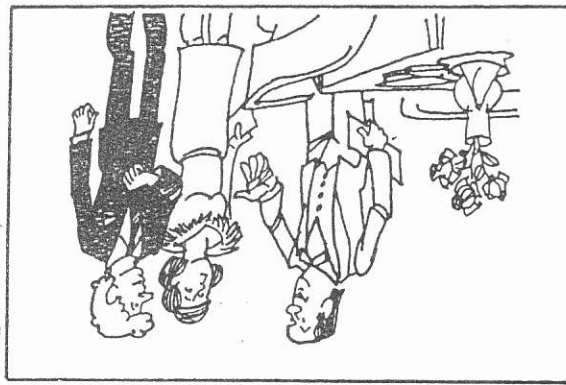
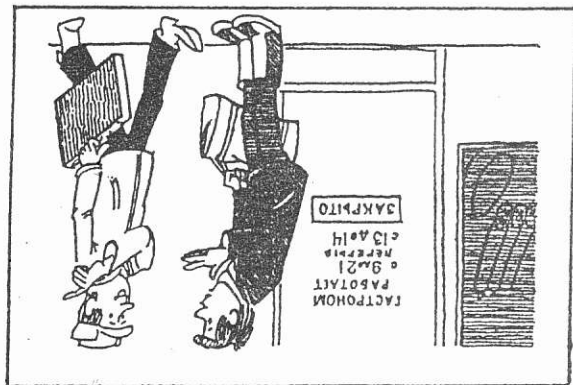


Речевой материал

А. Питание



6. Питание

1. Мне хочется /я хочу/ есть / пить/.
 2. Я голоден / голодна/, я сыт / сыта/.
 3. Где здесь можно поесть / пообедать, поужинать/ ?
 4. В этой столовой готовят вкусно /некучно/.
 5. Где ближайшая закусочная?
 6. Ресторан открыт /работает/ до 20 часов.
 7. Блюда в этом ресторане дорогие /дешёвые/.
 8. Где вы питаетесь? Завтракаю и ужинаю дома, а обедаю в студенческой столовой.
 9. Я хочу заказать /расчитать/ся.
 10. Официант, принесите меню. примите заказ. принесите счёт. получите с нас.
 11. На закуску советую взять ветчину, шинцель с картошкой и на третье мороженое.
- Мам hlad (mám žízeň).
 Jsem hladový (sytý).
 Kde se tu můžeme najíst (naobědvat, navěčert)?
 V této jídelně vaří dobře (špatně).
 Kde je nejbližší automat (občerstvení)?
 Restaurace má otevřeno do 20 hod.
 Jidla v této restauraci jsou drahá (levná).
 Kde se stravujete? Snídám a večerím doma, ale obědvám v menze.
 Chci si objednat (zaplatit).
 Pane vrchní, přinesete jídelní lístek. přijměte objednávku. přinesete účet. zaplatíme.
 Jako předkrm doporučuji šunku, pak nudlovou polévku, jako hlavní jídlo řízek s bramborem a jako dezert zmrzlinu.

- | | |
|---|--|
| 12. Что возьмёте /закажете, желаете, советуете взять, вы выбрали/ на закуску? | Co si dáte (objednáte, přejete, doporučujete, jste si vybrali) jako předkrm? |
| 13. Мы можем приготовить обед сами, здесь есть и плита и посуда. | Můžeme si připravit oběd sami, je tu sporák i nádobí. |
| 14. Я очень люблю готовить. | Velmi rád vařím. |
| 15. Я умею приготовить обед / только сварить чай/. | Umím vařit oběd (umím jen připravit čaj). |
| 16. Что сегодня на завтрак /на обед, на ужин/ ? | Co je dnes ke snídani (k obědu, k večeři)? |
| 17. На завтрак у меня был кофе с молоком и булка. | Na snídani jsem měl bílou kávu a housku. |
| 18. Попробуйте салат /соус/. | Ochutnejte salát (omáčku). |
| 20. Этот суп мне нравится / не нравится/. | Ta polévka mi chutná (nechutná). |
| 21. Угощайтесь, пожалуйста. | Nabídněte si (poslužte si) prosím. |

