

**000** (3) Poslouchejte a v odpovědi rovněž vyjádřete obavu podle vzoru:  
Боюсь, что я не успею купить торт. – Я тоже вряд ли успею.

1. Боюсь, что я не успею купить торт. – Я тоже вряд ли успею.
2. Боюсь, что я не смогу прийти в гости к Черновым. – Я тоже вряд ли смогу.
3. Боюсь, что я не успею поужинать перед концертом. – Я тоже вряд ли успею.
4. Боюсь, что я не сумею сделать торт. – Я тоже вряд ли сумею.

**000** (4) Poslouchejte a požádejte o lepší kvalitu nápoje 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 návrh reagujte protinávrhem uvozeným slovy **A не лучше ли** a volně nebo podle nápovědy připojenou eventualitou. Příklad: Где нам позавтракать, в ресторане гостиницы? (в буфете) – **A не лучше ли в буфете?**

1. Где нам позавтракать, в ресторане гостиницы? (в буфете, в кафе)
2. Где нам пообедать, в столовой? (дома, в шашлычной, в пельменной)
3. Где нам поужинать, в клубе? (в винном погребок, в пивной)
4. Какое пиво нам попробовать, Пильзень? (жигулёвское)
5. Что будем сегодня готовить, окрошку? (гречневую кашу, пирог с капустой)
6. Какой кофе нам заказать, по-венски? (по-турецки, повосточному, кофе с коньяком)
7. Что нам взять на закуску, красивую икру? (селёдку, шпроты, лук со сметаной)
8. Что подать гостям на первое, бульон? (щи, борщ)
9. Какие рюмки поставить, хрустальные? (простые, керамические)
10. Чем полить пельмени, сметаной? (уксусом, маслом).

**000** (6) a) Jedním z častých konverzačních témat bývá příprava jídel. Seznamte se s názvy náčiní používaného při přípravě ruského pirohu plněného mletým masem. Na základě výkladu a kontextu slova odhadněte jeho český ekvivalent.

*деревянная лопатка* – чтобы месить тесто (*Лопаткой замешивают сразу всё сырьё, положенное по рецептуре.*)

*деревянная доска и скалка* – чтобы раскатать тесто (*Готовое подошедшее тесто раскатывают в пласт.*)

*мясорубка* – чтобы молоть мясо (*Куски говядины и нежирной свинины пропускают через мясорубку.*)

*жестяная тёрка* – чтобы тереть овощи (*Лук измельчают на тёрке.*)

*противень* – чтобы печь в духовке (*Пласт теста кладут на противень, смазанный маслом.*)

*вёничек* – чтобы смазывать яйцом тесто (*Перед выпечкой поверхность изделия смазывают хорошо размешанным яйцом.*)

b) Přečtěte si recept na piroh plněný mletým masem. Druhou část receptu převeďte do rozkazovacího způsobu (приготовьте, раскатайте... 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.

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

Приготовить дрожжевое 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 защипнуть, а поверхность пирога смазать яйцом. Дать постоять 20–30 минут, после чего ещё раз смазать яйцом и выпекать в духовке в течение 30–40 минут при температуре 200–220 градусов Цельсия.

c) Sdělte ostatním svůj osvědčený recept. Slovesa vybírejte z předchozích bodů a tohoto seznamu:

**чи́стить** – почи́стить

mýt, čistit, škrábat – omýt,

očistit, oškrabat

**рэзать** – нарэзать

krájet – nakrájet

**бить** – взбить

šlehat – ušlehat

**обвалять** (в мукé, в сахаряx)

obalit

**растопить**

rozpustit

**тереть** – натереть

strouhat – nastroihat

**варить** – сварить

vařit – uvařit

**тушить** – потушить

dusit – podusit

**жарить** – пожарить, обжа́рить

péct – opéct

**подлить**

podlít

**добавить** что-нибудь

přidat, ochutit

(7) Přečtěte si některé makrobiotické zásady a pak odpovězte na otázku.

- Садитесь за стол, только сильно проголодавшись.
- Не переедать.
- Пищу не солить.
- Не есть сахар.
- Пищу нельзя долго варить на огне.
- Не есть переваренную и повторно разогретую пищу.
- Чай и кофе заменить настоем шиповника или листьев малины, клубники и др.
- 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 rusky sformulujte po jedné otázce ke každému odstavci. Odpovězte 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 пироги, пирожки, блины, блинчики. Повседневным блюдом стали каши – гречневая, пшеничная, манная – может быть и потому, что их приготовление несложно.

Но не только зерновые культуры выращивались на Руси. С издавна используются в русской кухне такие огородные культуры, как капуста и огурцы. Об огурцах упоминается уже в письменных памятниках домосковской Руси. Особенно широк используется квашеная капуста. А без солёных огурцов нельзя себе представить русский стол. Леса богаты грибами, из которых варят суп, делают начинку для пирогов, а солёные и маринованные грибы – отличная закуска.

В конце 18 века в России появился картофель. Он произвёл настоящий переворот в традициях русского стола, где блюда из картофеля завоевали большую популярность. А ещё позднее, в 19 веке, стали культивироваться помидоры.

С незапамятных времён русские потребляли мясо крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, а также птицы – кур, уток, гусей. В летописях 11–12 веков говорится об охоте на тетеревов, 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 строго соблюдали посты. Во время поста запрещалось употребление в пищу не только мяса и мясных продуктов, но и молока и молочных продуктов и яиц. Но рыбу постом ели.

Русская кухня самобытна, но она в течение времени развивалась без влияния соседей. Так, например, скифы-пахари обогатили кухню Древней Руси секретами дрожжевого теста, торговля с Византией дала пряности, рис, приправы, с Востока пришли чай и пельмени, через Болгарию поступил перец и баклажаны. Тюркское влияние принесло шашлык, арбузы, кефир. 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 широкой популярностью, особенно среди городской молодёжи, пользуются итальянская пицца и гамбургеры из Америки. Как вы думаете, обрусели ли и эти слова?

(9) Přeložte

1. Kde dnes poobědváme, v restauraci? 2. Nevím, jestli Žeňa umí udělat šašlik. 3. Sotva se stihnu navečeřet před divadlem. 4. Těsto rozválejte a potřete olejem. 5. Mezi mými známými je hodně makrobiotiků. 6. Napřed to musíš opéct a potom podusit. 7. Solím jenom trochu a cukr nejím vůbec. 8. Objednala jsem si „vídeň“, ale přinesli mi „turka“.

(10) Témata 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 голоданию?