

ТЕМА 2 : МАГАЗИНЫ. ПОКУПКИ. НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ.

ЧАСТЬ 1: МАГАЗИНЫ. ПОКУПКИ

I. ЛЕКСИЧЕСКО-ГРАММАТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ

☐ **Сто́ить** *сколько?*

- Ско́лько сто́ит эта матрёшка? - Ско́лько сто́ит килогра́мм я́блок?
- Она́ сто́ит 120 рублёй. - Килогра́мм я́блок сто́ит 62 рубля́.

☐ **Плати́ть – заплати́ть** *сколько? куда? (кому?), за что?*

- Вы должны́ заплати́ть 120 рублёй в ка́ссу (продавцу́) за матрёшку (за килогра́мм я́блок).

☐ **Покупа́ть – купи́ть** *что? кому?* **Покупа́тель**

- Вчера́ я покупа́л су́мку своёй ма́ме.
- Я куплю́ моему́ отцу́ но́вую маши́ну.

☐ **Продава́ть – прода́ть** *кому? что?* **Продаве́ц**

- Прода́йте мне, пожа́луйста, си́ний зонт.

☐ **Магази́н открыва́ется/ закрыва́ется** *когда?*

- Магази́н «Дом кни́ги» открыва́ется в 08.00 часо́в у́тра и закрыва́ется в 10.00 ве́чера.

☐ **Магази́ны/ Отде́лы:**

Магази́ны/ Отде́лы		Проду́кты
Продуктовый магазин (Проду́кты)	Продукто́вый отде́л	Проду́кты пита́ния
Гастроно́м	Гастрономи́ческий отде́л	Колбаса́, соси́ски, сарде́лки, ветчина́, сыр, сметана́, творо́г, яи́ца, майоне́з, ма́сло...
Коди́терские изде́лия	Коди́терский отде́л	Конфе́ты, пиро́жные, то́рты, чай, ко́фе, кака́о, шокола́д, печенье...
Бу́лочная	Хле́бный отде́л	Хлеб, бу́лка, пря́ники, сушки́, сухари́, пиро́жки, бара́нки, конди́терские изделия
Мясо	Мясно́й отде́л	Говя́дина, свини́на, ку́рица, бара́нина, фарш...
Ры́ба	Ры́бный отде́л	Све́жая, солёная, копчёная ры́ба; чёрная, кра́сная и́кра, ры́бные консе́рвы, селе́дка, карп, оку́нь,

Молоко́	Моло́чный отде́л	Молоко́, кефи́р, йогу́т, ря́женка,сыр, сметана́, творо́г, яи́ца, майоне́з, ма́сло...
Ово́щи	Овощно́й отде́л	Карто́фель, морко́вь, зелёный (репча́тый) лук, пе́рец, помидо́р, огурцы́, све́жая (кв́ашенная) ка́пуста, зе́лень, све́кла...
Фру́кты	Фрукто́вый отде́л	Ябло́ки, гру́ши, пе́рсик, сли́вы, виногра́д, лимо́ны, ла́ймы, анана́с, апельси́ны, чере́шня, бана́ны, арбу́з, ды́ня...
Вино́	Винный отде́л	Сухо́е вино́, шампа́нское, конья́к, во́дка, ликё́р..
О́бувь	Обувно́й отде́л	Же́нская, му́жская, де́тская о́бувь, сапоги́, санда́ли, ту́фли, боти́нки, босonóжки
Галантере́я	Галантере́йный отде́л	Перча́тки, кошелёк, су́мки, зóнты...
Бытовая техника	Отде́л бытово́й те́хники	Телевизор, плита́, микроволна́я печь, стирáльные маши́ны, пылесóсы, утю́ги...
Сувениры	Сувени́рный отде́л	Подáрки, матрёшки, ку́клы, яи́ца-шкату́лки...