Б. Продовольственный магазин

- | | |
|--|---|
| 1. Я схожу в магазин за сыром, /за хлебом, за молоком/. | Dojdu do obchodu pro sýr (pro chléb, pro mléko). |
| 2. Свежие овощи я покупаю на рынке. | Čerstvou zeleninu kupuji na trhu. |
| 3. Дайте мне полкило сахара, пачку чая и 200 грамм/ов/ сыра. | Dejte mi půl kila cukru, balíček čaje a 20 dkg sýru. |
| 4. Скажите, сколько стоит хлеб /булка, батон/? | Prosím vás, kolik stojí chléb (houska, vecka)? |
| 5. Взвесьте 300 грамм сосисок. | Navažte mi 30 dkg párků. |
| 6. Колбасу нарезать или куском? Нарезьте, пожалуйста. | Salám chcete nakrájet nebo v celku?
Nakrájet prosím. |
| 7. С вас .. рублей, платите в кассу. | Dělá to .. rublů, zaplat'te u pokladny. |

Диалоги

1.

- Томаш, почему ты так мало ешь?
- Знаешь, Сергей, я не привык так плотно завтракать.
- А что у тебя обычно бывает на завтрак?
- Чай или какао. К горячему напитку хлеб или булочка с маслом и мёдом.
- А у нас на завтрак чаще всего бывают горячие блюда: каша, сосиски, яичница, жареная картошка.

2.

- Посоветуйте, куда нам пойти на обед?
- Вон там на углу столовая самообслуживания, напротив кафе "Москва", у них

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| вермишель | - testoviny |
| минуточку | - moment |
| получите с нас | - zaplatime |
| что возьмём на закуску | - co si dame jako predkrm |
| курры-триль | - grilovana kufata |
| летняя площадка | - letni zahradka |
| жареная картошка | - opecene brambory |
| горячие блюда | - tepla jidla |
| плотно завтракать | - vydatne snidat |
- .. рублей. Заплатите в кассу, и с чеком вернитесь сюда.
- Тогда покило сосисок. Сколько с меня?
- Конечно, только сейчас завезли.
- Нарекьте, пожалуйста. А сосиски свежее?
- Колбасу куском или нарезать?
- Дайте мне 200 грамм сыра и 150 грамм колбасы.
- Слушаю вас.

6.

- Нет, поджарить свиному нетрудно, а кнедлики можно купить в кулинарии.
- Очень. Но, наверно, приготовление дома займёт много времени?
- Значит, свинина с кнедликами и капустой вам понравилась?
- Все было очень вкусно. Я рад, что попробовал ваше национальное блюдо.
- Иван Васильевич, вам понравился обед?

5.

- Принесите две чашки чёрного кофе.
- Чёрный или с молоком?
- Можно ещё заказать кофе?
- С вас ... рублей.
- Котлеты с вермишелью и рыба жареная с картофельным пюре.
- Минуточку. У вас были два бутерброда, рассольник, ...
- Будьте добры, получите с нас.

4.

- Блюзон с яйцом.
- Ладно. А на первое?
- Лучше, по-моему, салат. Ведь мясо у нас будет на второе.
- Что возьмём на закуску - ветчину или салат из свежих огурцов?

3.

- и летняя площадка, где подают отличные курры-триль, а если вы очень спешите, то зайдите в закусоchnую.

Часы работы: с 8 до 21 часа
 Первый этаж: хлебобулочные изделия, гастрономия мясная, молочные товары,
 Второй этаж: кулинария, кондитерские изделия, кафетерий

Универсам Белого № 38

ветчина	- šunka
рис	- ryže
лапша	- nudle
сметана	- zakysana smetana
сливки	- šlehačka
печенье	- sušenky
конфеты	- bonbony
пирожное	- zákusek
торт	- dort
бакалейный:	рыбные консервы
молочный:	кофе, рис, сахар, соль, мука, лапша, макаронны молоко, кефир, сметана, творог, сливки
кондитерский:	печенье, конфеты, шоколад, пирожные, торты хлеб, булка, батон
гастрономический:	колбасы, ветчина, сыр, сливочное масло, мясные и

