

**1. Doplňte substantiva v odpovídajícím tvaru.**

1. Poznajomлю (подруга Оля, Катерина, Миша) .....  
зі своєю (матуся, тітка, однокурсниця).....
2. Чи є ще трохи води у (пляшка, ванна, каструля, бочка, чаша, склянка *одн. і мн.*) ?  
.....  
.....
3. Чи не бачиш на/у (площа, вулиця, галерея).....  
(бабуся, дівчина, Саша) .....?
4. На (дорога *одн. і мн.*) ..... перед (школа, кав'ярня, вежа)  
..... ..стоять дві (машина, студентка, листоноша)  
.....
5. Пишу лист (подруга, вчителька, Марія, Наташа *одн. і мн.*) .....  
.....
6. Стою на (зупинка), у (черга), перед (аптека, лікарня) .....  
.....
7. Павло їде на (лекція *одн. і мн.*), до (бабуся, Надія, приятелька *одн. і мн.*).....  
.....
8. З (Леся, сестра, Надія, Саша *одн. і мн.*) .....  
.....готуємо обід.
9. На (підлога, дошка, полиця).....лежить крейда.
10. Я добре знайома з цим, цими (суддя *одн. і мн.*) .....  
з цією, цими (лікарка, робитниця *одн. і мн.*) .....
11. Батько вернеться через десять (хвилина).....
12. Без його (порада, допомога) ..... я б не склала іспит.
13. Вночі я почула, як якийсь голос кликав: (Тетяна, Таня, сирота, душа, Анастасія, доля, теща, донька, Наталія, Валя, Олена Олександрівна) .....  
.....

## 2. У РЕСТОРА́НІ, КАФЕ́

рестора́н, -у кав'я́рня, -і, кафе́, <i>neskl.</i> студе́нтська іда́льня ба́р, -у піце́рія, -ії	restaurace kavárna menza bar pizzeria	варе́ний сма́жений тушко́ваний пече́ний гіркі́й га́рячий го́стрий кі́слий соло́дкий солони́й	vařený smažený dušený pečený hořký horký ostrý, pálivý kyselý sladký slaný
мене́ю, <i>neskl.</i> їжа, -і стра́ва, -и за́куски (холо́дні, га́рячі) пе́рша стра́ва (пе́рше)/суп, -у дру́га стра́ва (дру́ге) тре́тя стра́ва (тре́тє)/десе́рт, -у га́рнір, -у по́рція, -ії напі́й, -о́ю, напої́ вегетари́анський	jídelní lístek jídlo jídlo, strava, chod předkrm (teplé, studené) první chod, polévka druhý chod dezert příloha porce nápoj vegetariánský	Я голо́дний/-а. Я хо́чу їсти. Я хо́тів би/ хоті́ла б щось пої́сти. Я зголо́днів/-ла. Я хо́чу піти. У мене́ сьо́годні нема́є апеті́ту.	Mám hlad. Chtěl/-a bych něco pojíst. Vyhládl/-a jsem. Mám žízeň. Nemám dnes chuť k jídlu.
ку́хар, -а офіціа́нт, -а рахо́нок, -а чайові́, -их	kuchař číšník účet spropitné	Що (ви) бу́дете замо́вляти? Що (ви) бу́дете піти? Що ви бажа́єте на десе́рт? Принесе́ть нам, будь ла́ска, рахо́нок. Смачно́го! Тобі́ /вам та́кож. Бу́дьмо!	Co si dáte? Co si dáte k pití? Dáte si nějaký dezert? Přineste nám prosím účet. Dobrou chuť! Nápodobně. Na zdraví.
запросі́ти /запро́шувати (по)сні́дати (по)обі́дати (по)вече́ряти замо́вити /замо́вляти сма́к, -у сма́чний, сма́чно	pozvat (po)snídat (po)obědvat (po)večeřet objednat chuť chutný, dobrý		

### 3. Запро́шення в рестора́н

- Павле, ми йдемо́ ввече́рі до рестора́ну. Підеш з на́ми? /Ти не хотів би піти́ з на́ми?
- Дя́кую. На жаль, не змо́жу. Ми з сестро́ю йдемо́ сьо́годні в теа́тр.
- Ду́же шко́да.
- Нічо́го. Схо́димо́ іншим ра́зом.

