ТЕМА 2 : МАГАЗИНЫ. ПОКУПКИ. НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ.

ЧАСТЬ 1: МАГАЗИНЫ. ПОКУПКИ

I. ЛЕКСИЧЕСКО-ГРАММАТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ

□ **Сто́ить** *сколько?*

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

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

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

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

- Вчера́ я покупа́л су́мку свое́й ма́ме.
- Я ку́плю 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 магази́н (**Проду́кты**)	Продукто́вый отде́л	Проду́кты пита́ния
Гастроно́м	Гастрономи́ческий отде́л	Колбаса́, соси́ски, сарде́лки, ветчина́, сыр, смета́на, творо́г, я́йца, майоне́з, ма́сло...
Коди́терские изде́лия	Коди́терский отде́л	Конфе́ты, пиро́жные, то́рты, чай, ко́фе, како́, шокола́д, пече́нье...
Бу́лочная	Хле́бный отде́л	Хлеб, бу́лка, пря́ники, сушки́, сухари́, пирожки́, бара́нки, конди́терские изделия
Мя́со	Мясно́й отде́л	Говя́дина, свини́на, ку́рица, бара́нина, фарш...
Ры́ба	Ры́бный отде́л	Све́жая, солёная, копчёная ры́ба; чёрная, кра́сная и́кра, ры́бные консе́рвы, селёдка, карп, о́кунь,

LIVEWORKSHEETS

Молоко́	Моло́чный отде́л	Молоко́, кефи́р, йо́гут, ря́женка,сыр, смета́на, твороґ, я́йца, майоне́з, ма́сло...
Овощи	Овощно́й отде́л	Карто́фель, морко́вь, зелёный (репча́тый) лук, пе́рец, помидо́р, огурцы́, све́жая (ква́шенная) ка́пуста, зе́лень, свёкла...
Фру́кты	Фрукто́вый отде́л	Я́блоки, гру́ши, пе́рсики, сли́вы, виногра́д, лимо́ны, ла́ймы, ананас, апельси́ны,чере́шня, бана́ны, арбу́з, ды́ня...
Вино́	Винный отде́л	Сухо́е вино́, шампа́нское, конья́к, во́дка, ликёр..
О́бувь	Обувно́й отде́л	Же́нская, му́жская, де́тская о́бувь, сапоги́, санда́ли, ту́фли, боти́нки, босоно́жки
Галантерея	Галантерейный отде́л	Перча́тки, кошелёк, су́мки, зо́нты...
Бытовая техника	Отде́л бытово́й те́хники	Телевизор, плита́, микроволная печь, стира́льные маши́ны, пылесо́сы, утю́ги...
Сувениры	Сувени́рный отде́л	Пода́рки, матрёшки, ку́клы, я́йца-шкату́лки...

Пока́зывать	**+ *что?***	**костью́м**
Показа́ть *(Покажи́те, пожа́луйста...)*		шу́бу пла́тье
Ме́рить		сапоги́
Примерить		па́ру ту́фель
Померить		Носко́в перча́ток
Выбирать		
Выбрать		
- Мне ну́жен 37 разме́р.		*кому? что? (не) подхо́дит.*

LIVEWORKSHEETS

(кому?) ну́жен *(какой?) разме́р.* *- Мне э́то велико́ (ма́ло, как раз)*	*- Мне блу́зка подхо́дит* *- Дайте, пожа́луйста, разме́р побо́льше (поме́ньше).*

II. ДИАЛОГИ

В мя́сном отде́ле



- Взве́сьте, пожа́луйста, ку́рицу.
- Вам каку́ю: побо́льше, поме́ньше.
- **Всё равно́**. Вот э́ту.
- Кило́ восемьсо́т (грамм). **Подойдёт**?
- Да, хорошо́. И ещё **полкило́ фа́рша**.
- Плати́те в ка́ссу 123 рубля́.

В моло́чном отде́ле



- Мне, пожа́луйста, деся́ток яи́ц, па́чку сли́вочного ма́сла, паке́т молока́.
- Молоко́ ко́нчилось. Мо́жет быть, возьмёте кефи́р?
- Хорошо́. Ско́лько с меня́?
- 87 рубле́й. **Плати́те в ка́ссу, не мне.**

В о́череди



- **Вы после́дний** в гастрономи́ческий отде́л?
- Да.
- **Я за ва́ми**. Отойду́ на мину́ту, хорошо́?
- Хорошо́.

В гастрономи́ческом отде́ле

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

LIVEWORKSHEETS

- **Вам плати́ть и́ли в ка́ссу**?

- Плати́те мне.



В ка́ссе

- Пожа́луйста, 87 рубле́й в моло́чный отде́л, 123 рубля́ в мя́сной. **Ско́лько с меня́?**

- **С вас** 210 рубле́й.

- Возьми́те де́ньги, пожа́луйста.

- **Вот вам чек и сда́чу**. Прове́рьте де́ньги, пожа́луйста!

- **Всё ве́рно**. Спаси́бо.

