

## Игра «Приятного аппетита!»

УРОВЕНЬ A2+ B1



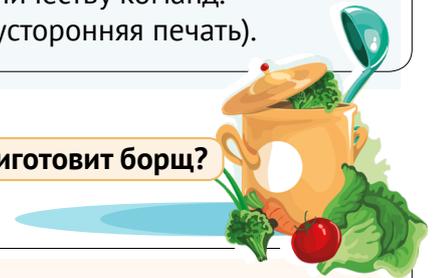
### Цель игры:

- повторение лексической темы «Еда», расширение словарного запаса;
- тренировка навыков чтения и аудирования;
- знакомство с лингвострановедческой информацией: в игре собраны часто встречающиеся заблуждения и стереотипы, связанные с русской кухней, а также интересные факты о ней (и даже рецепт борща!).

**Организация:** группа делится на несколько команд. Если группа маленькая, каждый может играть за себя. Преподаватель (ведущий) кладёт перед командами Набор 2. Остальные карточки остаются у преподавателя.

**Подготовка:** необходимо распечатать и разрезать карточки из приложения. Набор 1 распечатывается в количестве, равном количеству команд. Набор 2 распечатывается в одном экземпляре (двусторонняя печать).

### Кто правильно ответит на вопросы и быстрее всех приготовит борщ?



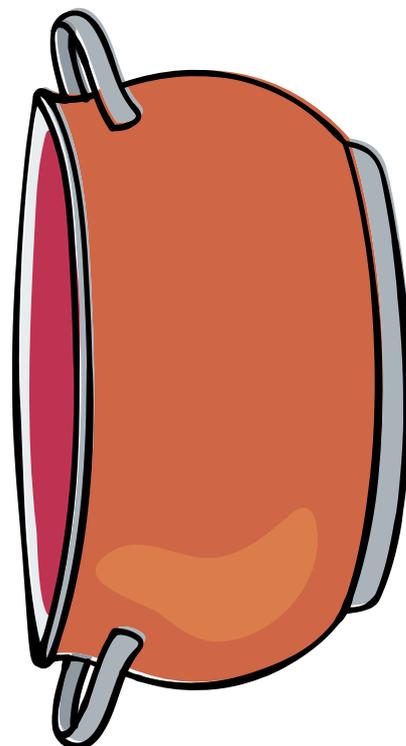
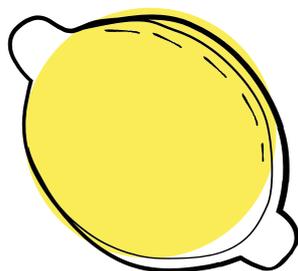
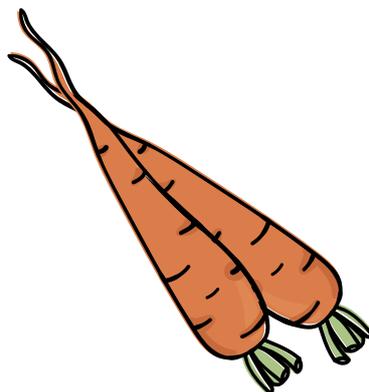
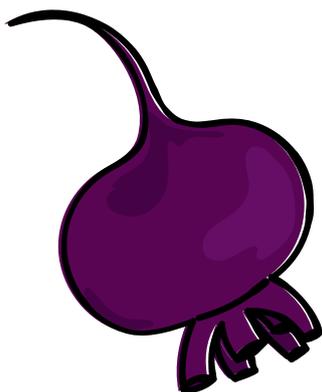
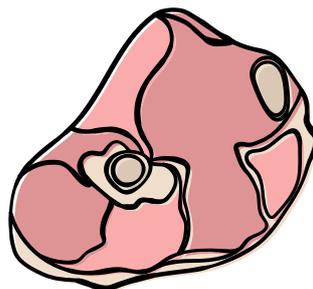
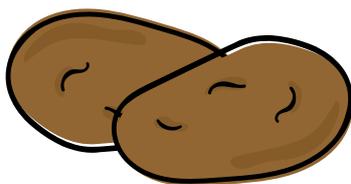
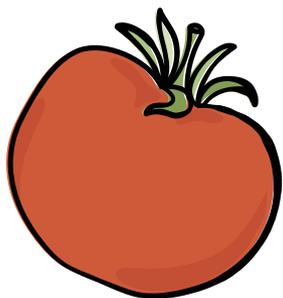
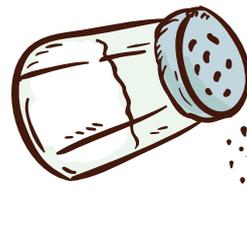
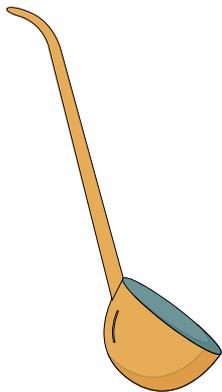
### Ход игры:

1. Каждая команда берет по очереди карточки из Набора 2. Один участник команды зачитывает факт о русской кухне на карточке. Далее каждая команда совещается и говорит: «Это правда!» или «Это ложь!»
2. Затем этот же участник команды переворачивает карточку и озвучивает правильный ответ.
3. Угадавшие команды получают от преподавателя (или ведущего) «ингредиент» для борща (то есть одну карточку с изображением продукта из Набора 1) и складывают его в свою кастрюлю. Ингредиенты выдаются в нужном порядке, чтобы студенты запоминали процесс приготовления борща (начиная с кастрюли, половника и воды)!
4. Побеждает команда, которая быстрее наполнит кастрюлю всеми ингредиентами и «сварит борщ» или хотя бы соберёт больше необходимых ингредиентов.

### Дополнительный (финальный) раунд

Учащиеся должны правильно назвать все полученные ингредиенты из Набора 2 или рассказать/записать рецепт борща (в зависимости от уровня группы и целей занятия).

Автор урока: **Лина Ковалевская**  
l.kovalevskaya@youlang.ru





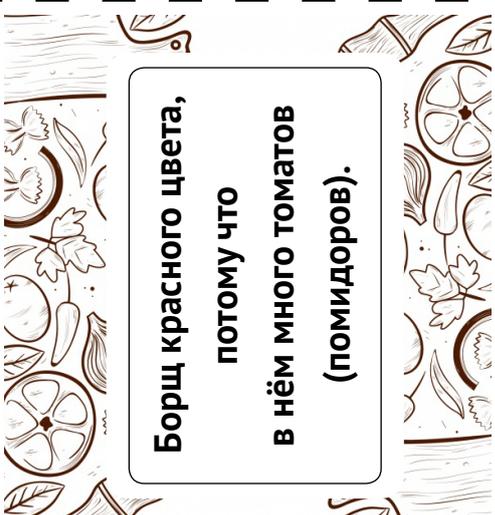
Русские чаще всего готовят дома блюда итальянской кухни (например, пасту).



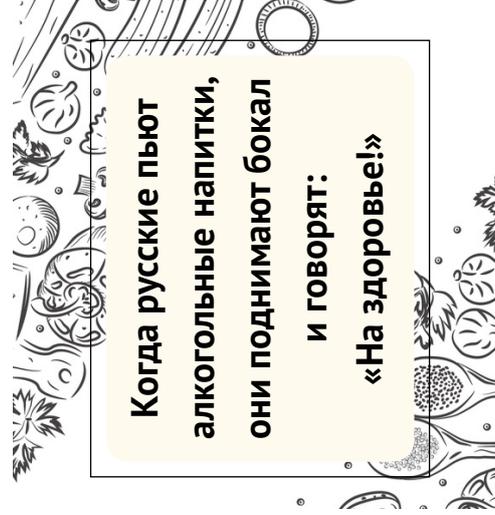
До XVI века в России не было сахара: вместо него использовали мёд.



Известный во всём мире «Русский салат» в России называется по-другому.



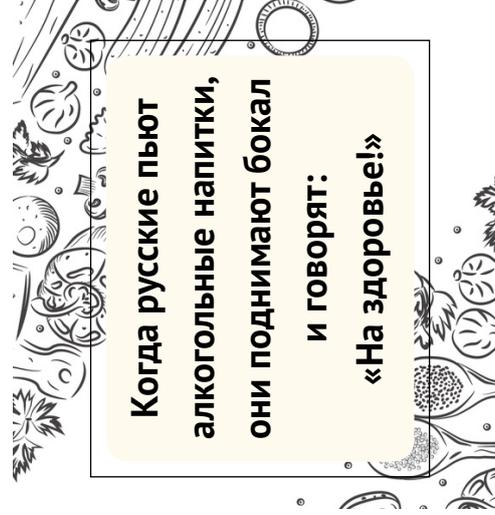
Борщ красного цвета, потому что в нём много томатов (помидоров).