Продовольственный магазин - отделы

ресторан	- соответствует нашим ресторанам 1 и 2 разрядов
столовая	- подаются первые, вторые и третьи блюда, закуски и напитки
кафе	- столовая с самообслуживанием, студенческая, диетическая
закусочная	- небольшой ресторан, где можно пообедать, поужинать
буфет	- род столовой, где можно немного и наскоро поесть; выбор
кафетерий	холодных и горячих блюд; в зависимости от ассортимента называются: пельменная, паштетная, сосисочная, пирожковая, блинная
	- небольшая закусочная в учреждении, гостиницах, вузах и др.
	- род кафе, обычно с самообслуживанием, часто встречается
	в универсамах, универсамах

Предприятия общественного питания

харчо	- кавказский суп из баранины с острыми приправами
сагат мясной	- картофельный сагат с мясом и майонезом
ипра / чёрная, красная / - kavari	- кушанье из мелких кусочков говядины в сметанном соусе
беф-строганов	- печёное изделие из теста с начинкой /п. с мясом, с капустой/
пирожок	- котлета из рублёного мяса (карбанатек)
биточек /биточки/	- жареные пышлята с чесноком
пышлята табака	- vatené taštičky s masovou náplní z pudlového těsta
пельмени	

РЕЦЕПТЫ

Борщ украинский

Сварить мясной бульон. Очистить овощи: морковь, свёклу и лук, мелко их нарезать и слегка поджарить на масле, тушить минут 20, добавить нарезанные помидоры или 2 столовые ложки томат-пюре. В бульон положить картофель, нарезанный кубиками, крупно нарезанную капусту, тушёные коренья, соль, 2 штуки лаврового листа, душистого и горького перца, укроп и уксус по вкусу. Варить до тех пор, пока картофель и капуста не будут готовы. Разливая борщ в тарелки, положить сметану и зелень петрушки.

На 500 г говядины 400 г капусты, 400 г картофеля, 250 г свёклы, 250 г кореньев, 1 головка лука.

Шницель

Свинину или телятину обмыть, нарезать кусками толщиной полтора см, слегка отбить тупкой, посолить, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях. Подготовленные куски положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон. На каждый кусок мяса можно положить ломтик лимона.

На 500 г свинины или телятины - 1 яйцо, пол стакана сухарей, 4 столовые ложки масла.

томат-пюре
коренья
лавровый лист
перец душистый
перец горький
укроп
уксус
отбить
тупка
взбитое яйцо
сухари
масло
ломтик

rajský protlak
kořenová zelenina
bobkový list
nové koření
pepř
kopr
ocet
naklepat
palička na maso
rozšlehané vejce
strouhanka
olej
dílek

М Е Н Ю

ресторана "Интурист" в Волгограде 28 августа 19... г.

ПТИЦА

Котлеты рубленые из кур
Цыпленка жареные

ОВОЩИНЫЕ, ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

Трибы в сметане

Перец фаршированный

Яичница с ветчиной

Яйцо всмятку

Омлет с сыром

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Мороженое пломбир 100г.

Шоколад холодный со взбитыми

сливками

Компот ассорти

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай с вареньем

Кофе по-турецки

ПРЕЙСКУРАНТ ВИН И НАПИТКОВ

Спиртные напитки

Водка пшеничная 100г.

Вина сухие, белые, красные

Московское игристое

Десертное вино

Минеральные воды и соки

Сок томатный 200г.

Сок яблочный 200г.

Минеральная вода "Боржоми"

Фруктовая вода "Буратино"

Пиво московское

Пиво рижское

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Помидоры закусошные

Котлета по-московски

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбные блюда

Икра черная с маслом

Шпроты

Мясные блюда

Ростбиф с гарниром

Ассорти мясное

Салаты

Салат мясной

Салат из осетрины

СЕЗОННЫЕ БЛЮДА

Салат из помидоров

Салат из свежих огурцов

СУПЫ

Солянка сборная

Суп-лапша домашняя с курицей

РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Осетрина жареная

Треска по-волгоградски

МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Беф-строганов из вырезки

Лангет с грибным соусом

Вифштекс с яйцом

Шашлык из вырезки

Ростбиф с гарниром

Шницель из свинины

ЗАДАНИЯ

1. Дополните глагол "есть" в нужной форме.

Я очень хочу Он всегда ... с аппетитом. Ты раньше ... рыбу? Я не ... баранины. Всё очень вкусно, ... на здоровье! Подождите минуточку, они ещё Вы уже ... ? Она не ... в столовой.

2. Закончите предложения, дополняя предлоги и слова из скобок.

