

Задание 1. Слушай песню и вставляй окончания



Люблю я макарон \_\_\_\_\_, любовь \_\_\_\_\_ к ним пыла \_\_\_\_\_ неземною.

Люблю я макарон \_\_\_\_\_ и что хотя \_\_\_\_\_ 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 съёмки 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	<input type="checkbox"/>
Франческо приехал из Италии работать автослесарем	<input type="checkbox"/>
Зерно твёрдой пшеницы отличается от зерна мягкой пшеницы	<input type="checkbox"/>
Марко Поло привёз макароны из Китая в Венецию в XIII веке	<input type="checkbox"/>
Оптический сепаратор – профессия человека	<input type="checkbox"/>
В составе макарон только мука и вода	<input type="checkbox"/>
Бантичная машина завязывает девочкам бантики	<input type="checkbox"/>
Начальная длина спагетти около метра	<input type="checkbox"/>
Классические пропорции: 10 : 100 : 1000	<input type="checkbox"/>
Макароны из твёрдых сортов пшеницы хорошо сохраняют форму	<input type="checkbox"/>

# 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 вилок.



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.