

7. Питание

В ресторане



первое блюдо
polévka



второе блюдо
hlavní chod



десерт
dezert



заказать обед
objednat (si) oběd



Чаще всего мы ходим в ресторан на обед или на ужин, завтракаем преимущественно дома. Мы приходим в ресторан и садимся за свободный стол. Официант принесёт нам меню, в котором широкий выбор закусок, первых, вторых, третьих блюд и десертов. Когда мы выберем, официант примет у нас заказ. Мы заказываем блюдо по своему вкусу. Каждый выбирает сам, так как что для одного вкусно, для другого не очень. Некоторые, чаще всего иностранцы, блюда имеют настолько специфический вкус, что его могут оценить только гурманы. Интересное всего бывает, когда закажете совершенно незнакомое блюдо. Официант принесёт на блюдо что-то, а вы не знаете, как это «что-то» надо есть. Обед обычно состоит из трёх блюд – первого, второго, третьего. Первое – это суп, второе – горячее блюдо, третье – горячий или холодный напиток. Обед можно дополнить закусками, которые могут быть холодными или горячими, и десертом. После того как мы поедим, мы попросим официанта расчитать нас. Официант принесёт счёт, и мы рассчитаемся. При этом дадим официанту на чай.

Образуй глаголы от указанных ниже имен существительных.

- 1. завтрак –
- 2. обед –
- 3. ужин –

Переведи на русский язык.

1. Ke snídani jsem měl toustu s čerstvým tvarohem a kávu s mlékem.
2. Dnes se k obědu podává boršč a karbanátku s bramborovou kaší.
3. K večeri budou palačinky.

Переведи на чешский язык выделенные слова.

1. Máte нравятся русские национальные **блюда**. 2. Что вы будете заказывать на **второе блюдо**? 3. Бутерброды лежали на овальном **бюнде**. 4. Сибирские пельмени очень **вкусные**.
5. Квас имеет кисло-сладкий **вкус**. 6. У Юрия утончённый **вкус**.

Распределі блюда.

курíный суп с вермишэлью • блины с икрóй • рыба в горчичном со́усе • рулэтики из огурца • уха • горячие бутерброды • грэнки из слоёного тэста с гриба́ми • щи • жарко́е в горшóчке • яблоко • запечённое с клюквой и мёдом • чай • бли́нчики с вареньем • яи́чница с помидорами • пирóжное • сёмга отварна́я с гарни́ром • клюквенный морс • свежавыжатый сок из ты́квы • борщ • голубцы • рассóльник • паштét печёночный

первые блюда	вторые блюда	закуски	десерты	напитки

Что де́лает официáнт, а что де́лает клиент ресторáна?

принимáет заказ • заказывает • у́жинает • рассчитывает • рассчитывается • обслуживает • читáет меню • принóсит меню • принóсит счёт • прóсит счёт

Вставь в предложения глаголы *есть – съесть, пить – выпить* в нужной форме.

1. Русские почти всё с хлебом. 2. Мы всё до последней крошки.
3. По утрам я кофе. 4. За день человек должен два литра воды.

😊 Повтори склонение имён существительных типа **завóд, портфéль** во множественном числе.

паде́ж	завóд	портфéль
1	-ы	-и
2	-ов	-ей
3	-ам	-ям
4	-ы/-ов	-и/-ей
6	-ах	-ях
7	-ами	-ями

Допóлни оконча́ния имён существительных во множественном числе.

1. К роскошным ресторáн... подъезжа́ют доро́гие автомоби́л... . 2. Из автомоби́л... выхо́дят краси́во оде́тые люди́. 3. Мы по́мним на́ших преподава́тел... . 4. Автозавóд реклами́рует свои но́вые автомоби́л... . 5. Мы говори́ли с водите́л... тролле́йбусов. 6. Яна дру́жит с ру́скими студéнт... .