Образец: Возьмите бульон ... /яйцо/ - Возьмите бульон с яйцом.

Утром я пью чай ... /лимон, мёд/. Я люблю кофе ... /молоко, сахар/. Дайте, пожалуйста, сосиски ... /горчица, хрен/. Я хочу хлеб ... /масло, сыр/. На второе возьмём курицу ... /рис или картошка/. Вам принести бутерброд ... /ветчина, яйцо/?

3. Закончите предложения, употребляя слова, данные справа.

- а/ Официант принёс /котлета, жареная рыба, вилка, нож, чашка кофе, ложка, салфетка, прибор, бутылка пива/
б/ На второе возьмём /тушёная говядина, осетрина, котлета, шницель по-венски, жареная свинина, рыба/
в/ Я почищу /картошка, свёкла, морковь, грибы, чеснок, лук, редиска, коренья/
г/ Можно пообедать /этот ресторан, студенческая столовая, маленькое кафе, новая закусовая, шашлычная/

4. Составьте блюда и гарниры по вашему вкусу. Что к чему больше подходит?

Например: Я люблю /я выбрал бы/ гуляш с вермишелью и огурцом.

сосиски	вермишель	шпинат
гуляш	картофельное пюре	кислая капуста
копчёное мясо	картофельный салат	маринованные грибы
шницель	гороховое пюре	компот из вишен
жареная свинина	отварной картофель	овощной салат
куры-гриль	кнедлики	салат из помидоров
жареная рыба	рис	маринованные огурцы

5. Дополните в предложения подходящие по смыслу глаголы.

/подаваться, пробовать, класть, соблюдать, завтракать, отказаться, наесться/

В этой столовой не ... порционные блюда. Я ещё никогда не ... ни одного грузинского блюда. Сегодня утром он спешил, поэтому он не Кто любит сладкое, тот не ... от мороженого. Он съел бутерброд, но не Вера никогда не ... в кофе сахар. Ему нельзя есть ничего острого, он должен ... диету.

6. Как называются магазины или предприятия общественного питания, где продают:

шашлык, кефир, морковь, апельсин, пельмени, молоко, рис, кофе, ветчину, печенье, макароны, хлеб, масло, сыр.

7. Подберите антонимы к подчеркнутым словам.

дорогое блюдо, жирное мясо, суп пересолен, он голоден, готовое блюдо, варёные овощи, чёрный кофе, подавать на стол, горячая закуски, крепкий чай, ресторан закрыт, вино вкрутую, холодные напитки.

8. К следующим вопросам придумайте положительные и отрицательные ответы.

Умел Яна готовить? Вы приготовите обед? Можете нарезать хлеб? Вам понравился суп? Шницель надо жарить 10 минут? Масло на сковороде уже разогрелось? Можно положить на сковороду мясо? Надо рис ещё поварить? Пирог уже испёкся? Надо добавить в чечевичный суп? Надо помешать гуляш? Кипит уже вода в чайнике? Можно уже выключить духовку?

9. Прочтите реценты на стр. 74

а/ Таголы употребите в 1. л. ед. числа и повелительном наклонении.
б/ В каких магазинах будете покупать продукты?
в/ Какие приёмы и посуда вам нужны для приготовления?

10. Подлитесь рецептом приготовления вашего любимого блюда, используя

выражения:

купить, почистить, нарезать, варить, жарить, кипеть, тушить, посолить, добавить приправы, мешать, поставить на плиту, положить в духовку, кастрюлю, сковорода.

11. Объясните по-русски значение следующих выражений:

меню, кулинария, постное мясо, шашлык, закусовая, стол заказан, второй завтрак, вегетарианец, волчий аппетит, готовят вкусно.

12. Переведите.

V této jídelně velmi dobře vaří. Ke snídani jsem měl jen housku a kakao, mám už velkou hlad. Pojd' se najíst do bufetu, mají tam čerstvé chlebičky. Salát se mi zda málo slany. Pane vrchní, rádi bychom ochutnali nějakou specialitu, co nám poradíte? Objednejte si kyselou skou kotletu, určitě vám bude chutnat. Mám zizeň, přineszte mi ještě skleničku sodovky. On je vegetarián, jí jen zeleninová jídla. Prosím, vezměte si ještě něco. - Ne, děkuji, už jsem najedený, všechno bylo velmi dobře.

