

**B.A. Sem.-4 Examination
EC-2-211 Home Science
Heritage of Indian Cuisine**

Time : 2-00 Hours]

May 2022

[Max. Marks : 50

સૂચના : જમણી બાજુના આંક પ્રશ્નોના ગુણ દર્શાવે છે.

વિભાગ-૧

નીચેનામાંથી કોઈપણ ત્રણ પ્રશ્નોના જવાબ લખો :

- | | |
|---|----|
| ૧ ભારતીય ભોજનશૈલીનો અર્થ અને મહત્ત્વ સમજાવો. | ૧૪ |
| ૨ આયુર્વેદિક ડાયટનો અર્થ તથા તેના સિદ્ધાંતો સમજાવો. | ૧૪ |
| ૩ ભારતીય ક્યુસીનનો ઇતિહાસ મધ્યકાલીન યુગ તથા વૈદિકકાળમાં વિગતવાર જણાવો. | ૧૪ |
| ૪ ભારતીય ક્યુસીનનો ઉલ્લેખ વૈદિક સાહિત્યોમાં દર્શાવ્યા મુજબ વિગતવાર જણાવો. | ૧૪ |
| ૫ ઉત્તર ભારતીય ભોજનશૈલી વિશે વિગતવાર સમજાવો. | ૧૪ |
| ૬ દક્ષિણ ભારતીય ભોજનશૈલી વિશે વિગતવાર માહિતી આપો. | ૧૪ |
| ૭ ગુજરાતી ક્યુસીનની વિશેષતાઓ જણાવો. | ૧૪ |
| ૮ ગુજરાતી ક્યુસીનના મુખ્ય ચાર પાયાના ક્યુસીનની વિગતવાર માહિતી આપો. | ૧૪ |

વિભાગ-૨

- | | |
|--|----|
| ૯ નીચેનામાંથી કોઈપણ આઠ પ્રશ્નોના જવાબ લખો : | ૦૮ |
| (૧) આહારીય વારસો એટલે શું? | |
| (૨) ભારતીય આહારશૈલીમાં કયા પડોશી દેશોની છાપ જોવા મળે છે? | |
| (૩) ક્યુલીના કઈ ભાષાનો શબ્દ છે? | |
| (૪) ગુજરાતી ભોજનશૈલીમાં કયા સ્વાદનું મહત્ત્વ વધુ છે? | |
| (૫) ઉત્તર ભારતીય ભોજનશૈલીમાં કયા ખાદ્યો વધુ વપરાય છે? | |
| (૬) કેરાલામાં કયા ખાદ્યો વધુ વપરાય છે? | |
| (૭) સમતોલ આહાર પીરસતી આદર્શ થાળી કઈ છે? | |
| (૮) પોષણ વધારતી પ્રક્રિયાઓ જણાવો. | |
| (૯) ભારતીય ભોજનશૈલીમાં ભોજનને અંતે શું આપવામાં આવે છે? | |
| (૧૦) ભારતીય મસાલાઓમાં કયો વિશેષ ગુણ છે? | |
| (૧૧) પંચમહાભૂતનું તત્ત્વ છે. (પક્ષીઓ, વૃક્ષો, જમીન). | |
| (૧૨) આયુર્વેદમાં શરીરનો દોષ છે. (પિત્ત, શરદી, તાવ). | |
| (૧૩) આયુર્વેદમાં આહારનો એક પ્રકાર છે. (સાત્ત્વિક આહાર, કાઠીયાવાડી આહાર). | |
| (૧૪) આહારના સ્વાદ છે. (છ, પાંચ, ચાર). | |
| (૧૫) ગરમ ખાદ્યો શરીરમાં વધારે છે. (પિત્તદોષ, ઠંડક, કફ). | |
| (૧૬) સિંગાપુરિય ક્યુસીન માટે જાણીતું છે. | |
| (ગુજરાતી ક્યુસીન, કાઠીયાવાડી ક્યુસીન, ફ્યુઝન ક્યુસીન). | |

0405N215-2

ENGLISH VERSION

Instructions : Figures to the right indicate Full Marks.

Section-I

Attempt any three questions :

- 1 Explain the meaning and importance of Indian Cuisine. 14
- 2 Explain the meaning of Ayurvedic diet and its principles. 14
- 3 Explain in detail the History of Indian Cuisine in the Middle Ages and Vedic period. 14
- 4 Mention Indian Cuisine in detail as shown in the Vedic Literature. 14
- 5 Explain in detail about North Indian Cuisine. 14
- 6 Explain in detail about South Indian Cuisine. 14
- 7 State the features of Gujarati Cuisine. 14
- 8 Give details of the Four Basic Cuisine of Gujarati Cuisine. 14

Section-II

- 9 Attempt any eight question : 08
 - (1) What is dietary heritage?
 - (2) Which Neighboring Countries are imprinted in the Indian Cuisine.
 - (3) What Language word is Culina?
 - (4) Which Flavor is more important in Gujarati Cuisine?
 - (5) Which Foods are most commonly used in North Indian Cuisine?
 - (6) Which Food is most used in Kerala?
 - (7) What is the ideal plate for balanced diet?
 - (8) State the processes that enhance nutrition.
 - (9) What is served at the end of the meal in the Indian Cuisine?
 - (10) What are the special qualities of Indian Spices?
 - (11) is the element of Panchmahabhuta. (Birds, Trees, Land).
 - (12) In Ayurveda is the Fault of the body. (Bile, Cold, Fever).
 - (13) In Ayurveda is the one type of diet. (Sattvic diet, Kathiawadi diet).
 - (14) There are Flavors of the diet. (Six, Five, Four).
 - (15) Hot Foods increase defects in the body. (Bile, Cooling, Cough).
 - (16) Singapore Cuisine is known for (Gujarati Cuisine, Kathiawadi Cuisine, Fusion Cuisine).