

## СЕГОДНЯ ВЕЧЕРОМ У НАС ГОСТИ

К тѣмѣ: Питáние

*Действующие лица: Тánя, Вѣра, Со́ня, Оле́г*

**Вѣра:** Слушано.

**Оле́г:** Просстите, пожадуйста, мо́жете Татьяну Ивановну?

**Вѣра:** Одну мину́тку. – Тánя, тебѣ к телефону, кажется, твой муж.

**Оле́г:** Тánечка, я только что узнал, что приехали Новáки.

**Тánя:** А кто это?

**Оле́г:** Это мои прáжские друзья. Пóмнишь, я тебѣ рассказывал, с каким гостеприимством они меня принимали.

**Тánя:** Налéжь, ты их пригласил к нам в гости?

**Оле́г:** Пригласил. Сегодня вечером они к нам придут.

**Тánя:** Сегодня? Чем же их будем угощать? Я вряд ли успею приготовить хороший ужин.

**Оле́г:** Не беспоко́йся, я куплю вино, а мо́жет быть, заодно и парочку.

**Тánя:** Хорошó, а мы тут с подру́гами подумаем, чем угостить их поучше. Ну пока, до вечера.

**Оле́г:** До свидания, Тánя.

**Тánя:** Девóчки, у нас вечером гости из Чéхии, посоветуйте мне, что приготовить.

**Со́ня:** Знаешь, раз это иностранцы, надо сделать какое-нибудь на-стоящее русское блюдо. Вотка у вас, конечно, будет?

**Тánя:** Да, конечно. А на закуску я могу дать икру или сельдьку под горчичным соусом.

**Вѣра:** Врѣд та русская горчица понравится иностранцам.

**Со́ня:** А почему?

**Вѣра:** Она очень острая.

## DNES VEČER MÁME NÁVŠTĚVU

К тѣмату: Stravování

*Osoby: Tánia, Soňa, Věra, Oleg*

**Věra:** Prosim.

**Oleg:** Prosil bych Tánii Ivanovnu.

**Věra:** Okamžik. Tánio, máš tu telefon. Bude to asi tvůj manžel.

**Tánia:** To jsi ty, Olegu? Děje se něco?

**Oleg:** Táničko, právě jsem se dozvěděl, že přijeli Novákoví.

**Tánia:** A kdo to je?

**Oleg:** Moji přátelé z Prahy. Jestli si vzpomínáš, vyprávěl jsem ti, jak byli ke mně pohostinní, když jsem u nich byl.

**Tánia:** Doufám, žeš je k nám pozval.

**Oleg:** Ovšem, přijdou k nám dnes večer.

**Tánia:** Dneska? A čím je pohostíme? To já sotva stačím udělat nějakou dobrou večeři.

**Oleg:** Bud' klidná. Já koupím víno a zároveň bych mohl vzít i zákusky.

**Tánia:** Tak dobře, a já se tady s kamarádkami poradím, jak bychom je nejlépe pohostili.

**Oleg:** Ahoj, Tánio. Tak na viděnou večer.

**Tánia:** Děvčata, dneska večer k nám přijdou hosti z Čech. Poradte mi, co mám vařit.

**Soňa:** No, když jsou to cizinci, měla bys udělat nějaké pravé české jídlo. Vodka jistě mít budete, ne?

**Tánia:** Ovšem. K vodce bych mohla dát kaviár nebo sledě s hořčicovou omáčkou.

**Věra:** Ruská hořčice bude sotva chutnat cizincům.

**Soňa:** A proč?

**Věra:** Je moc ostrá.

*Тана:* Тогда пойдём ккру. А что потом?

*Соня:* Какой-нибудь суп или бульон с пирожками.

*Тана:* Лучше что-нибудь острое. Например, солёнку.

*Вера:* Но поправится ли он? Вамши чёшским знаёмым?

*Тана:* А почему бы и нет? Я думаю, поправится.

*Соня:* Итак, решено. А на второе? Пирог с мясом или котлеты?

*Вера:* Знаешь что? Сделаю котлеты с картофельным пюре! Я лично это очень люблю.

*Соня:* А я предпочитаю шашлык. Ты умеешь его готовить?

