

Задание 1. Слушай песню и вставляй окончания



Люблю я макарон _____, любовь _____ к ним пыла _____ неземною.

Люблю я макарон _____ и что хоти _____ делай _____ со мною!

Для вас это ерунда, подумаешь еда!

Но вы полей _____ их томатом, посыпь _____ чёрным перцем,

Смешай _____ с тёртым сыром, запей _____ их вином.

И вы поймё _____ сердцем какое это чудо,

Потом вам станет худо, но это уж потом.

Вельможные персоны худе _____ на диете и напрасно,

Им снятся макароны, а надо есть пилюли да лекарства.

А я – человек простой, хоть тоже не худой.

Нал_____ я доверху томатом, наб_____ я чёрным перцем,
А также тёрт_____ сыром и молод_____ вином.
И знаю я всем сердцем, что нет на свете блюда,
Вкусней чем это чудо, вреднее чем оно.

Люблю я макароны, хоть говорят, они меня погубят,
Люблю я макароны, хотя моя невеста их не любит.
Но я приготовл_____ их однажды на двоих.

Уж я их так поль_____ томатом, посыпл_____ чёрным перцем,
Смеша_____ с тёртым сыром и дам запить вином.
Поймёт она всем сердцем, какое это чудо,
Потом ей будет худо, но это уж потом.

Люблю я макароны, хоть говорят, они меня погубят,
Люблю я макароны, хотя моя невеста их не любит.
Но я приготовлю их однажды на двоих.
Уж я приготовлю их однажды на двоих!

Задание 2. Прочитай интересную информацию

Так звучит песня "Люблю я макароны" в исполнении
Андрея Макаревича.

На русском языке эта песня впервые прозвучала в 1968
году. А музыка из Италии. Изначально песня была не про
макароны, а про суп из помидоров. Автор песни - Нино
Рота.

В 1964 году итальянский кинорежиссёр Лина Вертмюллер
решила снять сериал для детей "Il giornalino di Gian
Burrasca". На съемки пригласили известную в те времена
певицу и актрису Риту Павоне. Персонально для Риты
сочинили песенку про помидоры, а автором текста
выступила сама режиссер фильма Лина Вертмюллер.

Посмотри и послушай как звучала эта песня:



Задание 3. Посмотри видео и отметь верное:



Макароны делают из твёрдых сортов пшеницы	
Франческо приехал из Италии работать автослесарем	
Зерно твёрдой пшеницы отличается от зерна мягкой пшеницы	
Марко Поло привёз макароны из Китая в Венецию в XIII веке	
Оптический сепаратор – профессия человека	
В составе макарон только мука и вода	
Бантическая машина завязывает девочкам бантики	
Начальная длина спагетти около метра	
Классические пропорции: 10 : 100 : 1000	
Макароны из твёрдых сортов пшеницы хорошо сохраняют форму	

10 ЗОЛОТЫХ ПРАВИЛ приготовления макарон



Налейте воду в соотношении 3/4 от высоты кастрюли



На 100 грамм макарон, возьмите 10 грамм соли и 1 литр воды



При закипании воды, уменьшите огонь, и посолите.



Высыпайте макароны в воду, медленно перемешивая и поднимая огонь



Если Вы готовите спагетти, ставьте их вертикально в воду и, через 30 секунд, начинайте аккуратно придавливать вилкой.



Не накрывайте кастрюлю крышкой! Соблюдайте время приготовления макарон указанное на упаковке!



Начинаем пробовать макароны за 2 минуты до их готовности.



Сливаем воду в которых варились макароны чуть раньше их готовности.



Не промывайте макароны холодной водой - это уменьшает в них содержание витаминов.



Следует помнить, что после слива воды макароны продолжают "готовиться", поэтому необходимо как можно быстрее заправить их соусом и подать к столу

Задание 5. Посмотри видео о лапше быстрого приготовления!



Задание 6. Напиши свой комментарий об уроке.