



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY_22_INOVACE_RJPDN3_5164_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:	8.3.2013
Autor:	Mgr. Helena Pupakisová
Fotografie:	-----
Obrázky:	-----
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:	Svatební hostina (v restauraci).
Druh výukového materiálu:	Pracovní list
Čas:	10 minut
Využití:	Procvičování a rozšíření slovní zásoby (svatební menu, chování při hostině); čtení textu s porozuměním.

1. Свадебный банкет в ресторане

С давних времен свадебный банкет остаётся важнейшей частью свадебного торжества. Если банкет планируется в кафе или ресторане, надо позаботиться о разнообразии закусок и заказать минимум два горячих блюда, и конечно, не забыть про спиртное. Все остальные заботы (приготовление блюд и сервировка стола) возьмут на себя профессиональные повара. Прежде всего надо выбрать ресторан, составить меню. Размеры ресторана зависят от того, сколько гостей мы ждём. У каждого ресторана своя манера, поэтому необходимо заранее договорить все детали и заказать два, три основных блюда, холодные закуски, напитки, десерт; также вазы с цветами, гирлянды, скатерти и салфетки. С самого начала планируется также порядок размещения гостей за столом. Жениху и невесте положено сидеть рядом, жених – слева, а невеста – справа; рядом с молодыми – их свидетели и родители.

2. Культура поведения за столом.

Исправьте правила поведения в таблице:

1. Вилку держат в левой,	1/ 9	1. с полным ртом.
2. Нельзя есть	2/.	2. на стол не клади.
3. Не облизывай	3/.	3. с ножа.
4. Не разговаривай	4/.	4. остатки соуса с тарелки.
5. Не допивай	5/.	5. не разгрызают зубами.
6. Грязные нож и вилку	6/.	6. пальцев.
7. Не подбирай хлебом	7/.	7. в рот по одной.
8. Орехи никогда	8/.	8. к макаронам, пудингам и желе.
9. Ягоды кладут	9/.	9. а нож в правой руке.
10. Исключается употребление ножа	10/.	10. прямо с блюда сок от компота.

3. Свадебное меню.

Выберите свадебное меню (обед):

Закуска:	Баклажаны, жареные на гриле, с соусом	
	Маринованные кусочки палтуса с луком	
	Сырное ассорти с креветками	
Суп:	Суп куриный с рисом	
	Бульон с фрикадельками из печёнки	
	Суп-гуляш	
Основное блюдо:	Куриная котлета с пикантным соусом	
	Рагу куриное с горошком	
	Жареный шницель	
	Натуральный шницель	
	Томатный соус, варёная говядина	
Гарнир:	Картофельное пюре	
	Рис	
	Кнедлики	
	Картофель фри	
	Хлеб	
Десерт:	Яблоко, запечённое с карамелью	
	Мороженое с клубникой	
	Торт шоколадный	
	Пудинг с малиной	
Безалкогольные напитки:	Фруктовый сок	
	Лимонад	
	Кола	
	Газированная вода	
	Минеральная вода	
	Чай	
Спиртные напитки:	Вино белое	
	Вино красное	
	Пиво	
	Виски	
	Джин	
	Водка	
	Шампанское	
	Коньяк	