

**П** первоначальный, -ая, -ое, -ые – původní, prvotní, prvoročejší  
 перловый, -ая, -ое, -ые – kroupový  
 пир, -а *m* *б*, *pid* на пирů – hody, hospita  
 пицца, -и *ž* – rožnava, jídlo, rožna  
 подлинный, -ая, -ое, -ые – původní, pravý, originální  
 пожарный – palný, asi, zdá se  
 пост, -а *m* – půst  
 постный, -ая, -ое, -ые – postní  
 православие, -ия *s* – pravoslavi  
 предпочтении, -ия *s* – přednost, přednost  
 пренебрежение, -ия *s* – ovrůžení, rohtání, přehlížení  
 пресный, -ая, -ое, -ые – nekupný *zde*  
 пряности, -ей *ž* *zprac. m.* – koření  
 пшениный, -ая, -ое, -ые – jáhlový

**Р** разнообразие, -ия *s* – pestost, různorodost, rozmanitost  
 репутация, -ия *ž* – pověst, reputace, heslo  
 рисовый, -ая, -ое, -ые – rýžový  
**С** свёкла, -ы *ž* (столовая *s*) – řepa (červená ř.)  
 свекольный, -ая, -ое, -ые – řepový, řepný  
 спорный, -ая, -ое, -ые – sporný, diskusivní  
 сокровищница, -ы *ž* – pokladnice, klenotnice  
 столетие, -ия *s* – století  
 стучный, -ая, -ое, -ые – jednodemní, demní  
**Т** торжественный, -ая, -ое, -ые – slavnostní  
 трактир, -а *m* – hospoda, křtma, hospice  
**У** усмотрение, -ия *s* – uvážení, úvaha  
**Ф** фантазия, -ия *ž* – fantazie, představivost  
 фарш, -а *m* – mleté maso  
**Щ** шедры, -ая, -ое, -ые – štědrý, hojný

**Названия и характеристика некоторых традиционных русских блинов**

- и напйтков**
- блин, -а *m*** → блинодо, приготавливаемое из жидкого дрожжевого или пресного тѣста, выливаемого на раскалённую сковородку; имеет круглую форму
- ботвинья, -и *ž*** → холодный суп на квасе или свекольном отваре с варёной зеленью, мелко нарубленными овощами и рыбой; подается с кусочками льда
- ватрушка, -и *ž*** → круглая открытая лепёшка с наполнителем из творога, реже из варёной или повидла
- винегрет, -а *m*** → холодное кушанье в виде смеси нарезанных овощей (обязательно свёкла, квашеная капуста), иногда с мясом или рыбой
- калач, -а *m*** → хлебное изделие из пшеничной муки в форме круга с отверстием
- кулебяка, -и *ž*** → закрытый пирог с несладкой начинкой (из мяса, рыбы, капусты, яиц, грибов и т.д.); от простого дрожжевого пирога кулебяка отличается тем, что тѣсто в ней более крутое и начинки больше (иногда несколько слоев)
- лепёшка, -и *ž*** → плоское круглое изделие, выпеченное из дрожжевого или пресного тѣста

- окрошка, -и *ž*** → холодный суп на квасе, основной компонент которого рубленые овощи и зелень; кроме овощной, окрошка также бывает мясной (с отварным мясом) или рыбной
- оладья, -и *ž*** → маленькая толстая жареная лепёшка из пшеничной муки
- пирог, -а *m*** → изделие из несладкого тѣста с начинкой, которое выпекается или жарится; пироги могут быть открытыми и закрытыми
- пирник, -а *m*** → сладкое мучное изделие в виде толстой лепёшки на меду с пряностями
- пирогтай, -ая *m*** → печёный пирожок удлиненной формы с разнйчной начинкой, чаще всего рыбной; имеет сверху отверстие, через которое видна начинка
- свекольный, -а *m*** → холодный суп из свекольного отвара (часть с добавлением кваса), свежих овощей, яиц, иногда с отварным мясом
- очень, -чня *m*** → изделие из пресного тѣста в форме полукруга со сладкой начинкой, чаще всего из творога
- пшныга, -и *ž*** → круглая булочка из кислого дрожжевого тѣста с начинкой (из картофельного пюре, творога и т.д.), которая напйтся с пюре поверх всего круга тѣста; имеет внешний вид ватрушки, однако, в отличие от ватрушек, никогда не бывает сладкой
- ржач, -и *ž*** → старинный русский слабалкогольный напиток из смеси ржаного и ячменного солода, мѣла, хмеля и сахара
- ржач, -а *m*** → кисло-сладкий напиток, получаемый в результате брожения из ржаного или ячменного солода
- медовуха, -и *ž*** → хмельной медовый напиток
- битень, -тня *m*** → горячий напиток из воды, мѣла, пряностей и лечебных трав

