

2. Ситуация: Вы обращаетесь в справочное бюро вокзала, автовокзала, аэропорта, пристани (актуализируйте АС I-4). Вариант: Вы предпочитаете справки по Интернету...
3. Реагируйте на рекламу Российских Международных Авиалиний:
„ВАШ КОМФОРТ – НАША ЗАБОТА! ПУТЕШЕСТВУЙТЕ, ОТДЫХАЯ! АЭРОФЛОТ ПРЕДЛАГАЕТ ПОЛЁТЫ В 102 СТРАНЫ МИРА. ПУТЕШЕСТВУЙТЕ С ДРУЗЬЯМИ И ВСЕЙ СЕМЬЕЙ! АЗРОФЛОРТ ПРЕДЛАЕТ ГРУЗОВЫЕ ПЕРЕВОЗКИ ПО ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ РОССИИ И СНГ* С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ШИРОКОЙ СИСТЕМЫ СКИДОК. НА УЧАСТКЕ ПРАГА – МОСКВА ДЕЙСТВУЮТ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТАРИФЫ“.
4. Используя собственный опыт, информируйте друга, собирающегося ехать в другой город (страну), о преимуществах и о недостатках транспорта в этом городе (стране).
5. Расскажите о своём автомобиле, о приятных и неприятных случаях, связанных с его использованием.
6. Объясните смысл словиц, приведённых в уроке.
7. Напишите размышление о проблемах строительства дорог в ЧР.

* СНГ – Содружество Независимых государств было организовано в декабре 1991 года.

ГДЕ ДОРОГА,
ТАМ И ПУТЬ

ПИЩА И ПИТАНИЕ

БЕЗ СОЛИ, БЕЗ ХЛЕБА
ПЛОХАЯ БЕСЕДА

Смысл сметаны

Каждому ясно, что национальные кухни отличаются одна от другой. Но далеко не всегда можно легко определить – чем. Хорошо, если различия налицо¹. Одни обедают с вином, другие с друзьями; одни пользуются палочками, другие случаем; одни едят за столом, другие задаром². Но с точки зрения кулинарной часто определяющим³ становится технологический принцип готовки (варка, жарение, тушение)⁴, или основной продукт (мясо, рыба, зерно), или главный смазочный материал. По последнему признаку довольно ясно разделены европейские кухни. Для смягчения пищи⁵, для погашения остроты, для устранения сухости, для придания сочности⁶ – в разных кухнях используются разные вещества, но основным является какое-то одно. У французов – это сливочное масло, у итальянцев и испанцев – оливковое, у немцев и украинцев – шпиг (свиное сало), у румын и молдаван – подсолнечное масло⁷. В русской кухне такой главной смазкой⁸ является сметана.

Все самые вкусные русские супы (кроме ухи) заправляются⁹ сметаной – щи, солянка, рассольник, окрошка. Даже в новейший период русской истории многие завтракали в столовой полустаканом сметаны с хлебом. Но вкуснее всего не просто сметана. Элементарные добавки превратят её в соус. Столовая ложка хрена на стакан сметаны – соус к рыбе или отварному мясу. Ложка горчицы – к жареному мясу или курице. Две ложки мелкого покрошенных⁹ огурцов – к отварной рыбе, креветкам. Такие сухие пряности, как базилик, майоран, мяту в сметану надо добавлять очень понемногу, за минуту до выключения огня. Любая из этих добавок или их продуманная комбинация создаст новое блюдо.

Широкó извѣстно сочетáние грибо́в и сметáны – в жареном ви́де, в супе. Так же охóтно сметáна сходится с овощáми¹⁰. Отварите цветную капу́сту¹¹, брокколи или цукки́ни, заправив зелёную и пряно́стями, потом вы́ньте из отвáра, измельчите (в миксере, или мѣлко наре́жьте), положите обратнó вмѣсте со стака́ном сметáны и щепóткой мускáтного оре́ха – получится отличнýй вегетариáнский суп.