### У рестора́ні

- Приві́т, Макси́ме!
- Приві́т! Ра́дий тебе́ ба́чити, Рома́не! Ти вже обі́дав?
- Ще́ ні. Але́ якраз збира́юся де́сь щось пої́сти.
- Якшо́ хочеш, то ми мо́жемо пообі́дати ра́зом. Недале́ко звідси знахо́диться га́рний рестора́н. Стра́ви там сма́чні, по́рції вели́кі та ціни не ду́же висо́кі. То що? Йдемо́?
- Йдемо́!

- Па́не офіціа́нте, чи є у вас вільні сто́лики?
- На жаль, усі за́йняті. Доведе́ться тро́хи зачека́ти. Якщо́ ви поспіша́єте, то мо́жна підсісти он до то́го сто́лика. Там є два вільних місця́.
- Спасі́бі. Ми кра́ще зачека́ємо, до́ки звільниться сто́лик для двох.
- Як хо́чете.

Рома́н і Макси́м огляда́ють мене́ю.

- Р: Що будемо їсти? Із закусок є риба, салат із капусти, омлет.  
 М: Нічого з цього мені не смакує. А що на перше?  
 Р: На перше зелений борщ, солянка, курячий бульйон.  
 М: Я замовлю зелений борщ.  
 Р: А що на друге?  
 М: На друге я вибрав солянку, пельмені зі сметаною. Я також візьму овочевий салат.

До столика підходить офіціант.

Офіціант: Добрий день! Що будете замовляти?

Роман: На перше солянку і зелений борщ зі шматком хліба. На друге прошу пельмені зі сметаною, котлету по-київськи з картоплею фри та два овочевих салати /дві порції овочевого салату.

О: Щось питимете?

М: Будь ласка, пляшку мінеральної води.

Р: Мені будь ласка, світле пиво. Чи є у вас розливне?

О: Звичайно, Славутич, Оболонь.

Р: Принесіть мені, будь ласка, Славутич.

О: Чекайте, за кілька хвилин принесу.

О: Прощу, ваше замовлення. Смачного!

М: Дякуємо.

О: А що ви бажаєте на десерт?

М: Будь ласка дві чашки кави.

Р: А мені ще, будь ласка, порцію налісників.

Р: Пане офіціанте, принесіть /дайте нам, будь ласка, рахунок.

О: Прощу. Разом чи окремо?

М: Разом, будь ласка!

О: З вас 56 гривень. Як вам сподобався обід?

Р: Усе було дуже смачно.

О: Радий це чути. Тоді приходьте ще. Гарного вам дня!

М: До побачення.

#### 4. Дайте відповідь на наступні запитання:

1. Чи є у Вас улюблений ресторан або кафе?
2. Чому Ви любите туди ходити?
3. Коли Ви в незнайомому місті, як Ви обираєте ресторан чи кафе, де будете обідати?
4. Як часто ходите в ресторан / кафе, кав'ярню чи кнайпу?
5. Чи Ви обідаєте в студентській їдальні? Чому?
6. Чи добре готують у студентській їдальні?
7. Яка Ваша улюблена страва?
8. Чи Ви вмієте готувати?
9. Якщо так, то як часто та що готуєте?
10. Коли йдете в ресторан / кафе, що здебільшого замовляєте?
11. Чи трапилося Вам, що Вас в ресторані / кафе обрахували або хотіли обрахувати?
12. Як Ви вирішили цю ситуацію?

#### 5. Утворіть діалоги:

1. Запросіть друзів у ресторан чи кафе.
2. Ви прийшли до ресторану та хочете замовити вечерю. Риби немає, отже замовляєте що-небудь інше.
3. Ви з'ясували, що офіціант виписав неправильний рахунок.

## **6. МЕНЮ**

### **Холодні закуски, салати**

Чорна, червона ікра  
Сирне асорті  
Рибне асорті  
Салат грецький  
Салат овочевий  
Салат шопський  
Салат з ранньої капусти та креветок  
Вінегрет з білими грибами

### **Теплі закуски**

Млинці з червоною ікрою  
Вареники з картоплею  
Вареники з капустою  
Деруни з м'ясом і сметаною  
Деруни з грибним соусом  
Омлет з шинкою, сиром та помідорами

### **Супи**

Борщ полтавський з галушками  
Зелений борщ  
Солянка  
Суп гороховий  
Суп картопляний з грибами  
Суп овочевий  
Бульйон курячий

### **Гарячі страви**

Голубці  
Котлета по-київськи  
Свинина смажена з дерунами  
Карасики смажені по-домашньому  
Картопляні зрази  
Шашлик із телятини  
Шашлик курячий  
Пельмені  
Печінка тушкована в сметані  
Стейк із свинини

