i> uz šunku ili slaninu i umak <i>hollandaise</i> , kojemu je bivšem <b>svjetskom poglavaru gastronomika</b> Mary Gunderson 2005. godine posvetila varijantu u kojoj je <i>muffin</i> zamijenjen raženim kruhom, a šunka kobasicom, da bi odala počast njegovu njemačkom podrijetlu?	
18. Paragvajski <i>tereré</i> hladna je verzija kojega <b>toplog napitka</b> bogatog kofeinom, koji se tradicionalno piće metalnom slamkom <i>bombillom</i> iz izdubljene tikvice?	
19. ____ Mac & Cheese, odnosno ____ Dinner, kako se prodaje u Kanadi, <i>de facto</i> je nacionalno jelo Kanade. Koji <b>proizvođač</b> nedostaje na praznim crtama?	
20. U kojoj će <b>europskoj državi</b> naći Nut'Leiriju, jedan od mnogobrojnih ugostiteljskih objekata na svijetu specijaliziranih za jela temeljena na Nutelli, poput prve Nutellerije u Bogni?	
21. Polineziska Ika Mata, Kokoda u Fidžiju, Oka u Samoi i 'Ota 'ika u Tongi redom su jela slična kojemu <b>havajskom predjelu</b> od narezane sirove ribe sa začinima?	
22. Hormiga Culona, doslovno prevedeno <i>Mravi s velikim stražnjicama</i> , jelo je koje se pravi od vrste mrava <i>Attalaevigat</i> . U kojoj se <b>južnoameričkoj državi</b> to jelo smatra delikatesom, i to toliko da ga ponekad nazivaju i <i>Kavijarom iz Santandera</i> ?	
23. Imena nastalog od talijanske riječi za <i>ljuto</i> ili <i>srdito</i> , a ne od zemljopisno-povijesne odrednice sličnog izgovora, kako se naziva <b>talijanski umak</b> koji se pravi od češnjaka, rajčice i ljutih papričica u maslinovu ulju?	
24. Iako ga danas nazivaju i <i>Oktoberfest Bier</i> , zbog tradicije služenja na dotičnom festivalu, ipak se jedan drugi mjesec u godini našao u imenu ovog tipa lagera, karakterističnom po većem udjelu alkohola od prosječnih lagera. O kojem se <b>mjesecu</b> radi?	
25. Diljem svijeta popularno već dugo, a na našim prostorima tek u novije vrijeme, koji <b>brend grickalica</b> svoj naziv duguje prijevodu španjolske umanjenice za <i>male zlatne pržene stvari</i> ?	
26. <i>Pølsevogne</i> su posebni štandovi, tj. vagoni, rašireni diljem Danske, a i svijeta, a na njima se prodaje koja <b>ulična hrana</b> ? Odgovor se nalazi i u samom nazivu s obzirom na to da je riječ <i>pølse</i> danski naziv za traženu hranu.	
27. Koji se <b>nusproizvod</b> proizvodnje kakaa rabi za izradu bijele čokolade, zbog čega se često za tu čokoladu (nepravedno) govori da nije prava jer u sebi ne sadrži ni trunque kakaova praha?	
28. Meso ove životinje rijetko se jede, možda zato što je gotovo svaki pripadnik te vrste zaražen trihinelom, ali to je nije spriječilo da se nađe u naslovu koje <b>američke televizijske serije</b> iz 2022. s Jeremyjem Allenom Whiteom u ulozi kuhara Carmena Berzatta?	
29. Stepan Company jedina je tvrtka u SAD-u kojoj je dopušten uvoz koje <b>ilegalne biljke</b> ? Nakon prerade dobiju se dva proizvoda – jedan se prodaje farmaceutskoj kompaniji, a drugi poznatom proizvođaču pića.	
30. <i>Paella</i> ima brojne varijante, poput one s plodovima mora ili miješane. Međutim, tradicionalna valencijanska <i>paella</i> priprema se isključivo s piletinom ili pačetinom te s dodatkom mesa koje <b>životinje</b> ?	
31. Koja je <b>korporacija</b> sa sjedištem u Louisvilleu vlasnik lanaca brze hrane KFC, Pizza Hut i Taco Bell, vjerojatno se nazvavši po reakciji koju očekuje od gostiju kad kušaju njihovu hranu?	
32. Da bi se jelo zvalo "a la Florentine", onda se pored nekog izvora bjelančevina (steak, piletina, jaje) i nekog umaka (Mornay, bešamel) na tanjuru mora nalaziti i koje još <b>povrće</b> kao prilog?	