блины
palačinky



борщ
boršč



жарко́е
pečeně



икра
kaviár



мёд
med



пирóг
piroh



рыба
ryba



паштét
paštika

Г

Д

Е

Ж

ст. л. = столовая ложка – polievková lyžice
г = грамм – gram

Рецепт приготовления
Форежь – очень нежная, вкусная рыба. Тушёные овощи идеально подойдут на гарнир, а маринованный лук придаст пикантную нотку.
Из указанного количества ингредиентов получится 2–3 порции.
Приготовить маринад: смешать воду, уксус, сахар. В маринад положить нарезанный кольцами лук, оставить на 15–20 минут, затем лук вынуть.
Баклажаны, морковь, картофель нарезать кубиками, мелко нарезать зелёнь.
На растительном масле обжарить морковь (2–3 минуты), добавить картофель, обжарить в течение 3–4 минут. Добавить баклажаны, посолить, поперчить. Налить 50–100 мл воды, накрыть крышкой и тушить до готовности (около 30 минут). В готовые овощи добавить зелёнь.
Форежь посолить, поперчить с двух сторон. На сковороду-гриль или на обычной сковороде пожарить форежь с обеих сторон на небольшом количестве растительного масла (форежь жарится быстро, как только мясо начало светлеть, оно готово).
На тарелки выложить овощи, на овощи выложить форежь, на форежь – лук.

Рецепт приготовления

Ингредиенты:
400 г форежи (или семги)
300 г картофеля
250 г баклажнов (или кабачков)
200 г моркови
соль
перец
растительное масло
зелень по вкусу

Маринованный лук:
100 г лука
10 ст. л. уксуса 6% (можно яблочный)
15 ст. л. воды
3 ст. л. сахара

Форежь, запечённая на гриле, с тушёными овощами и маринованным луком



Приготовление пищи



Прочитай рецепт приготовления форели и ответь на вопросы.

1. Как тебе кажется, это простой или сложный рецепт?
2. Можно ли отнести это блюдо к категории здорового питания? Почему?
3. Приготовишь ли ты это блюдо дома?
4. Будешь ли ты рекомендовать это блюдо друзьям и знакомым?

Напиши рецепт приготовления твоего любимого блюда.

😊 Повтори склонение имён существительных типа **школа**, **неделя** во множественном числе.

падѣж	школа	неделя
1	-ы	-и
2	0	0
3	-ам	-ям
4	-ы/0	-и/0
6	-ах	-ях
7	-ами	-ями

Напиши имена существительные в нужной форме множественного числа.

1. Я купила (вилка) из нержавеющей стали.
2. Надо добавить 2 столовые (ложка) уксуса.
3. Несколько (неделя) мне пришлось сидеть на диете.
4. На кухне повара гремели (кастрюля).
5. Я использую рецепты опытных (повариха).
6. Из (кастрюля) шёл вкусный запах.
7. Нам подали ужин на голубых (тарелка).
8. У нас мало чайных (ложка).
9. На столе лежит несколько (вилка).
10. В магазине много сортов (колбаса).
11. У Марины много (книга).
12. Мы встретили (студентка) кулинарного техникума.

😊 Помнишь формы повелительного наклонения глаголов **бить**, **вить**, **лить**, **пить**, **шить**?
Подсказка: *Шей медленно, но аккуратно.*

Вставь в предложения глагол *пить* в подходящей форме повелительного наклонения.

1. Ира, чистую воду!
2. Ребята, ананасовый сок!
3. Надежда Степановна, не так много чёрного кофе!
4. Если у тебя простуда, горячее молоко с мёдом.



вилка
vidlička



гриль
gril



горшок
hrnec



ложка
lžice



соль
sůl



сковорода
pánev



сахар
cukr



тарелка
talíř

Типы предприятий общественного питания

Ресторан – наиболее комфортабельное предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. Различают рестораны по ассортименту (например, рыбный, с национальной кухней, с кухней зарубежных стран) и по месту расположения (при гостинице, на вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и т. д.)