13. Ответьте согласием или отказом на следующие просьбы, дайте развёрнутый

ответ, используя выражения:

с удовольствием; охотно; ладно; жаль, но...; к сожалению; никак не могу ...

Давайте, зайдём в кафе. Приготовь сегодня ужин. Почисти картошку. Помой посуду. Принеси салфетки. Накрой на стол. Возьми ещё мороженое.

14. Посоветуйте, что делать, если:

суп холодный, гуляш недосолен, стол не убран, рис ещё твердый, стол не накрыт, хотите расплатиться, ребёнок не хочет есть, соус пересолен.

15. Прочитайте меню на стр. 75 и составьте диалоги:

- а/ вы с партнером хотите пообедать, выберите, что взять на первое, второе и третье, посоветуйте друг другу
б/ к вам подошёл официант, закажите обед /ужин/.

16. Ответьте на вопросы:

- Из чего состоят ваш завтрак, обед, ужин?
- Как готовят в вашей студенческой столовой?
- Где и какие продукты вы покупаете?
- Что вы сами умеете приготовить?
- Какое ваше любимое блюдо?
- Где питаются члены вашей семьи в течение недели?
- Какое русское блюдо вы пробовали или хотите попробовать?

17. Познакомьтесь с принципами рационального питания, выскажите свое мнение о них.

1. Наиболее целесообразным считается четырёхразовый прием пищи: 25% суточного рациона на завтрак, 15 % на второй завтрак, 35% на обед, остальное на ужин.
2. Питаться желательно всегда в одно и то же время.
3. Последний приём пищи должен быть за 2-3 часа до сна.
4. Питание должно быть максимально разнообразным.
5. Белковая пища /мясо, птица, яйца/ должна быть не чаще одного раза в день.
6. Желательны вегетарианские дни с большим количеством овощей и фруктов.
7. Сахар и соль следует свести до минимума.
8. Ежедневно надо есть сырые овощи и фрукты.
9. Пища должна хорошо пережёвываться.
10. Заканчивать еду надо тогда, когда вы чувствуете, что вот-вот вы наедитесь.
/По Ю. Мерзлякову "Путь в страну здоровья"/

18. Составьте меню праздничного обеда.

19. Составьте монологические высказывания и диалоги:

- вы пришли в ресторан на обед, выбираете и заказываете
- Павел не хочет обедать в студенческой столовой, убедите его питаться там
- на день рождения к вам придут гости, чем вы их угостите
- посоветуйте коллеге, что взять на первое и почему
- ваша подруга хочет похудеть, посоветуйте ей, что делать
- в какой ресторан вы пригласите гостей, что закажете
- что вы едите на Рождество
- поговорите с русским партнером об особенностях чешской и русской кухни
- ваш гость возвращается в Москву на поезде. Посоветуйте, где и какие продукты купить в дорогу.

b) Se známým z Moskvy chcete obědvat v Praze. Navrhněte mu možnost zajít do automatu, kde však mají jen chlebičky, saláty a hotová jídla, nebo do jídelny se samo-obsluhou. Protože máte dost času, půjdete raději do restaurace ..., kde mají typická česká jídla. Nabídněte jíh známému několik na výběr, doporučte mu hrachovou polévku, houbovou omáčku s knedlíky a hovězím masem. Nabídněte mu různé nápoje. Zjistěte, zda si dá po obědě zmrzlinu a kávu. Dejte mu vybrat, zda chce černou nebo bílou kávu, smetanovou nebo ovocnou zmrzlinu. Zeptejte se ho, jak mu jídlo chutnalo.

a) V Moskvě v restauraci se domluvate s číšníkem. Zjistěte, zda má 2 volná místa u stolu, žadate o jídelní lístek. Poptáte číšníka, aby vám doporučil teplý předkrm, polévku a nějakou minutku, třeba specialitu podniku. Zjistěte, zda se připravuje z hovězího nebo vepřového masa, zda není tučná ani příliš ostra. Objednejte si okurkový salát, 2 dl vína a láhev sodovky. Požádejte, aby vám přinesl ještě kávu a zákusek. Požádejte o účet, vyjádřete spokojenost s jídelm i obsluhou.

21. Составьте диалог на основе следующих сюжетов.