Комбина́ция сметáны и па́прики прида́ст мясу или пти́це венге́рский стѣенок не хýже чáрдаша. Мо́жем пойти и дáльше, вспо́мнив эльза́сский омлет, в кото́ром к обы́чной яично-моло́чной смѣси добавляется столова́я ложка сметáны – омлет выхóдит не тако́й возду́шный, зато сы́тный и пикáнтный. Широ́чайшее испо́льзование сметáны поража́ет¹² в ру́сской кулина́рии – в заку́сках, пе́рвых блю́дах, второ́х, десерте. А что́бы полно́стью оцeníть россия́нскую сма́зку, сде́лаем сметáнно-капу́стный карава́й¹³ – уника́льное блю́до, кото́рым мо́жно удивля́ть иностранцев. Капу́стные листьа́ уложитъ в большúю сковороду¹⁴ с растопленнóм кусо́чком ма́сла, ка́ждый лист прокла́дывая слóбом¹⁵ сметáны и прижима́я к ни́жнему. Возвести́ 6–7 слоёв, свѣрху обма́зать всё сооруже́ние¹⁶ сметáной, засы́пать панирóвочными сухаря́ми¹⁷ и поста́вить в духо́вку на полчаса. Вы́нуть, наре́зать как пирóг, и убедитъся в преимúществе¹⁸ на́шей наро́дной сма́зки пе́ред оли́вковым ма́слом ита́льянцев и т. д. – см. вы́ше.

(По кнѣге „Ру́сская кúхня в изгна́нии“)

* Slovo „сма́зка“ je vypújčeno spíše z technické terminologie = mazivo, mazání.

¹ zjevný, ² zadarmo, za paketel, ³ určující, ⁴ vaření, smažení, pečení, opékání, dušení, ⁵ potrava, strava, pokrm, ⁶ šťavnatost, ⁷ slunečnicový olej, ⁸ zahustit, ⁹ nadrobit, nalákat, ¹⁰ zelenina, ¹¹ květák, ¹² překvapovat, ohromovat, ¹³ bochník, ¹⁴ pánev, ¹⁵ vrstva, ¹⁶ stavba, ¹⁷ strouhanka, ¹⁸ přednost

CVIČENÍ K TEXTU

1. Придумайте другие названия статьи, напр. „Вкусная сма́зка“.
2. Поста́вьте вопро́сы по те́ксту.
3. Отвѣтьте на вопро́с: Какова́ цель áвтора статьи?
4. Соста́вьте рекла́му сметáны, учи́ывая её роль и в те́кстах дикта́нтов „Сушёные грибы“, „Салáт“.

Tematická slovní zásoba

1. Jídelní lístek. Меню.

Předkrmy. Заку́ска.

Заку́ска, *ž předkrm*; **ветчина** *šunka*; **колбаса**, *ž salám*; **паштét**, *m paštika*; **сосиска**, *ž párek*; **студень**, *m huspenina*; **икра**, *ž kaviár*; **селѣдка**, *ž slaneček*; **заливная рыба** *ryba v aspiku*; **фаршированная рыба** *nadívaná ryba*; **бутерброд**, *m chléb s máslem, obložený chlebiček*; **яичница**, *ž míchaná vejce*; **рыба hromad. ryby**: **морская, пресноводная р.** *mořské, sladkovodní r.*; **салáт** *salát*: **с. из капу́сты** *zelný s.*; **винегрét** *zeleninový s.*; **сыр** *sýr*: **копчѣный с.** *uzený sýr*, **швейцáрский с.** *sýr ementál*, **плавленый с.** *tavený sýr*, **гарнир** *příkrm, příloha, obložení*.

Polévky. Супы́. Пе́рвые блю́да.

Суп *polévka*: **овощной с.** *zeleninová polévka*; **гороховый с.** *hrachová p.*; **холодный с.** *studená p.*; **бульон с фрикадельками** *p. s knedlíčky*; **борщ** *boršč*; **щи**, *шей romn. šči* (ruská zelná polévka, zprav. s masem); **рассольник**, *m masová polévka s kyselými okurkami*; **солянка сбóрная** *ostrá rybí nebo masová p.*; **ухá** *rybí p.*

Hlavní jídla. Zákusky. Вторые блю́да. Сладкое.

Антрекóт, *m roštěná, roštěnka*; **жаркое, -óго**, *s pečeně*; **шницель** *řízek*; **котлета отбивная** *přírodní kotleta*, **к. рубленая** *karbanátek*; **биток** *sekaný řízek*, **karbanátek**; **цыплёнок**, *m kuře*; **тушёная печёнка** *dušená játra*; **жареная печёнка** *smažená játra*; **пóчки** *jen mn. č. kuch. ledvinky*;

варѣники, *-ов mn. č. vařené taštičky*; **пельмени**, *-си mn. č. vařené taštičky plněné mletým masem*; **блин** *palačinka*; **омлет**, *m omeleta*; **сы́рник**, *m syrník* (smaženka z tvarohu); **запекáнка**, *ž nákup*; **грѣчевая каша** *pohanková kaše*; **лапша**, *ž 1. nudle, 2. nudlová polévka*; **пирóг**, *m piroh* (druh koláče plněného masem, zeleninou, zavařeninou ap.);

сладкое, *s cukroví, sladkosti*, *hovor. moučník*; **десерт**, **пирóжное**, *s dezert, zákusek, moučník, cukroví*; **напиток** *nápoj*; **сок**, *m šťáva*; **кóфе**, *m (чѣрный) káva*, **к. по-турѣчки** *turecká k.*; **растворимый к.** *instantní k.*; **сливки** *romn. sladká smetana*, **взбитые с.** *šlehačka*.