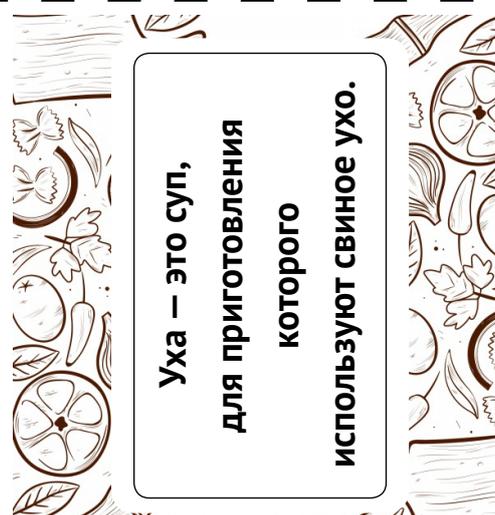
Сырники делают не из сыра.



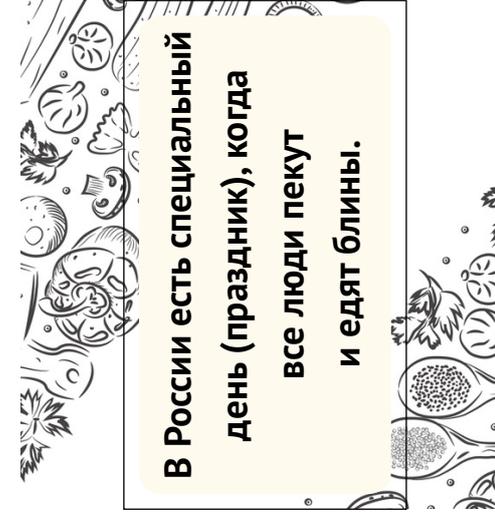
Квас и пиво содержат одинаковое количество алкоголя.



Когда русские пьют алкогольные напитки, они поднимают бокал и говорят: «На здоровье!»



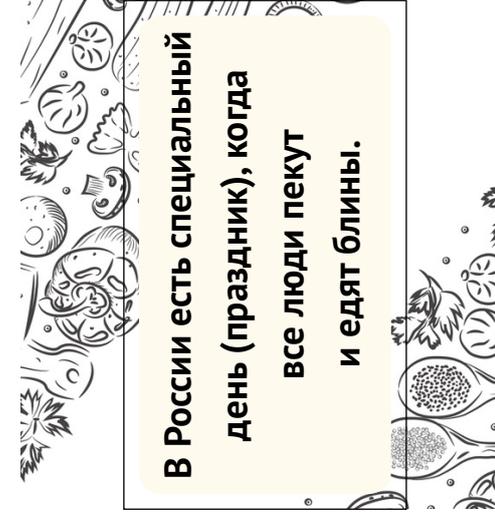
Уха – это суп, для приготовления которого используют свиное ухо.



Картофель появился в России только в XVIII веке.



Все русские хотя бы раз в жизни пили водку.



В России есть специальный день (праздник), когда все люди пекут и едят блины.



Пельмени придумали не в России, а в Китае.

**Это правда.**

Император Пётр Первый увидел блюда из картофеля на ужине в Нидерландах и привёз этот овощ в Россию. Интересно, что сначала картофель считали редким деликатесом: его ели во дворцах и посыпали не солью, а сахаром.

**Это ложь.**

Согласно статистике, более 25% россиян никогда в жизни не пили водку и другой алкоголь.

**Это правда.**

В день, когда уходит зима и приходит весна, отмечается древний праздник Масленица. По традиции в этот день пекут и едят блины, потому что они похожи на тёплое весеннее солнышко.

**Это правда.**

Пельмени – очень древнее блюдо. Оно попало на территорию России из Азии, скорее всего, из Китая.

**Это правда.**

Сырники – это популярный в России завтрак. Его готовят не из сыра, а из другого молочного продукта – творога. Также в сырники добавляют сахар, яйца и муку. Иногда – ваниль, корицу или изюм.