*Тана:* Это очень вкусно, но, во-первых, я не очень-то умею, а во-вторых, это ведь кавказское блюдо. Пожалуй, сделаю котлеты.

*Соня:* Но только не с картофельным пюре. Выбери гарнир повкуснее. Например, жареную картошку.

*Тана:* Это, было бы неплохо, только спешком обжариваю. Давайте придумаем что-нибудь поинтереснее. Допустим, жареную утку с яблоками.

*Соня:* Ой, это моё любимое блюдо!

*Тана:* А потом чай с вареньем и с пирожками.

*Вера:* Может быть, лучше лимонир?

*Тана:* Было бы неплохо. Но, во-первых, я боюсь, что он растает, а меня вчера потоматлась морозилка, а во-вторых, Олег уже обещал купить пирожные.

*Соня:* Ой, девочки, мы тут говорим о таких вкусных блюдах, что мне вдруг захотелось есть.

*Тана:* И я проголодалась.

*Вера:* Неудивительно, ведь уже два часа, пора обедать. Пойдём в столовую и закажем что-нибудь вкусно.

*Тана:* Идём.

*Тана:* Так даём гаджи кавіаг. А со рак?

*Соня:* Нејакон полёвкн nebo бујон с ригозкн.

*Тана:* Радёји нечо рикашннн. Треба солјанкн.

*Вера:* Але биде вашич чешкнм знаишнм чупннат?

*Тана:* А прощ не? Мншнм, же ано.

*Соня:* Так рлат. А јакон нлвшн јіло биде со? Прон с масем nebo сокнн бифтек?

*Вера:* Виш со? Удёлей секанн јіло с брашборговон кашн. То ја нрознё рата.

*Соня:* Ја зас радёји шашлк. Умнш но удёлат?

*Тана:* Шашлк је мое добру; але једнак но мое дёлат нешнм, а ролон, вэдрн је то кавказске јіло. Аси рщеве јен удёлам ту секанё бифтекн.

*Соня:* Јенон не с брашборговон кашн. Умншн си нејакн лепшн рщкнм.

Треба смаженё брашбору.

*Тана:* То бу небуло шратнё. Але је то нејак мое обрщевнё. Појдте си выпуслет нечо зајнтавёшншо – треба рещевон кашннн с јаблкн.

*Соня:* Јей, то је моје обрщевнё јіло!

*Тана:* А ролон чёј с дземем а зёкуску.

*Вера:* Небула бу лепшн шпнзлннат?

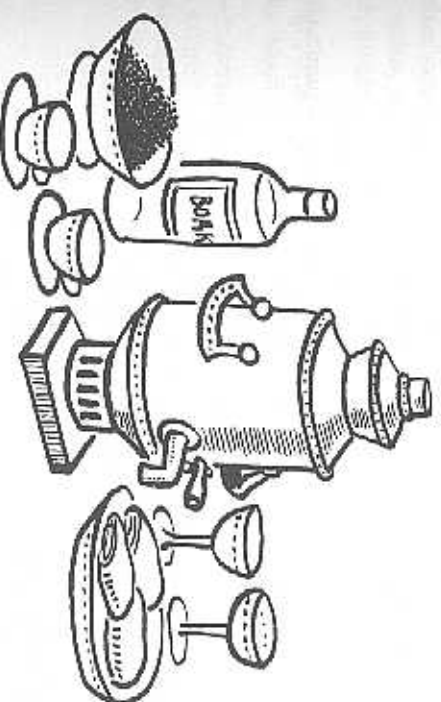
*Тана:* Небула се бојнм, же бу мн розтаја, згоуна вёета се мн розбнл нгазак, а рак Олег уз слнбн, же копнрн зёкуску.

*Соня:* Јей, дёвёата, мн си таву ровёдаме о таконнх добротлх, же јсем наједнон достаја нлад.

*Тана:* Ја уз бучн такё једла.

*Вера:* Немн днву, вэдрн уз јсон двё ноднну је час јн на обёд. Појдте, јдеме до јделну а даме си нечо добрешо.

*Тана:* Јдеш!