2. Zelenina, pochutiny. Овоши, приправы.

Овоши, -ей mn. č. *zelenina*; **картофель**, m jen jedn. č., **картошка** hovor. *brambory*; **помидор**, m *rajče*; **огурец**, m *okurka*; **морковь** *mrkev*; **свёкла** *krásná řepa červená*; **петрушка** *petržel*; **сельдерей** *celer*; **лук** *cibule*; **лук-порей** *pórek*; **лук-резанец**, m *pažitka*; **редис**, m, **редиска** *ředkvička*; **шпинат** *špenát*; **капуста**, ž *zelí*: **квашеная к.** *kysané z.*, **к.** *кудрявая kapusta*, **цветная к.** *květák*, **брюссельская к.** *růžičková kapusta*; **кольраби** neskl., ž *kedluben*; **укроп** *kopr*; **спаржа** *chřest*; **фасоль** *fazole*; **чеснок** *česnek*;

приправа *pochutina, přísada, příchut*; **пряность**, ž 1. *koření*, 2. (блюда) *kořeněnost*; **тмин** *kmín*; **перец**; **стручковый п.** *paprika v luskách*, **чёрный п.** *perř*, **красный п.** *paprika*, **душистый п.** *nové koření*; **корица** *skořice*; **лавровый лист** *bobkový list*; **гвоздика**, ž *hřebíček*; **уксус** *ocet*; **горчица** *hořčice*.

3. Nádobí a vybavení kuchyně. Посуда и кухонные принадлежности.

Плита, ž *sporák*; **плитка**, ž *vařič*; **духовка** *trouba*; **микроволновка** hovor. *mikrovlnka* hovor.; **вертел** *gril, rožeň*; **морозилка**, ž *mrazák*; **тостер** *topinkovač*; **кофеварка**, ž *kávovar*; **миксер** *mixér*; **взбивалка**, ž *šlehač*; **кофемолка**, ž *mlýnek na kávu*; **мясорубка**, ž *strojek na maso*; **кастрюля**, ž *hrnec (plechový...)*; **горшок h.** (*hliněný*); **крышка** *poklička*; **сковородка** *pánvička*; **противень** *pekáč, plech*; **гусятница**, ž *pekáč na drůbež*; **посуда**, ž **из пластика** *plastové nádobí*; **фольга** *fólie na pečení, alobal*; **чайник**, m *konvice na čaj*; **мутовка** *vařečka*; **разливная ложка**, **половник** *naběračka*; **дуршлаг** *cedník*; **штóпор**, m *vývrtka*; **консервный нож** *otvírač konzerv*; **тарелка**, ž *talíř*; **прибор** *přítbor*;

бокал *sklenice, sklenka, číše*; **фужер** *rohár*; **рюмка**, ž *kalíšek*; **чашка**, ž *šálek, hrníček*; **блюдо**, s *podšálek, talířek*; **стакан**, m *sklenice*; **подстаканник** *kovový podstavec pod sklenici*;

вымыть посуду *umýt nádobí*; **скатерть**, m *ubrus*; **салфетка**, ž *ubrousek*.

4. Příprava jídel. Приготовление блюд.

Кулинария, ž *kuchařské umění*; **повар** *kuchař*; **готовить** (вкусное блюдо) *vařit (chutné jídlo)*; **вскипятить** *přivést do varu*; **приготовить из полуфабрикатов**, **консервов** *uvařit, připravit z polotovarů, konzerv*; **открыть банку консервов** *otevřít sklenici, plechovku (konzervu)*; **жарить** *smažit*; **тушить** *dusit*;

чи́стить (картошку, овощи) *oloupat, škrábat*; **ополосну́ть** *opláchnout*; **тере́ть** *strouhat*; **обваля́ть в муке**, **в сухаря́х** *obalit v mouce, ve strouhance*; **пропусти́ть че́рез мясорубку**, **размоло́ть** *umlít*; **фарширова́ть** *plnit nádivkou*; **фарш**, m *mleté maso, náplň (masová, zeleninová)*; **реза́ть** *krájet*; **шинкова́ть** *krouhat*; **подли́ть** *přilít, podlít*; **запра́вить что чем** *přidat co do čeho, zlepšit co čím*; **замеси́ть те́сто** *zadělat těsto*; **взби́ть сли́вки** *ušlehat šlehačku*; **разнообра́зить меню́** *zpestřovat jídelníček*; **отку́порить** *butyľku otevřít láhev*.