**Запомните!**

с той поры, с тех пор	od té doby
оказаться предпочтении кому, чему	přednostně, dát přednost
инюминка русской кухни...	specialitou ruské kuchyně...
на считанные десятилетия	během krátké doby
пользоваться репутацией	mít pověst
получить распространение	rozšířit se



## Особенности национальной русской кухни



Послушайте, а затем прочитайте текст. Перескажите его собственными словами:

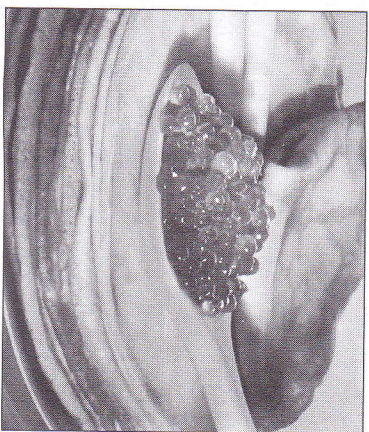
Долгие столетия русская кулинария находилась в незаслуженном пренебрежении: европейские турманы считали её варварской и грубой. Интерес к русской кулинарной традиции возник только в 19 веке. За считанные десятилетия русская кухня завоевала популярность в Европе, а затем и в мире и с той порой по праву пользуется репутацией одной из вкуснейших и разнообразнейших.

Однако вопрос о том, каковы основные характерные признаки традиционной русской кухни, не так прост. Для ответа на него необходимо, прежде всего, обратиться к истории. Именно она откроет нам разгадку того, как формировалась национальная кулинарная традиция в России.

Значительное влияние на традиционную кухню оказало православие с его строгими и чёткими постами: долгое время постный (растительно-рыбно-грибной) и мясной столы были разделены. Из-за большого количества постных дней (около 200 из 365 дней в году) торжесто чаще мяса употреблялась рыба, а ещё чаще – овощи и грибы. Именно поэтому в русской кухне великое множество овощных, грибных, рыбных блинов и блинов из зерна, а вот большим разнообразием мясных блинов русская кухня похвастаться не может.

Главствующую роль на русском столе всегда играли супы. Русская кухня, пожалуй, обладает самым богатым в мире ассортиментом супов: щи (супы с капустой или зеленью), рассольники (супы с солёными огурцами), уха (супы из рыбы), солянки (острые супы с пряностями), борщи (супы со свёклой). Одним только щей насчитывается свыше 60 видов! Среди них – щи кислые с мясом, рыбой, грибами, щи с уточнённым, лепивые, зелёные, щи из крапивы с говядиной и т.д. Изюминка русской кухни, несомненно, – холодные супы, основой которых является либо квас (окрошка, ботвинья), либо свекольный отвар (свекольник). Предпочтение, оказываемое русскими людьми жидким блюдам, наглядно отражается в том, что ложка была всегда главным столовым прибором русских. Она появилась в России раньше вилок почти на 500 лет!