Пока́зывать	+ что?	костью́м
Показа́ть (Покажи́те, пожа́луйста...)		шу́бу пла́тье
Ме́рить		сапоги́
Примери́ть		па́ру ту́фель
Помери́ть		Носко́в перча́ток
Выбира́ть		
Выбра́ть		
- Мне ну́жен 37 разме́р.		кому? что? (не) подхо́дит.

(кому?) ну́жен (какой?) разме́р.
- Мне э́то велико́ (ма́ло, как раз)

- Мне блу́зка подхо́дит
- Дайте, пожа́луйста, разме́р побо́льше (поме́ньше).

II. ДИАЛОГИ

В мя́сном отде́ле

- Взвесьте, пожа́луйста, ку́рицу.
- Вам каку́ю: побо́льше, поме́ньше.
- **Все́ равно́.** Вот э́ту.
- Ки́ло восе́мьсо́т (грамм). **Подойде́т?**
- Да, хорошо́. И ещё **полки́ло фа́рша.**
- Плати́те в ка́ссу 123 рубля́.



В мо́лочном отде́ле



- Мне, пожа́луйста, де́сяток яи́ц, па́чку сли́вочного ма́сла, паке́т мо́лока́.
- Мо́локо ко́нчилось. Мо́жет быть, возме́те кефи́р?
- Хорошо́. Ско́лько с меня́?
- 87 рубле́й. Плати́те в ка́ссу, не мне.

В о́череди

- **Вы послéдний** в гастроно́мический отде́л?
- Да.
- **Я за ва́ми.** Отойдú на мину́ту, хорошо́?
- Хорошо́.



В гастроно́мическом отде́ле

- Мне **300 грамм** ветчи́ны и **по́лкило соси́сок.**
- Ветчину́ наре́зать?
- Да, наре́жьте, пожа́луйста.
- **Ско́лько за ветчину́ и соси́ски?**
- 135 рубле́й.

- Вам плати́ть и́ли в ка́ссу?
- Плати́те мне.



В ка́ссе

- Пожа́луйста, 87 рубле́й в мо́лочный отде́л, 123 рубля́ в мя́сной. **Ско́лько с меня́?**
- **С вас 210 рубле́й.**
- Возьми́те де́ньги, пожа́луйста.
- **Вот вам че́к и сда́чу.** Про́верьте де́ньги, пожа́луйста!
- **Все́ ве́рно.** Спа́сибо.

На Арба́те

- Буди́те до́бры, покажи́те мне э́ту матре́шку.
- Вот э́ту? **За 250 рубле́й?**
- Не́т, за 124 рубля́.
- Пожа́луйста, та́кие ча́сто **покупа́ют в пода́рок.**
- А мне **как раз.** Мне то́же нра́вится шкату́лка «Собо́р Васи́ля Блаже́ного». Ско́лько она́ сто́ит?
- 874 рубля́.
- **Бо́же мой, так до́рого!** А вот э́то?
- Она́ сто́ит **190 рубле́й.**
- Возьму́. **Ско́лько все́го с меня́?**
- 314 рублей.

В магази́не «Оде́жда»

- Покажи́те, пожа́луйста, э́ту блу́зку.
- Како́й разме́р вам ну́жен?
- Разме́р «м»
- Вам како́й цве́т?
- Кра́сный, пожа́луйста. А где могу́ приме́рить?
- В приме́рочной.



После примерки



- Как вам блузка?
- Мне она очень подходит.
- Вы возьмёте её?
- А сколько она стоит?
- 280 рублей.
- Дороговато! Скидку не делайте?
- Для постоянного клиента будет скидка на 5% (процентов). У вас есть эта карточка?

- Есть. Сколько с меня после скидки?
- 266 рублей.
- Спасибо.