5. Stravování. Strava. Питание. Пища.

Общественное п. *veřejné stravování*; **диетическое п.** *dietní strava*; **усиленное п.** *výživná s.*; **диета** **разгрузочная** *redukční dieta*; **еда**, ž *jídlo*; **пита́ться** *stravovat se*; **нае́сться** *najíst se*; **обе́есться** *přejíst se*; **голода́ть** *hladovět*; **утоли́ть голо́д** *zahnat hlad*; **утоли́ть жа́жду** *uhasit žízeň*;

угоща́ть *hostit*; **аппети́т**, m *chuť (k jídlu)*; **отсу́тствие**, s a. *nechuť*; **приятного а-а!** *dobrou chuť!*; **есть с большо́м аппети́том** *jíst s chuť*; **вкусный обе́д** *chutný oběd*; **подня́ть тост** *přednést přípitek*.

AUDIOORÁLNÍ CVIČENÍ

1. *Vyjádrěte údiv výrazem* **неужели** *opravdu, skutečně?*

О́ля, печёнка холодная, её надо подогреть.

Неужели холодная? Давай подогреем.

Ка́тя, жарко́е гото́во, его́ надо снять с огня.

Неужели гото́во? Давай снимем.

Ната́ша, шпрóты ещё не открыты, их надо открыть.

Неужели не открыты? Давай откроем.

Лю́ся, котле́ты не солёные, их надо посолить.

Неужели не солёные? Давай посолим.

Серё́жа, вино́ тёплое, его́ надо охладить.

Неужели тёплое? Давай охладим.

2. *Vyjádrěte uspokojení výrazu* **вот это** *отлично, вот это замечательно* *to je výborné*.

На за́втрак у нас сарде́льки с капу́стой.

Вот это отлично. Сарде́льки с капу́стой я люблю́.

На заку́ску у нас фарширо́ванная
ры́ба.
На пе́рвое у нас бульо́н с фри́ка-
де́льками.
На второ́е у нас туше́ная печёнка.

На тре́тье у нас моро́женое.

На у́жин у нас туше́ный горо́шек.

Вот э́то замеча́тельно. Фарширо́ван-
ную ры́бу я люблю́.
Вот э́то отл́ично. Бульо́н с фри́ка-
де́льками я люблю́.
Вот э́то замеча́тельно. Туше́ную
печёнку я люблю́.
Вот э́то отл́ично. Моро́женое
я люблю́.
Вот э́то замеча́тельно. Туше́ный
горо́шек я люблю́.

10
23

3. *Podle věcné souvislosti nabídněte příslušný předmět:*

Есть чем откúпорить бутýлку?
Есть на что положить заку́ску?
Есть во что нал́ить во́дку?
Есть в чём подáть ви́но?
Есть во что нал́ить сок?

Пожáлуйста, вот што́пор.
Пожáлуйста, вот тарéлка.
Пожáлуйста, вот рýмка.
Пожáлуйста, вот бока́л.
Пожáлуйста, вот стака́н.

10
24

4. *Na český pokyn reagujte zdvořilostním vybidnutím ve formě záporného dotazu.*

Poproste Igora, aby prostřel na stůl.

Řekněte Ljusje, aby připravila číše
a skleničky na víno.
Požádej Sašu, aby otevřel láhev.

Poproste Ninu, aby koupila zákusky.

Požádejte Irenu, aby uvařila oběd.

Йго́рь, ты не мог бы накрýть на
стол?
Лю́ся, ты не могла́ бы пригото́вить
бока́лы и стака́ны для ви́на?
Са́ша, ты не мог бы откúпорить
бутýлку?
Ни́на, ты не могла́ бы купи́ть
пиро́жные?
Ири́на, ты не могла́ бы пригото́вить
обе́д?

LEXIKÁLNÍ CVIČENÍ

1. *Doplňte konstrukce:*

1. В духовке жарят ..., пекут ...; на вертеле, сковороде ...; в тостере ...; в микроволновке чаще всего подогревают ... На открытом огне ... 2. Через

мясорубку пропускают ..., в миксере взбивают ..., в кухонном комбайне ...
3. В муке, яйце и сухарях обваливают ... 4. На плите готовят ..., на плитке
... 5. В электрочайнике (кофеварке) кипятят ... 6. В бокалы и фужеры
наливают ..., в рюмки наливают ..., в чашках и стаканах подают ..., из
чашек пьют ... 7. Штопором откупоривают ... 8. В морозилке,
холодильнике морозят ..., хранят ... 9. Утюгом (паровиком) гладят ...
10. На кухне не только варят, но и ... 11. Самоваром многие украшают ...