Основу питания большинства населения на Руси составляли зерновые культуры, из которых готовились каши. До сих пор каша – одно из главных блюд русского национального стола. Первоначально это было обрядовое, торжественное блюдо, употребляемое на праздниках и пирах. Утратив постепенно свой обрядовый смысл, каша, тем не



Популярное блюдо русской кухни – блины с икрой

менее, на долгие века стала главным повседневным блюдом россиян. Среди любимых каш можно назвать манную, гречневую, перловую, рисовую, пшеничную, овсяную.

Понимю всевозможных каш, зерно послужило основой и для многообразных выпечных изделий: пирогов, кулебяк, кашацей, вагрушек, шанер, расстегаев, оладий, блинов, сочней, пирожков. Конечно, творцы о русских мучных блюдах, нельзя не расказать о пирогах – самом известном и любимом блюде русской кухни. Это одно из подлинных национальных изобретений, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав каких-либо иностранных влияний. Пирог по сей день пекётся по праздникам, недаром же слово «пирог» произошло от слова «пир». Какие только пироги не пекли на Руси: с мясом, рыбой, яйцами, творогом, грибами, кашей, луком, капустой! Пирог употреблялись и как десерт, если в качестве начинки использовались ягоды и фрукты.

Однако не все характерные блюда современной русской кухни являются исконными. Так, в 19 веке русская кухня, благодаря европейскому влиянию, обогатилась множеством блинов. Именно тогда в России появились и получили широкое распространение салаты, ставшие с тех пор одним из популярнейших элементов русского стола. Сама идея была заимствована из французской традиции, но русская фантазия внесла в мировую сокровищницу кулинарных рецептов немало новых салатов. Одним из русских изобретений стал винегрет, известный во всём мире как «русский салат». Изюминкой винегрета является использование в нём в качестве ингредиентов исконно русских продуктов – кашеной капусты и солёных огурцов. Другой известный салат, чей рецепт был создан в России, – «Оливье». Его изобрёл в середине 19 века повар-француз Люсьен Оливье, выдавший трактиром «Эрмитаж» в Москве. Сегодня салат «Оливье» – одна из самых популярных закусок россиян.

Что касается традиционного русского напитка, то здесь, пожалуй, не существует единого мнения. Национальным напитком можно считать хорошо заваренный и правильно поданный чёрный чай или хлебный квас. Однако большинство исследователей традиционно российскими считают малоградусные напитки: пиво, медовуху, брагу, сбитень.

Таковы основные черты русского национального стола, богатого и разнообразного, но всегда щедрого и вкусного.

### Уклад:

1. Слово **изюминка** (нар. ве вѣтѣ Изюминка русской кухни...) в рѣшенѣм вѣзпачи до ѣстину мѣземе рѣклядаа словом **specialita** ѣи **zvláštnost** (Zvláštnosti/Specialitou puské kuchně...).
2. Мѣйѣ па рашѣй, же в пушпѣ se ро řadovuch ѣislovkách **perře teška** (в 19 веке, в 20 веке aid.)

### 1. Ответьте на следующие вопросы:

1. Каковы характерные черты русского стола? При ответе на вопрос пользуйтесь материалами текста.
2. Сопласны ли вы с утверждением, что русская кухня обладает самым богатым в мире ассортиментом супов? Почему?



3. Какие факторы оказали влияние на формирование русской кулинарной традиции?
4. Какими блюдами обогатилась русская кухня в 19 веке? С чем это было связано?
5. Как вы считаете, может ли русская кухня составить конкуренцию другим национальным кухням, например итальянской, французской и т.д.?
6. Пирог — по-разному национально-русское изделие. Какие блюда имеют исконно чешское происхождение? Обоснуйте свою точку зрения.
7. Какими, на ваш взгляд, основными чертами чешской национальной кухни? Знаете ли вы, что обусловило их формирование?
8. Как вы думаете, известна ли чешская кухня за границей? Чем именно?