## ■ Slovní zásoba k dialogu a svěcením

блюдю, -я будию, -я но-первый, во-второй, в-третий гарний, -я горчица, -ы горчичный государственный, -я грёшевый дрожжи, -ей <i>дрожж.</i> духовка, -и жиреный жестяной жирный закапать, -жу, -кажется закуска, -и заодно иностронец, -нца капуста, -ы К.П.Фийка, -и Корнелий, -кино, -мишь <i>кофэ</i> котлета, -ы луд, -я луковница, -ы место, -а растительное масло морозилка, -и пастой, -я патурилат, -я начинка, -и привыкся, привыкся <i>jen z. ok</i> обязательно окрошка, -и шпрот, -ы широкое, -оту пирожок, -жкэ пласт, -я пловбир, -я попробовать, -обую, -обуете приготовить, -вию, -выше проголодаться, -аюсь, -аёшься пиво <i>пиво, сит р.</i> картфельное пюре разгрузочный	jidlo vůň, vůň za pivo, za drůbež, za kvas řepka hořčice hořčicový rohovník rohovník droždí trouba ( <i>na pečeni</i> ) orekany řemeslo maso, tuňák obědlat si předkrm zároveň cizinec zeď zahradní jahody vatí prst, dávat jíst <i>komu</i> kafelník, sekání hřívek cibule hlavička cibule maslo, olej dostihlý olej lízavák vůň, vůň, pánev makrobylink nářadí, páčivka cibuliny upřít, samozřejmě studená ledná polevka řepka ( <i>ledná řepka s různou nádivkou</i> ) zákusek plátek vstava druh zmlzliny ochutnat cvičení vůň, vůň, vůň dřevě kása, protlak bramborová kása ředukoval
---	---

раскапать, -аю, -аёшь, ромяк, -и свежий селёдка, -и стой, -я солёнка, -и суус, -я стакан, -а столовая, -и сухарь, -ей <i>разн.</i> тереть, тру, трешь тёртый только что торт, -я урожай, -аю, -аёшь, укус, -а утка, -и фарш, -я шн, шей <i>разн.</i>	vůň, vůň kafelník, malá sklenka cizinec sleď, slaneček vstava sojňanka, ostří polevka s masem n. lůžem omáčka sklenička ( <i>2 dcl</i> ) jídla strouhanka střední nastrojovaný řávek, zrovna dort hosiň, rodávát k jídlu oset kasha mléčé maso zelná polevka
--	---

## ■ СВИЦЕНИ

(1) Реагујете рошудношћу роде узору: Он лјубит шампанскоје. – Я не знаю, лјубит ли он шампанскоје.

1. Он лјубит шампанскоје. – Я не знаю, лјубит ли он шампанскоје.  
2. Еј нравјется оштрые блјода. – Я не знаю, нравјется ли ей оштрые блјода.  
3. Мама умеет готовитъ утку с яблоками. – Я не знаю, умеет ли мама готовитъ утку с яблоками.  
4. Мы успеем сдѣлать торт. – Я не знаю, успеем ли мы сдѣлать торт.  
5. Чешская кухня нравјется иностранцам. – Я не знаю, нравјется ли чешская кухня иностранцам.

(2) Odrovıdejte kladně. Uživteje vůľazu A kák же! Обязательнo. Vzor: Вы закажете шашлык? – А кák же! Обязательнo.

1. Вы закажете шашлык? – А кák же! Обязательнo.  
2. Вы будете пить кофе? – А кák же! Обязательнo.  
3. Вам тоже заказать суп? – А кák же! Обязательнo.  
4. Вы придете к нам сегодня вечером в гости? – А кák же! Обязательнo.

(3) Poslušajte a v odrovléni govlež ujadíte obavi podle vzoru: Bojós, što я не успео купитъ торт. – Я тоже вряд ли успею.  
1. Bojós, što я не успео купить торт. – Я тоже вряд ли успею.  
2. Bojós, što я не могу прийти в гости к Черновым. – Я тоже вряд ли смогу.  
3. Bojós, što я не успео поужинать перед концертом. – Я тоже вряд ли успею.  
4. Bojós, što я не сумео сделать торт. – Я тоже вряд ли сумею.