20. Прочитайте и перескажите своими словами.
 Однажды один человек обедал у очень экономной дамы. Он встал из-за стола совершенно / úplně / голодный. Хозяйка любезно сказала ему:
 - Прошу вас как-нибудь еще прийти ко мне пообедать.
 - С удовольствием, - ответил гость, - хоть сейчас.
 /хоть сейчас - třeba hned /

Слова и словосочетания

Предприятия общественного питания

ресторан, -а, м
кафе, neskl., s
столовая, -ой, ž
с. самообслуживания
студенческая с.
диетическая с.
буфет, -а, м
закусочная, -ой, ž
официант, -а, м
метрдотель, -я, м
кассир, -а, м
брать поднос /беру, берёшь/
накрыть /на/ стол /накрою, накроешь/
убрать со стола /уберу, уберёшь/
скатерть, -и, ž
салфетка, -и, ž
прибор, -а, м
ложка столовая
ложка чайная
вилка, -и, ž
нож, -а,
стакан, -а, м
рюмка, -и, ž
бокал, -а, м
фужер, -а, м
солонка, -и, ž
сахарница, -ы, ž
позвать /позову, позовёшь/ официанта
расплатиться с официантом
/расплачусь, -тишься/
принесите меню
счёт
питаться /питаюсь, питаешься/
быть голодным
я голоден, я голодна
быть сытым
хочу есть и пить
есть с аппетитом /я ем, ешь, ест, едим,
едите, едят/
у меня пропал аппетит
волчий аппетит
Приятного аппетита!
есть плотно
взять на закуску /возьму, возьмёшь/

Podniky veřejného stravování

restaurace
kavárna
jídlna
samoobslužná jídelna
studentská jídelna, menza
dietní jídelna
bufet
automat, rychlé občerstvení
číšník
vrchní číšník
pokladní
brát si podnos
proštíit
sklidit ze stolu
ubrus
ubrousek
příbor
polévková lžíce
kávová lžička
vidlička
nůž
sklenice
likérka
pohár, sklenka na víno
pohár, sklenka na víno
slánka
cukřenka
zavolat číšníka
zaplatit číšníkovi
přineste jídelní lístek
přineste účet (chtěli bychom platit)
stravovat se
mít hlad, být hladový
mám hlad
být sytý
mám hlad a žízeň
jíst s chutí
přešla mě chuť
mít hlad jako vlk
Dobrou chuť!
jíst vydatně
vzít si jako předkrm

objednat si polevku
 vybrat si jako hlavní jídlo
Předkrm
 teplý předkrm
 studený předkrm
 masový nátež
 míchaná vejce se šunkou
 vejce natvrdo
 vejce naměkko
 slaněček
 zahusťená polevka
 polevka bez jíšky, vyvar
 bujón
 houbová polevka
 hrachová polevka
 zeleninová polevka
 řízek
 sekany řízek
 minutka
 specialita závodu
 kotleta
 guláš
 grilované kufle
 kompot z čerstvého ovoce
 káva
 černá káva
 bílá káva
 zmrzlina
 zákusek
Prilohy
 Brambory
 smažené b.
 vařené b.
 těstoviny
 ryže
 pohanka
 bramborová, hrachová kaše
 čočka
 bramboráky

закатать на первое /закажь/
 выбрать на второе /выбери, выберите/

Закуска, -и, ž
 горячая з.
 холодная з.
 ассорти мясное
 яичница с ветчиной
 яичо вкрутую
 яичо всмятку
 селедка

Первые блюда
 суп заправленный
 прозрачный суп
 бульон, -а, м
 грибной суп
 гороховый суп
 овощной суп

Вторые блюда
 шиндель, -я,
 - из рубленого мяса
 порционное блюдо
 фирменное блюдо
 котлета отбивная
 гуляш, -а, м
 кури-гриль

Третье блюдо
 компот из свежих фруктов
 кофе, нескл., м
 чёрный к.
 кофе с молоком
 мороженое, -ого, s
 пирожное, -ого, s

Гарниры
 картофель, -я, м
 жареный к.
 отварной к.
 вермишель, -и, ž
 рис, -а, м
 гречка, -и, ž
 пюре, картофельное, гороховое
 чечевича, -ы, ž
 картофельные лепешки

гренок,-нка, м, греники, гренок
картошка в мундире

Напитки, напиток,-тка, м

прейскурант напитков

холодные н.