**2. Прочитайте газетную статью, расставьте ударения, текст перескажите своими словами:**



*Какие обычаи связаны с национальной кухней?*

У каждого народа — своя жизнь, свои обычаи, праздники, песни и сказки. Именно различия между народами формируют национальную культуру. У каждого народа есть свои любимые блюда и унаследованные от предков застольные обычаи. Национальная кухня зависит от традиционного уклада жизни и от того, какие продукты были наиболее доступны людям в период её формирования. Не является исключением ни русская, ни чешская, ни другие кухни. Какими разнообразными бы все кухни мира ни были, можно, несомненно, сказать, что во всех скрывается особенное искусство, особенная традиция и особенное богатство.

*<http://shkolazhizni.ru>*

Назовите все известные вам иностранные кухни и приведите несколько блюд, характерных для каждой из них. Как вы думаете, каким способом иностранные кухни оказывают влияние на чешскую кухню? Как это влияние проявляется в ресторанах?



**3. Чтение. Прочитайте рецепт. Незнакомые слова найдите в словаре. Дополните таблицу, написав словами выделенные количественные (základní) и соответствующие им порядковые (řadové) числительные.**

### Окрошка мясная

**Состав:** 300 г готовых мясных продуктов, 75 г зелёного лука, 2 свежих огурца, 2 яйца, ½ стакана сметаны, горчица, зельень, 1 ч. л. сахара, соль, 1 л хлёбного кваса.

### Приготовление:

1. Варёную говядину, ветчину, язык, очищенные свежие огурцы нарезать маленькими кубиками. Зелёный лук размыть в тарелке ложкой, добавив немного соли.
2. Яйца сваренных вкрутую яиц нарубить. Желтки растереть, добавить к ним сметану, немного горчицы, сахар, соль, тщательно перемешать.

3. В кастрюлю положить все подготовленные продукты и развести квасом.
  4. При подаче на стол окрошку посыпать мелко нарезанным укропом.
- Время приготовления — 20 минут.*

	Количественные числительные	Порядковые числительные
300		
75		
2		
½		
1		
20		

**Заполните спряжение (časování) следующих глаголов (sloveso). Обратите внимание на место ударения и на вид глагола (slovesný vid):**

нарезать	→	нарежу, нарежешь, нарежут	пактајет, пајезат
нарезать	→	нарезаю, нарежешь, нарежут	кгајет, řезат

посыпать	→	посыпню, посыплешь, посыплют	росурат
посыпать	→	посыпаю, посыпешь, посыпят	сурат

**4. Прослушивание. Прослушайте текст и ответьте на следующие вопросы, выбрав подходящий вариант ответа. Обоснуйте свой выбор:**



**1. Пельмени — это блюдо, которое можно попробовать:**

- А. только в пельменных — специальных кафе, где готовят разные виды пельменей.
- Б. исключительно в дорожных ресторанах.
- В. в гостях у друзей, так же, как и в ресторане.

**2. По одной из версий, пельмени — это:**

- А. исконно русское блюдо.
- Б. уральское блюдо.
- В. финно-угорское блюдо.

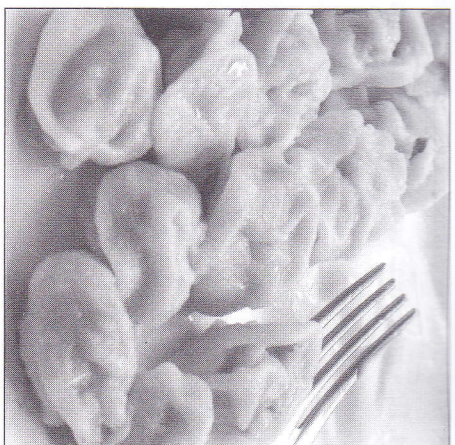


3. Что означает финно-угорское слово «пельменьи»?

- А. ушко из теста
- Б. ушко медведя
- В. мясное ушко

4. Почему пельмень сравнивают с ушком?

- А. никакой связи между пельменем и ухом нет
- Б. форма рукодельного пельменя слегка напоминает ухо
- В. финно-угорские племена верили, что пельмени способствуют развитию хорошего слуха



Пельмени – традиционное русское блюдо

5. Какой фактор оказал существенное влияние на то, что именно в Сибири пельмени приобрели такую популярность?