(4) Poslušajte a rožadejte o lepší kvalitě pároje nebo jídla. Vzor: Этот чай недостаточно крепкий. – Дайте, пожалуйста, покрепче.

1. Этот чай недостаточно крепкий. – Дайте, пожалуйста, покрепче.  
2. Этот суп недостаточно горячий. – Дайте, пожалуйста, погорячее.  
3. Этот сыр не очень острый. – Дайте, пожалуйста, поострее.  
4. Это пиво не очень холодное. – Дайте, пожалуйста, похолоднее.  
5. Это масло не очень свежее. – Дайте, пожалуйста, посвежее.  
6. Это мясо не очень жирное. – Дайте, пожалуйста, пожирнее.

(5) Na pávlih reagujte prořinámím uvolením slovu A не лучше ли а volně nebo rodle pároveň ríroženou еквентуацноу. Píkád: Где нам позавтракать, в ресторане гостиницы? (в буфете) – А не лучше ли в буфете?

1. Где нам позавтракать, в ресторане гостиницы? (в буфете, в кафе)  
2. Где нам пообедать, в столовой? (дома, в пансионате, в пионерлагере)  
3. Где нам поужинать, в клубе? (в винном погребе, в пионерлагере)  
4. Какое пиво нам попробовать, Пильзень? (жигулёвское)  
5. Что будем есть/пить готовить, окрошку? (гречневую кашу, широт с капустой)  
6. Какой кофе нам заказать, по-американски? (по-турецки, по-ирусски?) (селедку, шпроты, лук со сметаной)  
7. Что нам взять на закуски, красную первую, бульон? (щи, борщ)  
8. Что подать гостям на ланч? (простые, керамические)  
9. Какие рюмки поставить, хрустальные? (фаянсовыми, майскими)  
10. Чем полить пельмени, сметаной? (уксусом, маслом).

(6) a) Jedním z častých konverzačních témat bývá příprava jídla. Seznamte se s názvy pávlní používaného při přípravě guského rírohu hadíte jeho českou еквиваленту.

деревянная лопатка – чтобы месить тесто (Деревянной замешиванием теста всё сырее, помешивание по рецептуре.)

деревянная доска и скалка – чтобы раскатывать тесто (Томовою подшедьше место раскатыванием в пласт.)

мисорубка – чтобы молоть мясо (Куски говядины и нежирной свинины пропускать через мясорубку.)

жестяная форма – чтобы тереть овощи (Лук измельчить на терке.)  
противень – чтобы печь в духовке (Пласт теста класть на противень, смазанный маслом.)

венчик – чтобы смазывать яичное тесто (Перед выпечкой поверхность издеина смазывать хорошо разжатым яичком.)

b) Přečtete si recept na ríroh plněný mletým masem. Druhrou část receptu převedte do rozkazovacího způsobu (připravte, poskaldíte... atd.).

Пирог с мясом

Тесто: 2 стакана муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1/4 ложки соли.

Все тщательно замешать. Посыпать в тёплое место на 20–30 минут. Начинка: 400 г фарша, 1 тертая луковица, 1 чайная ложка муки, соль по вкусу, 2 столовые ложки воды. Все перемешать.

Приготовить прожареное тесто. Из 2/3 теста раскатать пласт толщиной 5–7 мм. Положить пласт на противень, смазанный маслом. На поверхность теста положить равномерным слоем начинку, а поверх неё пласт из оставшегося теста. Край верхнего и нижнего пластов вокруг начинки заплести, а поверхность пирога смазать яичком. Дать постоять 20–30 минут, после чего ещё раз смазать яичком и выпекать в духовке в течение 30–40 минут при температуре 200–220 градусов Цельсия.

c) Sdělte ostatním svůj osvědčený recept. Slovesa ubyřte z předchozího bodu a tohoto seznamu:

чистить – почищать

шуг, сачит, шкратат – омут,

резать – нарезать

оштит, ошклатат

бить – взбить

кгајет – пакгајет

обвалять (в муке, в сухарях)

шлехат – ушлехат

растопить

обалит

тереть – натереть

гозрусит

варить – сварить

ситоват – наститоват

тушить – потушить

вайт – двайт

жарить – жарить, обжарить

дусит – родусит

подлить

рест – орест

добавить что-нибудь

родлит

пидат, оштит



(7) Přečtěte si některé makrobiotické zásady a rak odrovnězte na otázku.

