



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY_22_INOVACE_RJPDN3_4264_PUP

Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu:	Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony:	II/2
Datum vytvoření:	7.2.2013
Autor:	Mgr. Helena Pupakisová
Fotografie:	-----
Obrázky:	Antonis Pupakis (12 let)
Určeno pro předmět:	Ruský jazyk
Tématická oblast:	Životní prostředí, v restauraci, vítejte v Moskvě
Obor vzdělání:	Podnikání 64-41-L/51 - 3. ročník
Název výukového materiálu:	Stravování v Rusku, menu v restauraci
Druh výukového materiálu:	Pracovní list
Čas:	15 minut
Využití:	Práce s výukovým textem a následně práce se slovní zásobou – názvy ruských jídel

1. Типичный обед в ресторане в России:

1) Закуска:

На закуску обычно русские едят салат из овощей, колбасы, рыбы

2) Первое:

На первое можно заказать суп (борщ, щи, уха, куриный бульон с пирожками)

3) Второе:

На второе едят обычно мясо с гарниром (жаренная свинина с картошкой, тушённая говядина с рисом, рубленые биточки, натуральный шницель, утка, цыплёнок, курица) или пироги с разными начинками.

4) Третье:

На третье(= сладкое) можно заказать десерт, торт, пирожное, блинчики, кофе, чай, пудинг, мороженое.

Из напитков русские больше всего любят квас, но часто пьют и пиво, вино, минеральную воду, газированную воду, соки, чай, водку.

2. Меню.

Юрий Порубкин любит посещать разные московские рестораны, например ресторан Гин-но Таки в центре Москвы с японской кухней и ресторан Джоведи с итальянской кухней на Озерковской набережной.

С Софией они часто ужинают в типичном русском ресторане Старая усадьба, который находится недалеко от станции метро Перово, на улице Metallургов 29. Там русская и европейская кухня. Юрий любит жареный картофель с луком и грибами или с чесноком. София всегда несколько минут осматривает и читает меню любимого ресторана, а потом она всегда медленно говорит: «сегодня я возьму голубцы и салат из манго».



3. Русская кухня.

Дополните названия следующих русских национальных блюд:

БОРЩ, УХА, БИТОЧКИ, ШАШЛЫК,
ОКРОШКА, БЛИНЫ, ПЕЛЬМЕНИ

Кусочки свинины или баранины жареные на вертеле	
Холодный суп из кваса, мяса и овощей	
Круглые лепешки из муки, из дрожжевого теста, поджаренные на масле, подаются со сметаной, вареньем и другими различными начинками.	
Тесто готовится подобно, как итальянские равиолы, варятся в воде. Начинка изготавливается из мяса с добавлением различных специй, лука, иногда чеснока, картофеля, капусты. Иногда варят их с фруктовой начинкой.	
Бифштексы из рубленного мяса	
Прозрачный суп из рыбы с картофелем	
Суп из мяса, свежей или квашеной капусты и овощей, напоминающий щи, но со свёклой.	