- А. сибиряки были страстными охотниками: пельмени оказались отличной наживкой для хищников
- Б. суровый сибирский климат, подходящий, в том числе, для лёгкого хранения пельменей
- В. родство с финно-угорскими племенами, способствующее перенятию традиций

6. Из каких ингредиентов готовится тесто для пельменей?

- А. дрожжи, мука, яйца, вода
- Б. сметана, мука, яйца
- В. вода, мука, яйца

7. Что такое «счастливые пельмени»?

- А. пельмень с начинкой из равных частей говядины и свинины
- Б. пельмень из необычного теста
- В. пельмень с необычной начинкой

8. Что ожидает человека, которому попадётся «счастливые пельмени»?

- А. ему предстоит долгая дорога
- Б. его ждёт счастье
- В. в следующий раз именно он будет лепить пельмени для всей семьи

5. Понимание. К приведённым ниже характеристикам различных национальных кухонь подберите их верное определение из предложенного списка. В списке останётся название одной кухни, попробуйте дать ей характеристику самостоятельно:



- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| А. французская кухня  | Е. русская кухня     |
| Б. греческая кухня    | Ж. испанская кухня   |
| В. венгерская кухня   | З. итальянская кухня |
| Г. китайская кухня    | И. чешская кухня     |
| Д. мексиканская кухня | К. японская кухня    |

1. Эта кухня, помимо всего прочего, славится своими сырами: моцареллой, горгонзоллой и пармезаном. Последней является неотъемлемой частью кулинарного искусства этой страны. Визитной карточкой кухни этого региона, однако, без всякого сомнения, являются пицца и паста, которые, как утверждают жители страны, родились именно здесь.

2. Эта кухня многими по праву считается самой вкусной и самой изысканной кухней мира. Несмотря на то что у каждого региона этой страны имеются отдельные кулинарные особенности, национальная кухня имеет много общего. Многочисленные виды майонезов и омлетов, фондю, фрикасе, протёртые луковые супы и запечённые лягушачьи лапки, сырны салаты и рагу из овощей, мидии и каштановое пюре – лишь то немногое, что можно здесь попробовать.

3. Национальную кухню этой страны можно разделить на несколько зон, для каждой из которых характерны определённые блюда и напитки. Приведём самые популярные и интересные из них: холодный овощной суп гаспачо, колбаса чоризо, тапас – популярные традиционные лёгкие закуски, которые подаются в любое время дня и ночи ко всем видам напитков. Ну а самое известное вино? Конечно же, херес.

4. Местная природа щедро одарила жителей этой страны множеством съедобных составляющих национальной кухни: сочные оливки, соблазнительные фрукты и овощи, мясо (в основном баранина), местные сыры, свежайшая рыба и прочие дары моря. Кроме того, здесь немало чаёв, чем в других кухнях, используются пряные травы и специи. Чаще всего это орегано, базилик, чабрец, мята, чеснок, лук, укроп, мускатный орех и многие другие. Не забудьте попробовать дзадзыки, мусаку и метаксу.

5. Кухня этой страны богата пряностями и соусами. Основу традиционной национальной кухни составляют тортилья с приправами, среди которых главенствующее место занимает перец чили и сальса – огненно-острые соусы, содержащие стручки перца чили и помидоры. Характерным для этой страны продуктом является также всемирно известный напиток текила.



6. Эта кухня богата сытными и разнообразными мясными блюдами. Основу составляют многочисленные супы и под названием перкелет — это особым способом приготовленное мясо. Известны также наприкан, лечо, традиционный гулиш и знаменитая уха хаисле.

7. Считается, что кухня этой страны — это философия. Традиционная трапеза с преобладанием риса, рыбы и морепродуктов, сопровождается саке, спонна передаёт колорит этой загадочной страны, отправляет к тем временам, когда еда была не только способом удовлетворить потребности тела, но и ритуалом, красивым действием, в котором точно расцелан каждый жест.

