

Широкό известно сочетание грибов и сметаны – в жареном виде, в супе.

Так же охобно сметана сходится с овощами¹⁰. Отварите цветную капусту¹¹, брокколи или пуккни, заправив зельем и пряностями, потом выньте из отвара, измельчите (в миксере, или мелко нарежьте), положите обратно вместе со стаканом сметаны и щепоткой мускатного ореха – получится отличный вегетарианский суп.

Комбинация сметаны и паприки придаст мясу или птице венгерский оттенок не хуже чардаша. Можем пойти и дальше, всевмив эльзасский омлет, в котором к обычной яично-молочной смеси добавляется столовая ложка сметаны – омлет выходит не такой воздушный, зато сътный и пикантный. Широчайшее использование сметаны поражает¹² в русской кулинарии – в закусках, первых блюдах, вторых, десерте. А чтобы полностью оценить российскую смазку, сделаем сметанно-капустный карбадай¹³ –

универсальное блюдо, которым можно удивлять иностранцев. Капустные листья уложить в большую сковороду¹⁴ с растопленным кусочком масла, каждый лист прокладывая слоем¹⁵ сметаны и прижимая к нижнему. Вместить 6–7 листьев, сверху обмазать все сооружение¹⁶ сметаной, засыпать панировочными сухарями¹⁷ и поставить в духовку на полчаса. Выйнуть, нарезать как пирог, и убедиться в преимуществе¹⁸ нашей народной смазки перед оливковым маслом итальянцев и т. д. – см. выше.

(По книге „Русская кухня в изгнании“)

Ролевки. Супы. Первые блюда.
Суп ролевка: овощной **с.** зеленюю ролевка; горючный **с.** hrachová p.; колбасный **с.** studená p.; бульон с фрикадельками **р.** s knedlíčky; борщ borč; хлебный **с.** studená p.; салатный, цей роман. щи (руск. зеленая полевка, zprav. s masem); **рассольник**, **м.** maso-vá polevka s kyselými okurkami; солянка сборная ostrá rybí nebo masová p.; уха rybí **p.**

Главное блюдо. Закуска. Вторые блюда. Сладкое.

Антикот, m rostěná, roštěnka; **жаркое,** -oro, s pečené; **шишецль** ržek; **котлета отбивная** přirodní kotleta, k. **рубленая** karbanátek; **биток** sekany ržek, karbanátek; **ципленок**, m kuře; **тишёна** печёнка dušená játra; **жареная печёнка** smažená játra; **почки** jen mn. č. kuch. ledvinky; **вареники**, -ов мн. č. vařené tařičky; **пельмени**, -еи мн. č. vařené tařičky plňené mlétem masem; **блины** palacinka; **омлет**, m omeleta; **сырник**, m syrník plňené mlétem masem; **блинчики** blinička; **намазка** nákypr; **греческая каша** pořanková kaše; (smaženka z tvarohu); **запеканка**, ž nákypr; **греческая каша** pořanková kaše; (smaženka z tvarohu); **запеканка**, ž 1. nudle, 2. nudlová polevka; **пирог**, m piroh (druh koláče plňeného масем, зеленином, заваренином ап.);

сладкое, s cukrový, sladkostí, hovor. moučník, десерт, пирожное, s desert, sladkosek, moučník, cukrový; **напиток** nápoj; **кофе**, m šáčka; **кофе**, m (чёрный) káva, džkáta, „Сушеные грибы“, „Салам“.

к. по-турецки turecká k.; **растворимый** k. instantní k.; **сливки** romn. sladká smetana, взбитые с. šíchačka.

Tematická slovní zásoba

1. Jídelní lístek. Меню.

Předkrmy. Закуска.

Закуска, ž předkm; **вегетина** šunka; **колбаса**, ž salám; **паштэр**, m paštička; **сосиска**, ž párék; **студень**, m huspenina; **икра**, ž kaviár; **салёдка**, ž slanecák; **заливная рыбка** ryba v aspiku; **фаршированная рыба** nadývaná ryba; **булгур**, m chléb s máslem, obložený chlebiček; **яичница**, ž míchancá vejce; **рыба** hrromad. ryby: **морская**, пресноводная р. mořské, sladkovodní r.; **салат** salát: с. из капусты zelený s.; **сыр** sýr: **копченый** с. uzený sýr, швейцарский с. sýr emmentál, плавленый с. tavený sýr; **гарнир** příkrm, příloha, obložení.

* Slovo „смазка“ je upříjemněno spíše z technické terminologie = mazivo, mazání.

¹ зевный, ² задармо, за пакател ³ урčujcif, ⁴ варени, смаžen, pečen, opěkan, dušení, ⁵ potrava, strava, покрм, ⁶ šávnatost, ⁷ slunečnicový olej, ⁸ zahustit, ⁹ nadrobít, nalámat, ¹⁰ zelenina, ¹¹ květák, ¹² предварять, охромовать, ¹³ bochník, ¹⁴ пánev, ¹⁵ vřstva, ¹⁶ stavba, ¹⁷ strouhaná, ¹⁸ предност

CVIČENÍ K TEKSTU

1. Придумайте другие назначения сметаны, напр. „Вкусная смазка“.
2. Поставьте вопросы по тексту.
3. Ответьте на вопрос: Какова цель автора статьи?
4. Составьте рецензию сметаны, учтывая ее роль и в текстах диктантов „Сушеные грибы“, „Салам“.

