***КУХНЯ***

**Cvičenie 1**

*a) Какие русские национальные блюда ты знаешь?*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*б) Kакие словацкие национальные блюда бы ты предлагал своим друзьям?*

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Cvičenie 2**

*Русская национальная кухня!*

1. Это выпечка с начинкой, которая отличает пироги от других изделий из теста и делает их такими разнообразными. Начинки для пирогов могут быть сладкие (ягоды, фрукты, творог, мак) и несладкие (овощи, мясо, рыба). Ватрушки, кулебяки, расстегаи, куличи, шаньги, калитки, курники – далеко не полный список разновидностей этого блюда.
2. Кисловатый суп из многих компонентов как капуста, мясо, коренья как морковь или петрушка, пряности как лук и чеснок, кислая заправка из сметаны или яблок.
3. Мучное блюдо, которое готовится из жидкого теста и выпекается на раскалённой сковороде. Обычно имеет круглую форму. Это главная ритуальная еда Масленицы.
4. «Оливье» имел особую популярность в советские годы. Главную роль в этом сыграла простота приготовления и доступность ингредиентов - картофель и морковь, колбасу, сваренные вкрутую яйца, соленые огурцы, зелёный горошек и укроп. Все это резалось на мелкие кубики и заправлялось майонезом.
5. Холодный суп, составлявший из различных видов мяса или рыб, овощей и солений, со специальным квасом.
6. Самое известное за рубежом блюдо русской кухни. Это мясной фарш, состоящий из мяса (говядины, баранины, свинины), завернутый в тесто из муки, яиц и воды. Подают с маслом, горчицей, майонезом.
7. Суп на основе свёклы, благодаря которой он тёмно-красный, и так она создаёт не только цвет, а вкус и аромат.
8. **Этот салат появился в русской кухне в XIX веке. Его готовят из отварных свеклы, картофеля, фасоли, моркови, а также соленых огурцов и лука. Заправляется подсолнечным маслом. По виду напоминает «сухой» борщ.



**Cvičenie 3**

*Словацкая кухня!*

Жареная утка с капустой Галушки Чесночный суп Трдельник

1. Это блюдо можно найти в словацких заведениях сразу в нескольких вариациях. Самые знаменитые - с брынзой, с капустой, с яйцом. Но самые известные изготавливают из картофельного теста, смешанного с овечьей брынзой и подают с обжаренным свиным беконом.
2. Без жареной птички с капустой не обходится меню любого словацкого заведения с национальной кухней. Капуста к птице может идти квашеная, жареная, тушеная - белая или красная.  Частый спутник птицы с капустой – кнедлики.
3. Трубочки из теста, запеченные на открытом огне и посыпанные сахаром, корицей, орехами, ванилью, какао.
4. Одним из главных блюд словацкой кухни. В его основном составе - бульон, мука, сливки, специи и, собственно, чеснок. А дальше могут быть вариации - от грибов и картофеля, капусты, по мясо. Это бывает, так называемое, первое блюдо. Обычно подаётся с хлебом и сыром.

**Cvičenie 4**

*Выпиши продикты из текстов.*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Cvičenie 5**

*Продукты!*

* **овощи** - кукуруза, горох, капуста, шпинат, салат, брокколи, свекла, редька, помидор, баклажан, тыква, огурец, редис, картофель, лук, чеснок, морковь, гриб;
* **фрукты** - апельсин, мандарин, лайм, лимон, персик, абрикос, черешня, вишня, яблоко, груша, клубника, малина, черника, брусника, виноград, арбуз;
* **молочные продукты** - сыр, масло, сливки,

молоко, яйца;

* **мясо** - сосиски, печень, бекон, ветчина,

колбаса; свинина, говядина, телятина, птица;

* **рыба** - сардина, треска, тунец;
* **хлеб** - хлеб, багет, булочка;
* **сладости** - торт, пирог, пудинг, бисквитные пальчики, мороженое, блины;
* **напитки** - вода, сок, лимонад, чай, кофе.

**Cvičenie 6**

*а) Которое слово лишнее?*

1. молоко, сыр, масло, сливки, апельсин, йогурт;
2. ветчина, бекон, помидор, сосиска, говядина, птица;
3. капуста, огурец, гриб, масло, брокколи, тыква;
4. вода, сок, кофе, чай, лимонад, лимон;
5. малина, сливки, вишня, груша, клубника, виноград;
6. торт, пирог, треска, пудинг, мороженое.

*б) Почему это слово лишнее? Что обозначают остальные слова?*

**Cvičenie 7**

*Найди скрытые слова?*

лобяко

цаяй

иксисос

скатре

напишт

пориг

моналид

кеноб

дкьаре

риспек

гравидон

кивлис

кробьмо

нинасив

чакубол

жоенеморо

**Cvičenie** **8**

*Напиши!*

а) три русских супа;

б) четыре овощей, характерных для русской кухни;

в) четыре типа мяса;

г) чем больше фруктов, в названиях которых находится буква *Л*;

д) три типичные русские еды из теста;

е) четыре молочных продукта;

ё) напитки, которые можно выпить на завтрак;

ж) два русских салата.

**Cvičenie 9**

*Что ты обычно ешь на завтрак, обед и ужин?*

Образец: *На завтрак я* *обычно ем ... Я обычно завтракаю ... На обед я обычно ем … Я обычно обедаю ... На ужин я обычно ем … Я обычно ужинаю ...*