VII.  
MEMORIJAL  
**MIRKA MIOČIĆA**  
ZADAR 2023.

SPECIJALISTIČKI KVIZ „GASTRO“

33. Nikkei-kuhinja vrsta je fuzijske kuhinje koja kombinira japanske okuse s okusima koje južnoameričke države? Samo ime <i>nikkei</i> dobila je po nazivu za japanske doseljenike u traženu zemlju pacifičkog obruča, a najpoznatiji su primjeri hrane <i>rocoto</i> s rižom, <i>yucca mochi</i> i <i>tiradito</i> .	
34. U kojemu se <b>glavnom gradu</b> nalazi restoran Central, najbolji restoran u 2023. godini na prestižnoj listi <i>The World's 50 Best Restaurants</i> koju od 2002. objavljuje tvrtka William Reed?	
35. Koji je <b>poznati kuhar</b> , uza svoja putovanja, pisanje knjiga i snimanje televizijskih emisija, stigao napisati i stripove s kulinarском tematikom <i>Get Jiro!</i> i <i>Hungry Ghosts</i> ?	
36. Dobiven fermentacijom raži i ječma, raženog brašna i šećera, koji se slaboalkoholni <b>slavenski napitak</b> u Rusiji smatra popularnijim od Coca-Cole, često ga se naziva <i>Anti-Colom</i> te se upotrebljava kao dio propagande za očuvanje starih narodnih jela i pića?	
37. Kako se prezivao <b>znanstvenik</b> amater koji je razvio prvi praktični postupak za proizvodnju gazirane mineralne vode u bocama, temeljen na procesu koji je otkrio Joseph Priestley 1767. godine? Traženo prezime vjerojatno možete ugledati na nekom od stolova oko sebe.	
38. Naziva nastalog od grčkih riječi za <i>tok</i> i <i>znanost</i> , kako se zove <b>grana fizike</b> koja se bavi deformacijom i protokom materijala, i krutih i tekućih? Jako je bitna i u proizvodnji hrane, prilikom čega se proučava konzistencija i tečnost hrane pod točno određenim uvjetima. O tim svojstvima ovisi koliko se dugo hrana može čuvati, koliko će ostati stabilna, a često o njima ovisi i kupčevo prihvatanje artikla (mazivost, kremoznost).	
39. Naziva prevedenog sa švedskoga kao <i>božični nefermentirani voćni sok</i> , koje se <b>bezalkoholno piće</b> tijekom godine prodaje bez prvog dijela riječi, dok se u božićnom razdoblju naglo povećava njegova konzumacija, kada i konzumacija Coca-Cole u Švedskoj pada za 50 %?	
40. Prema kašrutu, setu židovskih prehrabnenih zakona, dopuštena jela nazivaju se <b>košer</b> , a koji pojам označava <b>jela koja nisu dopuštena</b> ?	
41. Iako je izvorno slastica iz susjedne države, koja je, ako je vjerovati njegovu imenu, <b>nacionalnost</b> ovog kolača?	
42. Prema stranici <i>cuberule.com</i> jela se mogu klasificirati po lokaciji škroba u sveukupnom izgledu jela, pa je tako klasificirano kao tost ako je samo na dnu, kao sendvič ako je i na vrhu i na dnu, a koji <b>pojam</b> , poznat iz <b>meksičke kuhinje</b> , označava klasifikaciju broj 3?	
43. Ćupter, popularni gumeni slatkiš koji se većinom radi na području Hercegovine, izrađuje se kuhanjem brašna i šećera u soku kojeg <b>voća</b> , također dragocjenoga i poznatog u tome geografskom dijelu?	
44. Na slici vidimo pakiranje slastice Torte Tre Monti, karakteristične za koju <b>državu</b> ? Torta predstavlja tri kule po kojima je tražena država poznata.	
45. Koji je istovjetni <b>naziv</b> ušećerenom voću i poznatom jelu sa Sicilije?	
46. Iako možete rabiti slaninu, odnosno <i>pancetta</i> , da vas Talijani ne bi poprijeko gledali, za pripremu <i>carbonare</i> upotrebljavat ćete sušene svinjske obraze. Pod kojim nazivom Talijani poznaju tu <b>vrstu suhog mesa</b> ?	
47. Preuzevši tron od Japanca Takerua Kobayashija, koji je <b>Amerikanac jestivog prezimena</b> na natjecanju <i>Nathan's Hot Dog Eating Contest</i> stigao do rekordnih 16 titula, uz postavljeni svjetski rekord od 76 pojedenih <i>hot dogova</i> u deset minuta?	
48. Koji je francuski kolač u engleskome govornom području znan i kao Napoleon, a u ostatku svijeta, uključujući i nas, poznatiji je po svojemu <b>originalnom francuskom imenu</b> , koje se zbog mnogobrojnih slojeva lisnatog tijesta i kreme može prevesti kao <i>tisuću listova</i> ?	



VII.  
MEMORIJAL  
**MIRKA MIOČIĆA**  
ZADAR 2023.

SPECIJALISTIČKI KVIZ „GASTRO“

49. Koje austrijsko piće na bazi kave, slično cappuccinu, na engleskom jeziku nosi ime *Caffe Vienna*, dok bi vas originalni naziv mogao podsjetiti na poznati termin iz znanstvene fantastike?

50. Prilikom izrade sira Comté stanovnicima jedne francuske komune ostalo bi viška skute, ali ne dovoljno za novi sir. Zato bi taj višak stavili u kalup i prekrili pepelom, a sljedeći bi dan od novog viška dovršili sir dajući mu karakterističnu crnu crtu na sredini. Kako se zove ovaj sir, odnosno komuna u regiji Franche-Comté?



42. The Cube Rule of Food  
For identifying dishes based on starch locations

- ① Toast
- ② Sandwich
- ③
- ④ Sushi
- ⑤ Soup/Salad w/ Bread Bowl
- ⑥ Calzone