8. Один из основных принципов этой кухни заключается в том, что блюдо должно состоять из маленьких кусочков, чтобы легко их захватывать с помощью специальных столовых приборов, палочек. Основу этой кухни составляют рис и зелёный чай, которыми жители страны наслаждаются уже тысячи лет.

9. К традиционным блюдам этой кухни относят, прежде всего, кнёлдики, которые подаются с крашеной кашей и свинойной. Национальным напитком уже много лет считается пиво. Из необычных на вкус для иностранцев закусок можно назвать оригинальный зельд (по местному названию — тлачэнка) или маринованные колбаски, носящее странное название «утопленники».

10. Кухня какой страны осталась? Дайте ей кратко характеристику.

**Ответьте на следующие вопросы. Объясните свой утверждения:**

1. Какое ваше самое любимое блюдо? Приведите ваши любимые алкогольные и безалкогольные напитки.

2. Как вы думаете, блюда каких кухонь являются в Чехии самыми дорогими? Почему?

3. В чём основное отличие мексиканской и испанской кухни? Что является общим для этих кухонь?

4. Почему, с вашей точки зрения, многие считают именно французскую кухню «мировой» кухней? Вы согласны с этим мнением?

5. Блюда какой иностранной кухни вы уже попробовали? Какие вы бы ещё хотели попробовать?

6. Как вы думаете, можно ли говорить о традиционной кухне у малочисленных народов мира?

7. Попробуйте дать характеристику трём национальным кухням, о которых не говорилось в упражнении (например, словацкая кухня, украинская кухня, индийская кухня, грузинская кухня, американская кухня и др.).

8. Что, по вашему мнению, думают иностранцы о чешской традиционной кухне?

9. При посещении других стран вы скорее закажете хорошо знакомое вам блюдо или отведаетесь попробовать самое необычное местное кушанье?

10. Какие ингредиенты вам нужны для приготовления вашего любимого блюда? Опишите процесс приготовления.

**6. Драматизм. Дополните текст нижеприведёнными словами, поставив их в нужную форму. Уделите внимание ударению! Текст переведите и перескажите его собственными словами:**



Китайская кухня экзотична, (1) ..... и разнообразна, как и многие другие кухни мира. При этом она может похвастаться удивительными столовыми приборами — китайскими палочками, история которых насчитывает более 3000 лет. Эти необычные приборы можно увидеть и в других странах, но впервые они появились именно в Китае. В китайской кулинарии имеется культ «маленького кусочка». Именно поэтому китайцы (2) ..... не вилками и ножами, а палочками, которые в настоящее время (3) ..... также в европейскую и американскую культуру. А как же правильно использовать эти необычные приборы?

Палочки следует держать в правой руке. Надо иметь в виду, что одна палочка негодна (4) ..... Её нужно держать между большим и указательным (5) ..... на расстоянии одной трети всей длины палочки от угощённого конца. Ближе к середине палочка должна опираться о безымянный палец — безымянный палец и мизинец при этом (6) ..... Вторая палочка, наоборот, постоянно в движении. Её следует держать концами указательного и среднего пальцев, палец играет роль опоры. Подвижная палочка располагается параллельно первой на расстоянии приблизительно 15 мм. Стибья указательный палец, мы (8) ..... палочки вместе.

Есть несколько (9) ..... при еде китайскими палочками. Неприличным, например, считается передавать ими еду другому человеку, показывать ими на что-либо или кого-либо, «рисовать» палочками на столе и стучать ими по чашке, тарелке или столу. Кроме того, старайтесь, чтобы соус не капал с палочек, и ни в коем случае не (10) ..... эти необычные столовые приборы.

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1. вкусный      | 6. согнутый    |
| 2. пользоваться | 7. помочь      |
| 3. внедриться   | 8. сводить     |
| 4. неподвижный  | 9. табу        |
| 5. палец        | 10. облизывать |

**Объясните значение слов:** культ, культура, параллельно, неприлично, экзотичный, табу