В обувном магазине

- Могу я посмотреть белые туфли?
- Какой размер вам нужен?
- Тридцать седьмой.
- Есть белые туфли на высоком и низком каблуке.
- Я предпочитаю на высоком каблуке.
- Пожалуйста.
- Где я могу их примерить?
- Проходите сюда, пожалуйста.
- Они мне малы. У вас есть такие же, но побольше?
- К сожалению, это последняя пара.
- Тогда покажите, пожалуйста, тапочки.
- Тридцать седьмого размера?
- Нет, это подарок. Тридцать шестого.
- Пожалуйста, такой цвет вам нравится?
- Да. Я возьму их. Сколько с меня?
- 250 рублей.
- Спасибо.



ЧАСТЬ 2: НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ



салат из огурцов
салат из помидоров
винегрёт
студень



бульон
щи
борщ
рассольник
грибной суп
окрошку
свекольник
уху (рыбный суп)



котлеты
бифштекс
шашлык
пельмени
гуляш

Гарнир к мясу:

жареный картофель
макаронны
рис

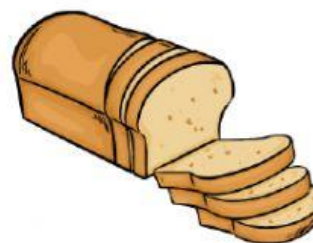


кисель
компот
мороженое
чай с лимоном
кофе



Приправы:

сметана
майонез
уксус
горчица
растительное масло
лавровый лист



Хлеб:

ржаной хлеб (рожь)
пшеничный хлеб (пшеница)

Текст «Русская кухня»

Меня зовут Нам. Я вьетнамец, но живу в Москве уже двадцать лет. Москва стала моим родным городом. Я знаю многие хорошие места, где можно наслаждаться настоящей русской национальной кухней. Одним из таких мест является ресторан «Ёлки-палки».

Лето. Воскресенье. Москва летняя удивительно красива и интересна. Я решил бродить по Москве и обедать в моём любимом ресторане. Вошёл я в «Ёлки-палки», который расположен в красивом здании на улице «Грузинский вал». Был свободный столик у окна, которое выходит на тихую улицу. Я сел на стул и посмотрел меню. Какой большой выбор! На закуску есть такие холодные блюда: *салат «Оливье»*, приготовленный из отварного картофеля, зелёного горошка, солёных огурцов, ветчины и майонеза; *винегрет* – блюдо из свёклы, картофеля и солёных огурцов; *салат «Греческий»*, *салат «Селёдка под шубой»*, *маринованные и солёные грибы...* Что выбираю? – думал я – и решил взять салат «Оливье». Для меня это самый вкусный салат!

А что на первое? *Борщ, щи, солянка, рассольник, окрошка, грибной суп, уха...* Для русской кухни главными первыми блюдами являются: *борщ, щи и уха*.

Борщ известен как традиционное блюдо украинской кухни, но его часто готовят в русских семьях. Борщ готовят на мясном бульоне и из овощей: свёклы, моркови, картофеля, капусты, помидоры.

Русские очень любят **щи** – суп из свежей или квашенной капусты с мясом, овощами и сметаной.

- Что такое **уха**? – спросил я официанту

- Это уникальное рыбное блюдо русской кухни. Оно жидкое, но не суп – ответил он мне.

- Я возьму уху на первое. – сказал я ему.

Так, что на второе? Для русской кухни характерны и рыбные, и мясные, и грибные блюда. В меню опять выбор огромен: *котлеты по-киевски, голубцы, блины с разными начинками, пельмени со сметаной, шашлык из свинины...* Пожалуй, **пельмени**! Это фарш в тесте. Фарш делают из свинины, говядины и баранины. Пельмени замораживают, а потом бросают в горячую воду. Едят пельмени со сметаной, с маслом, с бульоном по вкусу.

Блины тоже не плохой выбор. Блины делают из муки, пекут на сковороде. Русские едят блины со сметаной, с рыбой, с яйцом, с зелёным луком, с грибами, с вареньем, с икрой. Икра бывает чёрная и красная. Чёрная икра – деликатес. Наконец я выбрал пельмени со сметаной.