2. *Přečtěte a přeložte recept na ruskou polévku:*

Щи

Капуста квашеная – 800 грамм, мясо – 400 гр., говяжьи кости – 200 гр.,
морковь – 2 штуки, петрушка (корень) – 3–4 шт., лук – 2–3 головки, томат-
-пюре – 2 столовых ложки, мука пшеничная – 3 столовых ложки, масло
сливочное – 100 гр., сметана – 100 грамм.

В кастрюлю с двумя литрами воды положить мясо и кости и сварить
бульон. Муку прожарить на сковородке до золотистого цвета (без масла).

Капусту, мелко нарезанную петрушку и морковь, слегка поджаренный
лук, томат-пюре и муку тушить с маслом в отдельной кастрюльке, затем
переложить в кастрюлю с мясом и бульоном и прокипятить. По вкусу
можно добавить растёртый чеснок.

Сметана и мелко нарубленная зелень петрушки и укропа подаются на
стол отдельно.

*Podle vzoru v cvičení 2. sestavte s použitím daných výrazů recept na gulášovou
polévku.*

1½ литра воды, 250 гр. говядины, 100 гр. морковки, петрушки,
сельдерея, 3 луковицы, 80 гр. жира (половина под мясо, половина под
муку), 40 гр. муки, разные приправы, 200 гр. картофеля.

3. *Napište, jaká jídla se doporučují nebo nedoporučují na redukční
dietu. Použijte výrazy:*

a) на закуску, на первое, на второе
b) (не) следует есть, (не) рекомендуется есть, (не) полагается есть, (не)
разрешается есть, (не) запрещается есть.

4. *Doplňujte věty s využitím všech možností.*

1. На растительном масле жарят ... 2. Картофельное пюре подаётся как гарнир к ... 3. Жареное мясо можно приправить ... 4. Картофельный салат готовится из ... и украшается ... 5. Вместе с закуской на стол подаётся ... 6. В картофельный суп можно добавить ... 7. Из разных видов мяса можно приготовить ...

5. *Пřeložte.*

A. 1. Chutné jídlo se může připravit z konzerv a polotovarů. 2. Jídla ze zeleniny jsou výborný předkrm; z fazolových lusků a z květáku lze připravit i hlavní jídlo. 3. Ruská kuchyně překvapuje cizince bohatým využitím zakysané smetany. 4. Česká kuchyně nezná taková jídla, jako je například pohanková kaše, pelmeně a studené polévky. 5. Pelmeně se podávají buď se smetanou, nebo s octem, nebo s máslem. 6. Musím dodržovat redukční dietu, veřejné stravování mě proto nezajímá. 7. Na jídelním lístku nebývá dietní strava. 8. Jídelní lístek lze zpestřit národními jídly jiných zemí.

B. 1. Nakrájej cibuli, oloupej brambory a umyj nádobí. 2. Nežijeme, abychom jedli, jíme, abychom žili. 3. Víno je teplé, musí se dát vychladit. 4. Objednáme si ledvinky na smetaně. 5. Sůl si přidejte podle chuti. 6. Pohostili nás rybou, jiné maso nejedí. 7. Mikrovlnku užívám denně.

MLUVNICE

Skloňování přídavných jmen

Vzor tvrdý: *новѳий, -ая, -ое, -ые*

	1. p.	2. p.	3. p.	4. p.	6. p.	7. p.
Jedn. č.	нов-ѳий	-ого	-ому	-ѳий / -ого	-ом	-ѳим
	-ая	-ой	-ой	-ую	-ой	-ой
	-ое	-ого	-ому	-ое	-ом	-ѳим
Množ. č.	нов-ѳые	-ѳых	-ѳим	-ѳые / -ѳых	-ѳых	-ѳими

Vzor měkký: *лѳтний, -ая, -ее, -ие*

	1. p.	2. p.	3. p.	4. p.	6. p.	7. p.
Jedn. č.	лѳтн-ий	-его	-ему	-ий / -его	-ем	-им
	-ая	-ей	-ей	-юю	-ей	-ей
	-ее	-его	-ему	-ее	-ем	-им
Mнож. ч.	лѳтн-ие	-их	-им	-ие / -их	-их	-ими

Познámky

1. Přídavná jména s přízvukem na koncovce mají zakončení v 1. p. jednotného čísla -ой, např. молодой, -ого, -ому, podobně přídavná jména s kmenem zakončeným na -ж-, -ш-, např. чужой, -ого, -обу ..., ale свежий, -его, -ему, хороший, -его, -ему ... Přídavná jména s kmenem zakončeným na -щ-, -ч- se skloňují podle vzoru летний, např. обшй, -его, -ему ..., горячий, -его, -ему ap.

