

Широкó известно сочетание грибов и сметаны – в жареном виде, в супе. Так же охотно сметана сходитя с овощами<sup>10</sup>. Отварите цветную капусту<sup>11</sup>, брокколи или цуккини, заправив зелёным и прѣнностями, потом выньте из отвара, измельчите (в миксере, или мелко нарежьте), положите обратно вместе со стаканом сметаны и щепоткой мускатного ореха – подучится отлїчный вегетарианский суп.

Комбинация сметаны и паприки придаёт мясу или птице венгерский оттенок не хуже чардаша. Мóжем пойти и дальше, вспоминая эльзбаский омлет, в котором к обычной яично-молочной смеси добавляется столовая ложка сметаны – омлет выхóдит не такой воздушный, зато сытный и пикантный. Широчайшее использование сметаны поражает<sup>12</sup> в русской кулинарии – в закусках, первых блюдах, вторых, десерте. А чтобы полностью оценить российскую закуску, сделаем сметанно-капустный каравай<sup>13</sup> – уникальное блюдо, которое можно удивлять иностранцев. Капустные листья уложить в большую сковороду<sup>14</sup> с растопленным кусочком масла, каждый лист прокладывая слоем<sup>15</sup> сметаны и прижимая к нижнему. Возвести 6–7 слоёв, сверху обмазать всё сооружение<sup>16</sup> сметаной, засыпать панировочными сухарями<sup>17</sup> и поставить в духовку на полчаса. Вынуть, нарезать как пирог, и убедиться в преимуществе<sup>18</sup> нашей народной закуске перед оливковым маслом итальянцев и т. д. – см. выше.

(По книге „Русская кухня в изгнании“)

\* Слово „смазка“ је уруђено срђе з гешникé темпнологиe = маживо, мажати.

<sup>1</sup> djemu, <sup>2</sup> zadatno, za rakatel, <sup>3</sup> mcsujici, <sup>4</sup> vaeni, smaženi, rešeni, orekani, dušeni, <sup>5</sup> rotava, stava, roktu, <sup>6</sup> šavpatost, <sup>7</sup> slimešnicouy olej, <sup>8</sup> zahusiti, <sup>9</sup> nadrobi, palpati, <sup>10</sup> zelena, <sup>11</sup> kvetač, <sup>12</sup> pte- karovat, olpomocat, <sup>13</sup> bochnik, <sup>14</sup> ranev, <sup>15</sup> vrstva, <sup>16</sup> stavba, <sup>17</sup> strohanaka, <sup>18</sup> prednost

### СВИСЕНЉ К ТЕТУ

1. Придуђайте другие названя стипты, напр. „Вкусная смазка“.
2. Поставете вопросы по тексту.
3. Ответьте на вопросы: Какова цель автора стипты?
4. Составьте рекламу стипты, учитывая её роль в текстах диктантов „Сушеные грибы“, „Салат“.

### Тематическа словни засоба

#### 1. Јиделни листек. Меню.

Рѣдкитму. Закуска.

Закуска, ж рѣдкитт, вегетина жинка: колбаса, ж салат, наштѣт, м рајинк, сосиска, ж рѣнк; студень, м нисренина; икра, ж кавиат; селѣдка, ж сланецек; заливная рыба рыба в асрике; фаршированная рыба надхвана рыба; бутерброд, м шлев с маслом, обложену шлевицек; ичница, ж мѣшана вејсе; рыба тротад. гуду: морская, пресноводная р. мошкѣ, сладководни г.; салат салат: с из капусты zelny s.; винегрет zelenionu s.; сыр сур; копченый с. изелу сур, швейцарский с. сур еменил, плавленый с. тавелу сур; гарнир рѣкитт, рѣ- лоба, обложені.

Ролѣвку. Супы. Первые блюда.

Суп ролѣвка: овощной с. zelenionu rолѣвка; горюховый с. трасхова р.; холодный с. студени р.; бульон с фрикаделюками р. с knecliku; борщ борщ; щи, шей ромп. жи (ruska zelna rолѣвка, зрав. с масет); рассольник, м масо- ва ролѣвка с kuvcumi окикати; солянка соборная ostra гуду nebo masova р.; уха гуду р.

Пилупи јидла. Закуску. Вторые блюда. Сладкое.

Антрекот, м ројина, ројинка; жаркое, -ото, с режене, шинцель љзек; котлета отбивная рѣводни колета, к. рубленая карбидек; биток sekanu љзек, карбидек; пыленок, м ките; тушеная печенка душена јита; жареная печенка smažena јита; почки јеп мп. ж. kuch. ledvinky;

вареники, -ов мп. ж. вајене тајинку; пельмени, -ей мп. ж. вајене тајинку рлене млетит масет; блин palacinka; омлет, м омеleta; сырник, м суртик (смаженка з вагоду); запеканка, ж накур; трѣчевая каша rolnikova kaše; лапша, ж 1. нидле, 2. нидлова ролѣвка; пирог, м риги (druh kolače рленѣно масет, zelenionu, zavajenionu ар.);

сладкое, с сиколоу, сладкості, новот: мочийк; десерт, пирожное, с дзетт, зѣкасек, мочийк, сиколоу; напиток, напиток нѣроу; сок, м љдѣв; кофе, м (чѣрный) кѣва, к. по-турецки тигека к.; растворимый к. instilni к.; сливки ромп. sladka smetana, взбитые с. љелѣшка.