- Садиться за стол, только сильно проголодавшись.
- Не переедать.
- Пить не согреть.
- Не есть сахар.
- Пить нельзя долго варить на огне.
- Не есть пережаренную и повторно разогретую пищу.
- Чай и кофе заменить настоем шиповника или листьев халфы.
- Вегетарианство.

1. Как вы относитесь к натуропатам?
2. Какие из перечисленных принципов вы сами соблюдаете? Почему?
3. Какие принципы для вас неприемлемы? Почему?

(8) Přečtěte si se slovníkem text. Pak pusku sformulujte po jedné otázce ke každému odstavci. Odrovnězte na ně.

Особенности русской кухни

С глубокой древности в России возделываются рожь, пшеница, ячмень, овёс, просо, гречиха. Поэтому в питании русских людей большую роль играют пирог, пирожки, блины, блинчики. Повседневным блюдом стали каши – гречневая, пшённая, манная – может быть и потому, что их приготовить несложно.

Но не только зерновые культуры выращивались на Руси. Сбывалась ипользуются в русской кухне такие огородные культуры, как капуста и огурцы. Об огурцах упоминается уже в письменных памятниках домоскопской Руси. Особенно широко используется квашеная капуста. А без солёных огурцов нельзя себе представить русский стол. Если богаты приёмы, из которых варят суп, делают начинку для пирогов, а солёные и маринуются грибы – отличная закуска.

В конце 18 века в России появились картошки. Они произвели настоящий переворот в традициях русского стола, где была из картошки завоевали большую популярность. А ещё позднее, в 19 веке, стали культивироваться помидоры.

С незапамятных времён русские употребляли мясо крупного рогатого скота: свиней, овец, коз, а также птицы – кур, уток, гусей. В летних 11–12 веках говорится об охоте на тетерева, рябчиков, диких уток и другой дичи.

На характер русской кухни повлияло и обилие рек, озёр, морей. Этим объясняется огромное количество различных рыбных блюд и закусок – очень давно русские научились готовить солёную, вяленую и копчёную рыбу.

Русские люди в течение веков строили свои дома по старинке. Во время поста запрещалось употреблять в пищу не только мяса и мясных продуктов, но и молока и молочных продуктов и яиц. Но рыбу можно было есть.

Русская кухня самобытна, но она в течение времени развивалась без влияния соседей. Так, например, скифы-татары обогатили кухню Древней Руси секретами дрожжевого теста, торговля с Византией дала пряность, рис, приправы, с Востока пришли чай и пельмени, через Болгарию поступил персидский кофе. Сильное влияние оказали и западные славяне, от которых в русскую кухню вошли борщи, голубцы, зразы. Из более поздних западных влияний следует отметить австрийские шницели, английские бифштексы, а в ресторанных кухнях ряд французских соусов, салатов, сложных блюд из птицы. А в самое последнее время широкую популярность, особенно среди городской молодёжи, пользуются итальянская пицца и гамбургеры из Америки. Как вы думаете, обрусели ли эти слова?

(9) Přeložte

1. Kde dnes roobědváme, v restauraci? 2. Nevím, jestli žeba tmi ude-la šašik. 3. Sotva se stihnu navestet před divadlem. 4. Těsto rozávejte a rotěte olejem. 5. Mezi tmi známými je hodně makrobiotik. 6. Nar-ted to musíš orot a rotom rodivit. 7. Solím jenom trochu a sikt nejím vůbec. 8. Objednala jsem si „vıdey“, ale přinesli mi „turka“.

(10) Těmata k rozhovoru

1. Где вы питаетесь утром, где днём, а где вечером?
2. Что вы умеете готовить?
3. Назовите особенности чешской (немецкой, китайской) кухни.
4. Как вас кормили в отпуске (на курорте, в армии, в самолёте)?
5. Как вы относитесь к разгрузочным диетам, к лечебному голода-нию?