2. Ruským přídavným jménům zakončeným na -ный, -ной často v češtině odpovídají přídavná jména zakončená na -ní, např. солнечный – sluneční, дневной – denní, ночной – noční, северный – severní, западный – západní, центральный – centrální, элѳгантный – elegantní, коллективный – kolektivní ap.

Пřídavná jména přivlastňovací zakončená na -ий, -ья, -ье, -ьи

Přídavná jména typu волчий, волчья, волчье, волчьи se skloňují podle měkkého vzoru. Ve všech pádech kromě 1. a 4. p. jednotného čísla mužského rodu se v koncovce píše -ь- (волчьего, волчьему atd.). Mají význam vlastní komu (охотничья собака lovecký pes) nebo připravený z něčeho (рыбий жир rybí tuk).

Jmenné tvary přídavných jmen

Většina přídavných jmen jakostních tvoří vedle složených tvarů i tvary jmen- né, např. здоров, -а, -о, -ѳы; доброд, -а, -о, -и; хорош, -а, -о, -и. Jmenné tvary se užívají v přísudku, např. Дика, печальна, молчалива, как лань лесная боязлива, она... (А. С. Пушкин, „Евгѳний Онѳгин“) (Srov. L11.)

Poznámky

1. U přídavných jmen se skupinou souhlásek před koncovkou bývá v mužském rodě pohyblivá samohláska -e-, -ě- / -o-. Pohyblivé -e- / -ě- je po měkké souhlásce nebo po souhláskách -ж-, -ш-, -ч-, po -й- před -к-, např.: горький – гóрек, тяжкий – тязжек, стойкий – стóек odolný, a dále před -н-, např. бедный – бéден, верный – véрен. Pohyblivé -o- bývá po tvrdé souhlásce (kromě ж) před -к-, např. близкий – блицок, громкий – грóмок, краткий – крáток, низкий – нязок, a v jiných případech долгий – дóлог, смешной – смешóн.

Pohyblivá samohláska nebývá zpravidla u přídavných jmen se základem zakončeným na -л-, -р-, např. смуглый – смугл *snědý, opálený*; быстрый – быстр. Ale: острый – остёр, хитрый – хитёр, светлый – светел, тёплый – тёпел atd.

2. Složené a jmenné tvary některých přídavných jmen se významově liší, např.: видный писатель *významný spisovatel*, дом виден *dům je vidět*; способный студент *talentovaný student* – он способен это сделать *je schopen (s to) to udělat* atd.

Пříslovce od přídavných jmen

Пříslovce od přídavných jmen se tvoří zakončením:

-о	красивый – красиво, быстрый – быстро, хороший – хорошо, горячий – горячо
-е	искренний – искренне, крайний – крайне, лучший – лучше, большой – больше, блестящий – блестяще

Dalším způsobem tvoření příslovce od přídavných jmen je zakončení na -и (дружески, по-дружески, по-русски) nebo тур по-новому, по-домашнему ap.

MLUVNICKÁ CVIČENÍ

1. Slova v závorkách dejte do příslušného tvaru. Užití výrazy v krátkých větách. Dbejte na slovesnou rekcii, viz str. 49.

Vzor: купить (večerní noviny). Мне нужно (надо, необходимо, следует) купить вечернюю газету.

Погулять (čerstvý vzduch); говорить (cizí člověk); украсить (позвоночник); пить (горькое молоко); готовить (будущее заседание); готовиться (наступающая служебная смена); прислать (последнее издание); привыкнуть (здешнее небо); поздравить (славный успех); надеяться (многогранная помощь); интересоваться

(zahraniční obchod); заслужить (větší důvěra); жениться (бывалá spolužačka); ездить (соседní vesnice); благодарить (бывалý přítel); учиться (večerní škola); вспомнить (пощни пpи́хода); забыть (дpíвлéjší пpя́телství); помнить (mladá léta).

2. Přetvořte volně věty tak, abyste na základě výchozího přídavného jména vytvořili příslušný tvar příslovce, např. быстро, по-новому, по-дружески.

Vzor: Все обратили внимание на её быструю походку. Она ходит быстро.

1. Нам мешал её громкий смех. 2. На заводе введена новая организация труда. 3. Мы благодарны за дружеский приём. 4. В морозную погоду надо одевать детей в зимнюю одежду. 5. Мы обрадовались их искреннему приглашению. 6. Его гуманный поступок послужил примером другим. 7. Они не прервали прежнюю дружбу. 8. Ему понравился её прямой ответ. 9. Нас восхитило торжественное исполнение 9-ой симфонии Бетховена.