**Это ложь.**

Многие считают, что квас по вкусу похож на пиво, но на самом деле это почти безалкогольный напиток – алкоголя в нём немного, а иногда его и совсем нет, поэтому квас покупают и пьют даже дети.

**Это ложь.**

Когда русские пьют алкоголь, они говорят: «За здоровье!». «На здоровье!» тоже говорят за столом, во время обеда, но в ответ на «Спасибо!» – по значению эта фраза похожа на «Пожалуйста!».

**Это ложь.**

Уха – это традиционный русский суп с рыбой.

**Это правда.**

Согласно статистике, на ужин русские предпочитают готовить пасту и заказывать пиццу, а не употреблять блюда своей кухни.

**Это правда.**

Сахар привезли в Россию в XVI веке. Тогда его можно было увидеть только на столе у самых богатых людей. А в обычных магазинах этот продукт появился только в XVIII веке.

**Это правда.**

Русский салат в России называют «Оливье» – по фамилии французского повара, который работал в московском ресторане и впервые приготовил этот салат в 1868 году.

**Это ложь.**

Конечно, в борщ часто добавляют немного томатной пасты или свежий помидор, но красивый красный цвет этому супу придаёт другой овощ – свёкла.

Россияне тратят на еду  
около 50% своего  
семейного бюджета.

В 1990 году в Москве  
открылся первый  
«Макдональдс».  
Москвичи так хотели  
попробовать бургеры,  
что ждали в очереди  
примерно по 8 часов.

Житель России в среднем  
пьёт больше чая,  
чем житель Китая  
или Индии.

Холодец — это синоним  
слова «мороженое».

Средний чек на одного  
человека в самых дорогих  
ресторанах Москвы  
(«Турандот», «Пушкин» и т.д.) —  
примерно 5–6 тысяч рублей  
(или 75 долларов).

Слово «бутерброд»  
пришло в русский язык  
из французского.

Русские добавляют сметану  
почти во все блюда.  
Со сметаной едят супы,  
пельмени, блины, мясные  
блюда. В салатах сметану  
используют в качестве  
соуса, в тортах —  
в качестве крема.

В названии самого старого  
традиционного русского  
супа всего 2 буквы.

Утром русские завтракают,  
а в полдень (в 12:00)  
полдничают (едят полдник).

Красная икра  
стоит дороже,  
чем чёрная.

**Это ложь.**

Чёрная икра, как правило, намного дороже.  
А вот бутерброды с красной икрой — не такое дорогое блюдо, его любят все россияне. Кстати, многие считают, что красная икра вкуснее несмотря на низкую цену!

**Это ложь.**

Русские обычно полдничают примерно в 16 часов.  
Полдник — это небольшой приём пищи между обедом и ужином.  
На полдник можно приготовить сэндвич и чай, фрукты и сок, йогурт или яйцо.

**Это правда.**

Щи — это простой суп из капусты, который с древних времён едят в России.

**Это правда.**

Сметана — очень популярный продукт в России.  
Крем из сметаны с сахаром очень любят использовать русские хозяйки! А в салате сметана может стать прекрасным и не очень калорийным соусом.

**Это ложь.**

Слово «бутерброд» пришло из немецкого языка.  
«Бутер-» (*Butter*) — это масло, а «-брот» (*Brot*) — это хлеб.  
Но в России «бутерброд» — это не только хлеб с маслом.  
Мы делаем бутерброды с сыром, колбасой, рыбой, мясом и т.д.

**Это правда.**

Если вы идёте в такой ресторан, возьмите с собой не меньше 5000 рублей. Но если вы хотите попробовать самые дорогие блюда, придётся заплатить намного больше: некоторые рыбные и мясные блюда могут стоить до 9000 рублей.

**Это правда.**

Первый «Макдональдс» в России открылся 31 января 1990 года на Пушкинской площади в Москве.  
В первый день работы ресторан посетили 30000 москвичей.  
Огромную очередь можно было увидеть не только внутри ресторана и на площади около него, но и на Тверской улице.

**Это правда.**

Россияне в среднем тратят в супермаркетах и ресторанах больше половины своего бюджета, а американцы — только 10–15%.

**Это правда.**

Чай — самый популярный напиток в России. Русские выпивают больше чая, чем китайцы и индийцы, но меньше, чем турки и англичане.

**Это ложь.**

Холодец — это старинное блюдо из мясного бульона и кусочков мяса. Его едят холодным.