Теперь напитки. Безалкогольные или алкогольные? В ресторане есть такие безалкогольные напитки: *квас, кисель, компот из фруктов, соки, минеральная вода, чай и кофе...* **Квас** – национальный русский напиток, приготовленный из чёрного ржаного хлеба. А алкогольные напитки есть такие: *водка «Русский стандарт», коньяк армянский, вино красное и белое*. Я выбрал минеральную воду без газа.

Официант принёс салат и минеральную воду и сказал, что горячее придётся подождать – минут 10 – 15. Через 15 минут первое и второе блюда

готовы. Всё было очень вкусно. После второго я ещё заказал кофе с пирожным на десерт. Пирожки на третье блюдо – это точно по-русски!

Мой обед был очень вкусным. Вот почему я люблю русскую кухню и «Ёлки-палки» тоже люблю.

I. ЛЕКСИЧЕСКО-ГРАММАТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ:

○ закуска ○ напиток ○ водка ○ коньяк ○ вино́ (бе́лое, кра́сное) ○ чай, кофе ○ минеральная вода ○ первое (второе, третье) блюдо ○ десерт ○ борщ ○ щи ○ уха ○ блины ○ рассольник ○ окрошка ○ суп ○ котлета ○ пельмени ○ голубцы ○ шашлык ○ ветчина ○ колбаса ○ сосиска	○ майонез ○ перловая крупа ○ котлеты ○ голубцы ○ пельмени ○ свинина ○ говядина ○ баранина ○ курица ○ мясо, рыба ○ тесто ○ горошек ○ катофель ○ (квашенная) капуста ○ (солёный) огурец ○ морковь ○ свёкла ○ помидор ○ зелень ○ лук ○ укроп ○ кинза
--	--

- ☐ Есть-съесть (поесть) *что?*
- ☐ Пить-выпить (попить) *что?*
- ☐ Завтракать – позавтракать
- ☐ Обедать – пообедать
- ☐ Ужинать – поужинать
- ☐ Готовить – приготовить *что?*
- ☐ Кормить – накормить *кого?*
- ☐ Ресторант, кафе, слотовая, блинная, пирожковая
- ☐ Заказывать – заказать; сделать заказ
- ☐ Брать – взять *что?* на закуску, на первое, на второе, на третье, на десерт, на горячее, на гарнир
- ☐ Варить – сварить *что?*
- ☐ Жарить – поращить *что?*
- ☐ Печь – испечь *что?*
- ☐ Принимать гостей

- ☐ Накрывать стол *как?*
- ☐ Приятного аппетита!

Познакомьтесь с некоторыми рецептами приготовления русских блюд.

Рецепт «Блины на молоке»

Ингредиенты:



- ☐ Молоко 500 мл. (миллилитров)
- ☐ Яйца 3 шт. (штуки)
- ☐ Пшеничная мука - 1,5 ст.л
(столовой ложки)
- ☐ Сахар - 0,5 ст. л.
- ☐ Соль - 0,5 ч. л. (чайной ложки)
- ☐ Растительное масло - 2 ст. л.

Способ приготовления: Яйца, соль, сахар взбить и постепенно добавить муку и молоко. Всё хорошо перемешать. Готовное тесто должно быть достаточно жидким, чтобы блины получились тонкими.

Выпекать блины на очень горячей сковороде на растительном масле.

Можно есть блины со сметаной, с вареньем, с мёдом, с маслом или с рыбными или мясным начинками.

Рецепт «Начинка из яблок»

Ингредиенты:



- ☐ Яблоки – 1 килограмм
- ☐ Сахар – 500гр.
- ☐ Сливочное масло – 1 ст.ч

Способ приготовления: Яблоки нарезать, положить в кастрюлю, добавить сахар, масло и немного воды. Поставить на огонь и варить 3-5 минут.