2. Zelenina, pochutiny. Овощи, приправы.

Овощи, -éй мн. č. *zelenina*; **картофель**, тjen jedn. č., **картошка** *hovor*; **брамбory**, **помидор**, т *rajče*; **огурец**, т *okurka*; **морковь** *mukve*; **свёкла** *brambory*; **помидор**, т *rajče*; **чеснок** *česnek*; **петрушка** *petrízel*; **сельдерей** *celer*; **лук** *cibule*; **лук-порей** *pórek*; **лук-репанец**, т *pažitka*; **редис**, т, **редиска** *ředvička*; **шишамат** *špenát*; **капуста**, ž *zelj*; **квашеная к.** *kysané z.*, **к. кудрявая** *kapusia*, цветная **к.** *květák*, **брюссельская к.** *růžičková kapusia*; **кольраби** *neskl.*, ž *kecluben*; **укро́н** *kopř*; **спаржа** *chlést*; **фасоль** *fazole*; **чеснок** *česnek*; **приправа** *rochutina*, *prísada*, *příchuť*; **пряности**, ž 1. **корень**, 2. (блода) *kořenost*; **тмин** *kmín*; **перец**: **стручковый п.** *paprika* в *luskách*, **чёрный п.** *peper*, **красный п.** *paprika*. **дущистый п.** *nové koření*, **корица** *skořice*; **лавровый лист** *bobkový list*; **гвоздика**, ž *hřebíček*; **уксус** *ocet*; **горчица** *horčice*.

3. Нádobí a uvažení kuchyně. Посуда и кухонные принадлежности.

Плита, ž *sportk*; **плита**, ž *varíč*; **духовка** *trouba*; **микроволновка** *hovor*; *mikrovlnka* *hovor*; **вертел** *gril*, *rožen*; **морозилька**, ž *mrazák*; **тостер** *topinkovač*; **кофеварка**, ž *kávovar*; **миксер** *mixér*; **взбивалка**, ž *šlehač*; **кофемолка**, ž *mlyň*; *nek na kávu*; **мясорубка**, ž *strojek na maso*; **кастрюля**, ž *hrnec* (*plechový*...); **горшок** h, (*hliněný*); **крышка** *poklička*; **сковородка** *pánvička*; **противень** *pekáč*; *plech*; **гусынина**, ž *pekáč na drábež*; **посуда**, ž **из пластика** *plastové nádobi*; **фольга** *folié na pečení*, *alobal*; **чайник**, т *konvice na čaj*; **мутовка** *varčeká*; **разливная ложка**, **полобник** *nabíračka*; **дуршлаг** *cedník*; **штопор**, т *vývrtká*; **консервный нож** *otvírač konzerv*; **тарелка**, ž *talič*; **прибор** *příbor*; **бокал** *sklenice*, *sklenka*, čís.; **Фужер** *rohár*; **риомка**, ž *kalíšek*; **чашка**, ž *šálek*, *hrnček*; **блóдие**, с *подстакаником* *kovaly podstavec pod sklenici*; **подстаканчик** *podstavec pod sklenici*; **вымыть посуду** *umýť nádobí*; **скатерть**, т *ubrus*; **салфетка**, ž *ubrousek*.

4. Příprava jídel. Приготовление блюда.

Кулинария, ž *kuchařské umění*; **повар** *kuchař*; **готовать** (вкусное блюдо) *varít* (*chutné jižlo*); **вскипятить** *přivést do varu*; **приготовить из полуфабрикатов**, **консервов** *uvářit*, *připravit z polotovarů*, *konzervy*; **открыть банку консервов** *otvřít sklenici*, *plechovku* (*konzervu*); **жарить** *smažit*; **гушить dusit**

чтить (картошку, овощи) *oloupat*, *škrábat*; **ополоснуть** *opláchnout*; **тереть** *strohat*; **обвалять в муке**, в сухарях *obalit v mouce*, *ve strohance*; **пропустить** *proplout*; **через мясорубку**, **размолоть** *umleti*; **фаршировать** *plnit nádívou*; **вари**, т *mleté maso*, *náplň* (*masová*, *zeleninová*); **резать** *krájet*; **шинковать** *krouhat*; **поднять** *přilít*, *podlit*; **заправить что чем** *přidat co do čeho*, *zlepšit co čím*; **замесить тесто** *zadělat těsto*; **взбить сливки** *ušlehat šlehačku*; **разнообразить меню** *zpestřovat jídelníček*; **откупорить бутылку** *otevřít láhev*.

5. Stravování. Strava. Питание. Пища.

Общественное п. *veřejné stravování*; **диетическое п.** *dietetické stravování*; **услаждение п.** *výživná s.*; **диета разгрюочная** *redukční dieta*; **еда**, ž *jídlo*; **питаться stravovat se**; **наесться** *najíst se*; **объестися** *přejít se*; **голодать** *hladit*; **уплотнить гольод** *zahnat hlad*; **уплотнить жажду** *uhlastit žízeň*; *vět*; **угодить гольод** *zahnat hlad*; **угодить жажде** *zahnat žízeň*; **упощать hostit**; **аппетит**, т *chuť* (*k jídlu*); **отсутствие, с а.** *nechut*; **приятного а-а!** *dobrou chutí*; **есть с большим аппетитом** *jíst s chuťí*, **вкусный обед** *chuťný oběd*; **поднять тост** *přednест přípitek*.

AUDIOORÁLNÍ CVIČENÍ

1. Vyhádřete údív výrazem неужёли оргавду, скutečně?

Неужёли холода? Давай подогреть.

Неужёли готово? Давай снимем.

Неужёли не открыты? Давай откроем.

Неужёли не солёные? Давай посолим.

Неужёли тёплое? Давай охладим.

Оля, печёнка холода, её надо снять с огня.

Нагаша, шпроты ещё не открыты, их надо открыть.

Неужёли не солёные? Давай посолим.

Бот это отлично. Сардэльки с ка-

пустой я люблю.