На Арба́те

- Бу́дьте добры́, покажи́те мне э́ту матрёшку.

- Вот э́ту? **За 250 рубле́й**?

- Нет, за 124 рубля́.

- Пожа́луйста, таки́е 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 всего́ с меня́**?

- 314 рублей.

В магази́не «Оде́жда»



- Покажи́те, пожа́луйста, эту блу́зку.

- Како́й разме́р вам ну́жен?

- Разме́р «м»

- Вам како́й цвет?

- Кра́сный, пожа́луйста. А где могу́ приме́рить?

- В приме́рочной.

LIVEWORKSHEETS

По́сле приме́рки



- Как вам блу́зка?
- Мне она́ о́чень подхо́дит.
- Вы возьмёте её?
- А ско́лько она́ сто́ит?
- 280 рубле́й.
- Дорогова́то! Ски́дку не де́лайте?
- Для постоя́нного клие́нта бу́дет ски́дка на 5% (процентов). У вас есть э́та ка́рточка?
- Есть. Ско́лько с меня́ по́сле ски́дки?
- 266 рубле́й.
- Спаси́бо.

В обувном магазине

- Могу я помотреть белые туфли?
- Како́й разме́р вам ну́жен?
- 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 разме́ра?
- Нет, это подарок. Тридцать шестого.
- Пожалуйста, такой цвет вам нравится?
- Да. Я возьму их. Ско́лько с меня́?
- 250 рублей.
- Спасибо.







LIVEWORKSHEETS

ЧАСТЬ 2: НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ



сала́т из огурцо́в
сала́т из помидо́ров
винегре́т
сту́день



бульо́н
щи
борщ
рассо́льник
грибно́й суп
окро́шку
свеко́льник
уху́ (ры́бный суп)



котле́ты
бифште́кс
шашлы́к
пельме́ни
гуля́ш



кисе́ль
компо́т
моро́женое
чай с лимо́ном
ко́фе

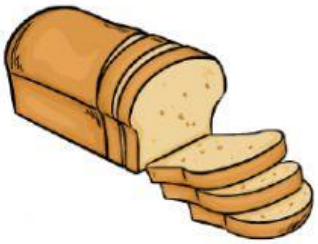
Гарни́р к мя́су:

жа́реный карто́фель
макаро́ны
рис



Припра́вы:

смета́на
майоне́з
у́ксус
горчи́ца
расти́тельное ма́сло
лавро́вый лист



Хлеб:

ржано́й хлеб (рожь)
пшени́чный хлеб (пшени́ца)

LIVEWORKSHEETS

Текст «Ру́сская ку́хня»

Меня́ зову́т Нам. Я вьетна́мец, но живу́ в Москве́ уже́ два́дцать лет. Москва́ стала́ мои́м родны́м го́родом. Я зна́ю мно́гие хоро́шие места́, где мо́жно наслажда́ться настоя́щей ру́сской национа́льной ку́хней. Одни́м из таки́х мест явля́ется рестора́н «Ёлки-па́лки».

Ле́то. Воскресе́нье. Москва́ ле́тняя удиви́тельно краси́ва и интере́сна. Я реши́л броди́ть по Москве́ и обе́дать в моём люби́мом рестора́не. Вошёл я в «Ёлки-па́лки», кото́рый располо́жен в краси́вом зда́нии на у́лице «Грузи́нский вал». Был свобо́дный сто́лик у окна́, кото́рое выхо́дит на ти́хую у́лицу. Я сел на стул и посмотре́л меню́. Како́й большо́й вы́бор! На заку́ски есть таки́е холо́дные блюда́: *сала́т «Оливье́»,* пригото́вленный из отва́рного карто́феля, зелёного горо́шка, солёных огурцо́в, ветчины́ и майоне́за; *винегре́т* – блю́до из свёклы, карто́феля и солёных огурцо́в; *салат «Греческий», салат «Селёдока 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. Черная 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

LIVEWORKSHEETS

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:

- закýска
- напи́ток
- вóдка
- коньяк
- винó́ (бéлое, крáсное)
- 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 – поражить *что?*
- ☐ Печь –испечь *что?*
- ☐ Принимать гостей

LIVEWORKSHEETS

- Накрывать стол *как?*
- Приятного аппетита!

Познакомьтесь с некоторыми рецептами приготовления русских блюд.

Рецепт «Блины на молоке»

Ингредиенты:



- Молоко 500 мл. (милилитров)
- 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 приготолвения: Яйца, соль, сахар взбить и постепенно добавить муку и молоко. Всё хорошо перемещать. Готовное тесто должно быть достаточно жидким, чтобы блины получились тонкими.

Выпекать блины на очень горячей сковороде́ на растительном масле.

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

Рецепт «Начи́нка из я́блок»

Ингредиенты:



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

Способ приготолвения: Яблоки наре́зать, положить в кастрю́лю, добавить сахар, масло и немного воды. Поставить на огонь и варить 3 -5 минут.

LIVEWORKSHEETS