### **Гарніри**

Картопля фрі  
Картопля відварена  
Картопля запечена

Картопля печена  
Картопляне пюре  
Рис з овочами  
Гречана каша  
Овочі відварені  
Капуста тушкована  
Макарони з маслом

### **Десерти**

Вареники з вишнями  
Морозиво з фруктами  
Налісники  
Сирники

### **Напої**

#### **Холодні напої**

Сік апельсиновий  
Сік виноградний  
Сік ананасовий  
Сік томатний  
Кока кола  
Мінеральна вода газована  
Мінеральна вода негазована

#### **Алкогольні**

Вино Алазанська Долина червоне н/сол.  
Вино Савіньойн біле сухе  
Вино Шардоне біле н/сол.  
Ром  
Горілка  
Хортиця  
Особлива українська  
Медова з перцем  
Пиво

#### **Гарячі напої**

Чай чорний з лимоном  
Чай фруктовий  
Чай зелений  
Кава з молоком  
Еспрессо  
Гарячий шоколад

## 7. Запишіть відповіді за аудіозаписом.

1. Що вирішили відвідувачі ресторану замовити?
2. Які страви їм запропонував офіціант?
3. Як виглядає страва в горщиках?
4. Що гості замовили?
5. Що вони пили?
6. Що з діалогу зображено на фотографіях?



## 8. Назвіть реалії за їхнім описом.

1. Плата офіціантові за послуги називається .....
2. Майстер, який готує їжу; куховар.
3. Мистецтво приготування їжі; куховарство.
4. Рідка страва, яку варять із порізаних буряків, капусти, картоплі, а також різних приправ.
5. Набір страв до сніданку, обіду, вечері; листок із переліком страв і напоїв у кафе.
6. Невеликий варений виріб, зліплений з тіста і начинений сиром, ягодами, капустою і т. ін.

## 9. Доповніть речення.

- |                            |                                       |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 1) Пригощайтесь! .....     | 3) .....Ці страви я сама приготувала. |
| а) Смачного!               | а) До побачення!                      |
| б) Мої вітання!            | б) Скільки літ, скільки зим!          |
| в) Яка приємна зустріч!    | в) Їжте на здоров'я!                  |
| 2) ..... було дуже смачно! | 4. Давайте вип'ємо за здоров'я. ....  |
| а) Привіт!                 | а) Мені дуже приємно!                 |
| б) Вам сюди не можна!      | б) Будьмо!                            |
| в) Щиро вдячний!           | в) На здоров'я!                       |

## 10. Розкажіть, що ви любите їсти та пити.

1. На сніданок я люблю .....
2. На обід .....
3. На вечерю .....

## 11. Що ви любите їсти? Як це приготувати? Допишіть потрібне слово.

Зварити..... Посмажити... .. Тушкувати ..... Пекти  
..... Нарізати..... Пошматкувати ..... Приготувати  
..... із .... .. Додати.....

## 12. Український борщ

**Склад:** 500 г яловичини (або свинини) з кісткою, 300 г червоних бурячків, 300 г картоплі, 2 невеликі моркви, 400 г свіжої капусти (або наполовину з кислою), 2 середніх головки цибулі, 2 великі ложки смальцю або олії, 100 г томату-пюре, 1 лавровий лист, 2 стручки солодкого перцю, 1 пучок зеленої петрушки або 1 пучок кропу, 200 г сметани, сіль, чорний перець, мелений кмин.

### Приготування:

1. М'ясо помити, покласти у каструлю, залити трьома літрами холодної води, додати лавровий лист, і варити 50-60 хвилин.
2. Укинути пошатковану капусту і перець і варити на слабкому вогні 20 хв.
3. Витягти зварене м'ясо, почистити від кісток і нашматковане повернути у каструлю. Додати сіль.
4. Покласти обчищену, нарізану на кубики картоплю.
5. Окремо на сковороді або в каструлі зробити засмажку. Для цього порізати дрібно цибулю і потерти чи нарізати дрібно почищену моркву та буряк. Цибулю підсмажити на смальцю чи олії до червоного кольору, додати буряк з морквою, підлити розсолем із консервованих огірків чи кислої капусти (або замість того додати 2 ложки оцту), щоб буряк не втратив колір. Тушкувати 10-15 хв. і додати томату-пюре і тушкувати ще 1-2 хв., постійно розмішуючи.
6. Підготовлену засмажку вкинути у борщ разом. Додати за смаком чорний перець, кмин. Усе варити ще приблизно 10 хв. на слабкому вогні.
7. До борщу на стіл подають сметану та дрібно нарізані кріп або петрушку, вони додаються за смаком.