горячие н.

алкогольные

безалкогольные

спиртные

вино белое, красное

сухое в.

игристое в.

бутылка вина

100 г. вина

газированная вода

минеральная вода

лимонад,-а, м

сок,-а, м

второй завтрак

полдник,-а, м

кулинария,-ии, ž

повар,-а, м

вегетарианец,-нца, м

Готовить /готовлю,-ишь/

г. вкусно

суп мне нравится

попробовать /попробую,-буешь/

нарезать /нарежу,-ешь/

н. крупно

н. мелко

положить /положу,-ишь/

в кастрюлю

в духовку

на сковороде

поставить на плиту /поставлю,-ишь/

варить /варю,-ишь/, сварить

поварить

вода кипит

жарить /жарю,-ишь/

тушить /тушу,-ишь/

подогреть /подогрею,-ешь/

солить /солю, солишь/

пересолить

недосолить

добавить /добавлю,-ишь/

topinka

brambory na loupáčku

Nápoje

nápojový lístek

studené nápoje

teplé nápoje

alkoholické nápoje

nealkoholické nápoje

lihoviny

víno bílé, červené

přírodní víno

šumivé víno, sekt

láhev vína

1 dl vína

sodová voda

minerální voda

limonáda

ovocná šťáva, džus

dopolední svačina

odpolední svačina

vaření, obchod: polotovary

kuchař

vegetarián

Vařit

vařit chutně

polévka mi chutná

ochutnat

nakrájet

nakrájet nahrubo

nakrájet nadrobno

dát do hrnce

dát do trouby

dát na pánev

postavit na sporák

vařit, uvařit

povařit

voda vře

péci, smažit

dušit

ohřát

solit

přesolit

málo osolit

přidat

pridat sul	д. соль	приправы	печь /пекы, печёшь/ кастриюля,-и, сковорода,-ы, чайник,-а, м
pridat cukr	сахар	приправы	
pridat koreni			
peci			
kastrol, hmes			
panev			
konvice na vodu			
Maso	Мясо,-а, s	свинина,-ы, z	
verpove		телятина,-ы, z	
telci		говядина,-ы, z	
hovezi		баранина,-ы, z	
skopove		говяжья вырезка	
svickova		мясо жирное	
tucne maso		постное	
libove maso		рыбное	
mlete maso		копчёное	
uzene maso		жесткое	
tuhe maso		Птица,-ы, z	
kachna		пылянок,-нка, м	
kuře		утка,-и, z	
slapice		курица,-ы, z	
husa		гусь,-ся, м	
Ryby	Рыба,-ы, z	осетрина,-ы, z	
jeseter		судак,-а, м	
candat		форель,-ли, z	
pstruh		карп,-а, м	
kapr		олюда сладкие	
ostrá jídla, kořeněná	острые	кислые	
sladká jídla		Пряности,-ей, мн.	
Koreni		перцу /перца/ чёрный	
paprika		п. красный	
pepi		п. душистый	
nové koreni		тмин,-а, м	
skovice		корица,-ы, z	
bobkový list		лавровый лист	
hřebček		гвоздика,-и, z	
ocet		уксус,-а, м	
petželová nat		зелень петрушки	
celerová nat		з. сельдерей	
kopr		укроп,-а, м	

капуста свежая	zelí čerstvé
к. кислая	kyselé zelí
к. квашеная	kysané zelí
маринованные грибы, огурцы	nakládané houby, okurky
гастрономия, -ии, ž	lahůdky
продукты, продовольственный магазин	potraviny
гастрономический отдел	lahůdky
бакалейный отдел	odd. koloniálního zboží
кондитерская, -ой, ž	cukrárna
пачка, -и, ž	krabička
пакет, -а, м	balíček
коробка, -и, ž	krabička
банка, -и, ž	sklenice, plechovka
бутылка, -и, ž	láhev
коробка конфет	bonboniéra
пирожное, -ого, s	zákusek
торт, -а, м	dort (celý)
печенье, -ья, s	sušenky
сливочное масло	máslo
растительное масло	rostlinný olej
майонез, -а, м	majonéza
лапша, -и, ž	nudle polévkové
спичка, -чки, ž	zápalka
сухофрукты, -ов	sušené ovoce
чек, -а, м	pokladní blok
сдача, -и, ž	peníze nazpět