3. Tvořte věty. Doplňte je vhodně výrazy označujícími intenzitu vlastnosti: очень, весьма, слишком.

Vzor: Больной мальчик. Это очень больной мальчик. Этот мальчик очень болен.

Красивая женщина, смешной человек, амбициозный предприниматель, наивный коллекционер, вежливая продавщица, умный переводчик, бессмысленные слова, храбрый мальчик, модные брюки, интересный эпизод, беспокойная ночь, близкий город.

4. Přeložte do češtiny a utvořte ruské věty. Dbejte na významový rozdíl mezi plným a krátkým tvarem.

Видный учёный – виден берег; правое дело – отец прав; плохой характер – дедушка плох; готовое блюдо – я готов вам помочь; Иван способный студент – он способен это сделать.

5. Přeložte.

1. Zúčastnil jsem se poznávacího zájezdu po východních zemích. 2. Kontrolní otázky vám pomohou při opakování látky z mluvnice. 3. V knihovně jsou ideální

podmínky ke studiu. 4. Nemohl si zvyknout na jižní podnebí. 5. Ústní zkoušky budeme skládat za týden. 6. Delegace navštívila sousední farmu, nikoli naši. 7. Včerejší koncert byl velmi úspěšný. 8. Na hlavní nádraží můžete jet metrem nebo tramvají. 9. Pasivní vztah k práci vede ke špatným výsledkům. 10. V každém závodě se musí dodržovat pracovní kázeň.

Уроки просвещения

В журнале „Будем здоровы“ я прочитал статью „Ограничение в еде – залог¹ долголетия“. Прочитал и понял, что до этого вёл абсолютно ненормальный образ жизни² – ел всё подряд³, и в особенности любил хлеб, в котором, как доказывает автор, сосредоточено много тяжёлых веществ⁴.

Я решил немедленно включиться в борьбу за своё долголетие. Для начала перестал есть хлеб.

– Что с тобой? – спросила жена, увидев, что я ем борщ без хлеба. – Может, заболел?

– Наоборот, – спокойно ответил я. – Вытравливаю из себя тяжёлые вещества для продления жизни. И тебе рекомендую.

Через неделю я почувствовал некоторое облегчение, а взвесившись, радостно отметил, что борьба за долголетие дала первые плоды: я похудел на 400 граммов.

Вскоре из радиопередачи „Вапе здоровье – в ваших руках“ я узнал, что, помимо хлеба, большой вред⁵ организму причиняют также масло и сало, которые способствуют образованию холестерина в крови. Проклиная холестерин, потому что он лишил меня любимых блюд – жареной картошки с салом и гречневой каши с маслом, – я отказался от этих продуктов и стал нажимать на мясо и яйца. Если бы не вечерняя газета со статьёй „Мясо друг или враг⁶?“, у меня не осталось бы никаких надежд на долголетие. Статья открыла мне глаза и на яйца, которые я считал безопасными для ежедневного потребления.

Вскоре я бросил пить кефир, поскольку он разъедает желудок. Уходя на работу, я съедал луковицу или головку чеснока. Без соли, понятно, ибо соль тоже влияет отрицательно⁷ – так сообщал отрывной календарь. В обеденный перерыв брал в столовой головку редьки и листок капусты. Пережёвывал их и запивал стаканом воды из крана, занюхивал всё это котлетами, биточками и отбивными, которые поедали мои коллеги.

Через неделю я прочитал статью: „Голод не тётка, а родной отец“. Здесь говорилось о том, что только полный голод может вылечить человека от всех болезней и обеспечить ему долгую и счастливую жизнь. Я велел жене подальше убрать лук и чеснок ради продления жизни.

...Когда санитар „Скорой помощи“, точно пёрышко, внёс меня в кабинет врача, тот осмотрел моё тело, уже явно походившее на тело долгожителя, и пробормотал: „Ещё один борец за здоровье. Не делайте глупостей, ешьте всё подряд и будете здоровы“.

Через три часа меня внесли в тот же кабинет. И тот же врач, прошупав мой живот, в котором клокотал по крайней мере недельный запас продовольственного магазина, сердито заявил: „Нельзя же так всё подряд. Следует ограничивать свой аппетит. Особенно на мучное. Там, знаете ли, тяжёлые вещества...“

– Доктор, так, может, для начала я перестану есть хлеб? – спросил я.