Столовая – это предприятие общественного питания, в котором готовятся разнообразные по дням недели завтраки, обеды и ужины. В столовых применяется самообслуживание. Различают столовые, организованные по месту работы, учёбы, лечебных учреждений.



буфет
kanlyna



бар
bar



пельменная
bistro



чебуречная
bistro



столовая
jidelna



кафе
kaflna



ресторан
restaurace



закусочная
sukratna

Где можно поесть



В нём пр...
мучные...
и по ст...
в барах...
Кафе, ка...
тораном...
общего...
кондита...
и обслу...
Закусоч...
том блю...
живанин...
мёнту: б...
лизире...
принен...
буфет ст...
издели...
исполн...
кафет...
ассорти...
Принен...
Внимате...
и ответ...
1. Куда ты...
2. Ты работ...
3. Ты учиш...
4. Ты голод...
5. Ты хочеш...
Куда ты...
6. В жарки...
7. Куда мох...

Бар – это специализированное предприятие общественного питания с барной стойкой. В нём продаются напитки (алкогольные, безалкогольные, смешанные), а также закуски, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары (чипсы, орешки). Бары специализируются по ассортименту (пивной, молочный, гриль-бар, коктейль-бар и т. д.) и по специфике обслуживания посетителей (видео-бар, варьете-бар...). Обслуживание в барах производится барменами или официантами.

Кафэ, как и ресторан, организует питание и досуг посетителей, но по сравнению с рестораном имеет более ограниченный ассортимент подаваемых блюд. Бывают кафе общего типа и специализированные: детское, молодежное; кафе-мороженое, кафе-кондитерская и т. д. В кафе применяются два вида обслуживания: самообслуживание и обслуживание официантами.

Закусочная – это предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления. Закусочные предназначены для быстрого обслуживания посетителей. Все закусочные в основном специализированные (по ассортименту: бульбяная, шашлычная, чебуречная, блинная,пельменная). Бульбяная специализируется на приготовлении блюд белорусской национальной кухни с использованием картофеля (бульба (белор.) – картофель). Во всех закусочных, кроме шашлычных, применяется самообслуживание.

Буфет служит для продажи ограниченного ассортимента кулинарных, кондитерских изделий и покупных товаров. Обслуживание производится буфетчиком. Допускается использование разовой посуды.

Кафетерий предназначен для продажи с потреблением на месте ограниченного ассортимента продукции, не требующей сложного приготовления, покупных товаров. Применяется самообслуживание. Возможна разовая посуда.

Внимательно прочитай, какие бывают предприятия общественного питания, и ответь на вопросы.

1. Куда ты пригласишь любимую девушку?
2. Ты работаешь на заводе во вторую смену. Где ты будешь ужинать?
3. Ты учишься в школе. Куда ты пойдёшь обедать?
4. Ты голоден/голодна, но у тебя мало времени. Где ты пообедает?
5. Ты хочешь отпраздновать с друзьями свой день рождения. Хочешь их угостить и развлечь. Куда ты их пригласишь?
6. В жаркий летний день ты в зоопарке со своей маленькой племянницей. Куда вы зайдёте?
7. Куда можно зайти перекусить?

ШПАРГАЛКА: *между* + 7-ой падеж (при выборе из двух предметов или лиц)
среди + 2-ой падеж (при выборе более чем из двух предметов или лиц)

Вставь в предложения предлоги *между* или *среди*.

1. блюдо русской национальной кухни важное место занимают пельмени.
2. В кафе я сидела Ирой и Натасей. 3. рестораном и кафе небольшая разница. 4. Ресторан – самое комфортабельное заведение предприятий общественного питания.

Дополни, где надо, окончания.

1. Среди моих любим... блюд... жаркое – самое любимое. 2. Между перв... и втор... блюд... он сообщил мне важную новость. 3. Среди студент... нашего факультета есть вегетарианцы и веганы. 4. На перемене между математик... и хим... я поговорила с Ларисой Сергеевной.

А

Б

В