

ТЕМА 2 : МАГАЗИНЫ. ПОКУПКИ. НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ.

ЧАСТЬ 1: МАГАЗИНЫ. ПОКУПКИ

I. ЛЕКСИЧЕСКО-ГРАММАТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ

- Стóить** *сколько?*
 - Ско́лько стóит эта матрёшка? - Ско́лько стóит килогра́мм я́блок?
 - Она́ стóит 120 рублёй. - Килогра́мм я́блок стóит 62 рубля.
- Плати́ть – заплати́ть** *сколько? куда? (кому?), за что?*
 - Вы должны́ заплати́ть 120 рублёй в ка́ссу (продавцу́) за матрёшку (за килогра́мм я́блок).
- Покупа́ть – купи́ть** *что? кому? Покупате́ль*
 - Вчера́ я покупа́л су́мку своёй ма́ме.
 - Я купи́ю 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, майонез, ма́сло...
Коди́терские изделия	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	Гова́дина, сви́нина, ку́рица, бара́нина, фарш...
Ры́ба	Ры́бный отде́л	Све́жая, солёная, копчёная ры́ба; чёрная, кра́сная и́кра, ры́бные консе́рвы, селе́дка, карп, оку́нь,

Молоко́	Моло́чный отде́л	Молоко́, кефи́р, йо́гут, ря́женка, сыр, сметана, творо́г, яи́ца, майонез, ма́сло...
Ово́щи	Ово́щной отде́л	Карто́фель, морко́вь, зелёный (репча́тый) лук, пе́рец, помидо́р, огу́рцы, све́жая (кв́ашенная) ка́пуста, зе́лень, све́кла...
Фру́кты	Фру́ктовый отде́л	Ябло́ки, гру́ши, пе́сики, 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, босно́жки
Галантере́я	Галантере́йный отде́л	Перча́тки, кошелёк, су́мки, зонта́...
Бытовая техника	Отде́л бытово́й те́хники	Телевизо́р, плита́, микро́волная печь, стиральны́е маши́ны, пылесосы́, утю́ги...
Сувениры	Сувени́рный отде́л	Подарки́, матрёшки, ку́клы, яи́ца-шката́лки...

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.

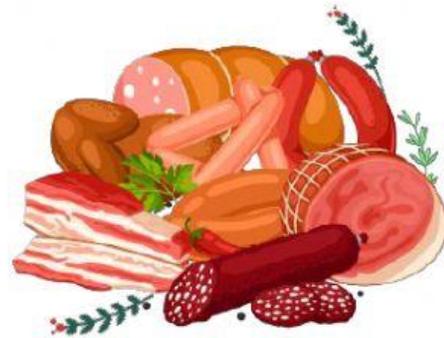
(кому?) нўжен (какой?) размёр.
- Мне ёто великó (мáло, как раз)

- Мне блўзка подхóдит
- Дайте, пожáлуйста, размёр побóльше (помёньше).

II. ДИАЛОГИ

В мя́сном отдéле

- Взвёсьте, пожáлуйста, кўрицу.
- Вам какўю: побóльше, помёньше.
- **Всё равнó.** Вот ёту.
- Килó восемьсóт (грамм). Подойдёт?
- Да, хорошó. И ещё полкило фáрша.
- Платíte в кáссу 123 рубля́.



В молóчном отдéле



- Мне, пожáлуйста, десяток я́иц, па́чку сливочного ма́сла, паке́т молока́.
- Молоко́ кóнчилось. Мóжет быть, возьмёте кефíр?
- Хорошó. Ско́лько с меня́?
- 87 рублéй. Платíte в кáссу, не мне.

В óчереди

- **Вы послéдний** в гастрономический отдéл?
- Да.
- **Я за ва́ми.** Отойдú на мину́ту, хорошó?
- Хорошó.



В гастрономическом отдéле

- Мне **300 грамм** ветчины́ и пóлкило сосíсок.
- Ветчину́ нарезатьъ?
- Да, нарежьете, пожáлуйста.
- Ско́лько за ветчину́ и сосíски?
- 135 рублéй.

- 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, пока́жите мне э́ту ма́трешку.

- Вот э́ту? За 250 рубле́й?

- Не́т, за 124 рубля́.

- Пожа́луйста, та́кие ча́сто **покупа́ют в подáрок**.

- 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 рубле́й.

В магази́не «Оде́жда»

- Пока́жите, 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 сделайте?
- 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
винегрэт
студень



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



котлеты
бифштекс
шашлык
пельмени
гуляш

Гарнир к мясу:

жареный картофель
макарони
рис

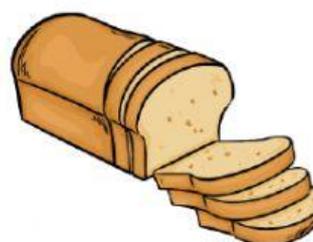


кисель
компот
мороженое
чай с лимонном
кофе



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:

<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> закуска <input type="radio"/> напиток <input type="radio"/> водка <input type="radio"/> коньяк <input type="radio"/> вино (белое, красное) <input type="radio"/> чай, кофе <input type="radio"/> минеральная вода <input type="radio"/> первое (второе, третье) блюдо <input type="radio"/> десерт <input type="radio"/> борщ <input type="radio"/> щи <input type="radio"/> уха <input type="radio"/> блины <input type="radio"/> рассольник <input type="radio"/> окрошка <input type="radio"/> суп <input type="radio"/> котлета <input type="radio"/> пельмени <input type="radio"/> голубцы <input type="radio"/> шашлык <input type="radio"/> ветчина <input type="radio"/> колбаса <input type="radio"/> сосиска 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> майонез <input type="radio"/> перловая крупа <input type="radio"/> котлеты <input type="radio"/> голубцы <input type="radio"/> пельмени <input type="radio"/> свинина <input type="radio"/> говядина <input type="radio"/> баранина <input type="radio"/> курица <input type="radio"/> мясо, рыба <input type="radio"/> тесто <input type="radio"/> горошек <input type="radio"/> катофель <input type="radio"/> (квашенная) капуста <input type="radio"/> (солёный) огурец <input type="radio"/> морковь <input type="radio"/> свёкла <input type="radio"/> помидор <input type="radio"/> зелень <input type="radio"/> лук <input type="radio"/> укроп <input type="radio"/> 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. Готовое 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.