(По журн. „Спутник“)

¹ záruka, ² způsob života, ³ úplně všechno, ⁴ látka, ⁵ škoda, ⁶ nepřítel, ⁷ záporně

CVIČENÍ K DOPLŇKOVÉMU TEXTU

1. K označeným výrazům vyhledejte v textu příslušná synonyma a užiňte je v reprodukci textu v 3. osobě.

Вести совершенно ненормальный образ жизни; в хлебе сконцентрировано много тяжёлых веществ; решил тотчас же (сразу, прямо, тут же) включиться в борьбу; я начал испытывать некоторое облегчение; приносить вред; усердно набрасываться (приниматься за) на; перестать пить кефир; гарантировать долгую жизнь.

2. Všimněte si, jak se do ruštiny překládá vazba rád něco dělat nebo mít rád. Vyhledejte v následujících větách příslušné ekvivalenty.

1. Rádi u nás vidíme naše milé hosty. 2. Rád to slyším. 3. Rusové rádi jedí pirohy se zelím. 4. Rád odpovím na vaše dotazy. 5. Velmi rád ti ukážu naše město. 6. Rád bych věděl, kdy se vrátíš. 7. Mám raději kávu než čaj. 8. Raději zůstanu doma.

1. Я с большим удовольствием покажу тебе наш город. 2. Я лучше останусь дома. 3. Мы рады нашим дорогим гостям. 4. Мне приятно это слышать

(рад это слышать). 5. Русские любят пироги с капустой. 6. Я охотно (с удовольствием) отвечу на ваши вопросы. 7. Мне хотелось бы знать, когда ты вернёшься. 8. Кофе я предпочитаю чаю.

3. *K slovesu* любить кого, что (родителей, мать, спорт, родину, мороженое, музыку, хоккей, кофе, свою профессию, природу) *vyhledejte vhodná příslovce* (горячо, глубоко, страстно, нежно, очень, страшно, ужасно, безгранично) *a utvořte věty*.

Situační výrazy

Seznámonání. Знакомство.

Přání seznámit se běžně vyjadřujeme výrazy **Я хотел бы с вами познакомиться, Мне хотелось бы с вами познакомиться. Rád bych se s vámi seznámil.** Při zdvořilejším oslovení užíváme konstrukci **Разрешите (позвольте) представиться. Dovolte, abych se vám představil.** Při nenuceném jednání se spíše užije konstrukce **Дайте познакомимся (знакомьтесь) nebo Будем знакомы.**

Po této úvodní formuli se Rusové obvykle představí jménem, např. **Иванов, Игорь Владимирович** nebo **Моя фамилия Иванов** nebo **Меня зовут Игорь Владимирович.** Při oficiálním představení se uvádí i funkce nebo pracoviště: **Инженер Иванов, из главного управления. Ing. Ivanov, z hlavní správy.** V ruském prostředí se pokládá za zdvořilé zapamatovat si křestní jméno a jméno po otci, a proto při přeslechnutí se přetváříme **Простите, не расслышал. Как ваше имя и отчество?**

Na představení reagujeme výrazy **Очень приятно!** nebo **Очень рад (с вами познакомиться) Тěší mě,** k nimž připojujeme své jméno, např. **Павел Новак.** V přátelském prostředí můžeme použít výraz **Моя фамилия Новак, Павел, но можете меня звать просто Павел.**

Zapamatujte si, že otázkou **Как вас зовут?** se Rusů ptáme na jejich křestní jméno (např. **Игорь**) nebo na jméno křestní a jméno po otci (např. **Игорь Владимирович**) a otázkou **Как ваша фамилия?** na příjmení (např. **Иванов**).

КОМУНИКАТИВНІ СВИЦЕНІ

1. *Какие блюда вы умеете готовить легко, быстро и вкусно?*
2. *Что вы заказываете в ресторане? Фирменные или национальные блюда?*

3. *Что ели и пили гости на вашем семейном празднике; понравился ли им ваш стол, за что и за кого они поднимали тосты?*
4. *На какие изменения в „стратегии“ питания вы обратили внимание в последнее время? Относится ли это к состоянию здоровья населения?*
5. *Говорят, вы повар-любитель? Пользуетесь ли вы поваренной книгой?*
6. *Кулинарию вы считаете искусством или проверкой терпения и кармана?*
7. *Как вы думаете, кулинария самое распространённое в мире хобби? Говорят, что мужское?*
8. *Посоветуйте ребёнку и молодому человеку, как вести себя за столом, в ресторане.*
9. *Составьте меню для гостей из-за границы.*
10. *Вы верите, что самовар и чаепитие сформировало русский быт – долгие разговоры о смысле жизни и т. д.?*

НЕ КРАСНА́Я ИЗБА́ УГЛА́МИ,
А КРАСНА́Я ПИРОГА́МИ