

BOT TAK НОВОСТИ!

Drodzy Nauczyciele,

nasza dzisiejsza propozycja zawiera kilka dodatkowych ćwiczeń, które można wykorzystać podczas realizacji rozdziału 3. podręcznika «BOT И МЫ 2».

W toku kolejnych lekcji rozdziału 3. poświęconego zagadnieniom związanym z żywieniem uczniowie zapoznają się ze słownictwem dotyczącym przygotowania potraw, poznają leksykę przydatną przy składaniu zamówień w restauracji. Dowiedzą się także, jak nazywają się niektóre tradycyjne dania kuchni rosyjskiej i zapoznają się z przepisami kulinarnymi, według których można przygotować różne sałatki oraz rosyjski barszcz. Wprowadzone słownictwo oraz struktury językowe pozwolą uczniom konstruować wypowiedzi dotyczące własnych i cudzych przyzwyczajeń oraz nawyków żywieniowych.

Przygotowane przez nas materiały dodatkowe pomogą utrwalić słownictwo i wprowadzone konstrukcje gramatyczne, pozwolą także wzbogacić zasób leksykalny uczniów oraz zapoznać ich z kilkoma nowymi potrawami kuchni rosyjskiej. Znajdą tu Państwo wykreślanekę zawierającą słowa związane z restauracją, przepis na sałatkę, w którym należy uporządkować kolejność zdań. Podany przez nas przepis na solankę wymaga natomiast przekształcenia zdań oznajmujących na zdania w trybie rozkazującym.

W dzisiejszym zestawie znalazło się ćwiczenie sprawdzające umiejętność stosowania zaimków nieokreślonych **кто-то, что-то, какой-то** oraz **кто-нибудь, что-нибудь, какой-нибудь**. Przygotowaliśmy też zadanie polegające na zapisaniu słownie liczebników i podaniu odpowiednich form występujących z nimi rzeczowników i przymiotników.

Wśród prezentowanych materiałów jest również ćwiczenie doskonalące umiejętność rozumienia tekstu czytanego. Zamieszczony tekst dotyczy zasad zdrowego odżywiania. Uczniowie po zapoznaniu się z nim muszą określić, czy podane pod tekstem twierdzenia są zgodne z jego treścią czy nie (zadanie typu prawda/fałsz).

Z nadzieją, że wykorzystają Państwo na lekcjach przedstawione przez nas materiały dodatkowe, życzymy Państwu i Państwa uczniom przyjemnej zabawy i efektywnej nauki.

ВОТ ТАК НОВОСТИ!

ĆWICZENIA DOTYCZĄCE ZAKRESU MATERIAŁU ZAWARTEGO W ROZDZIALE 3.

kształtowanie umiejętności rozumienia tekstu czytanego; powtórzenie, utrwalenie oraz wzbogacenie słownictwa dotyczącego kuchni i kulinariów; kształtowanie umiejętności rozumienia i formułowania przepisów kulinarnych, kształtowanie umiejętności zastosowania form trybu rozkazującego czasowników, kształtowanie umiejętności zastosowania zaimków nieokreślonych, kształtowanie umiejętności zastosowania liczebników w połączeniu z rzeczownikami i przymiotnikami

Poziom: podstawowy

Wiek uczniów: 17 lat - II klasa liceum ogólnokształcącego, profilowanego i technikum

Cele główne:

- rozwijanie umiejętności rozumienia tekstu czytanego
- kształtowanie umiejętności wyszukiwania i selekcjonowania informacji
- powtórzenie i utrwalenie słownictwa związanego z kuchnią, restauracją, przygotowaniem potraw oraz zdrowym żywieniem
- wzbogacenie słownictwa z w/w zakresu tematycznego
- kształtowanie umiejętności rozumienia i formułowania przepisów kulinarnych
- zapoznanie z nazwami i opisami tradycyjnych dań kuchni rosyjskiej
- utrwalenie umiejętności stosowania prawidłowych form gramatycznych liczebników, rzeczowników i przymiotników
- utrwalenie umiejętności stosowania trybu rozkazującego
- utrwalenie umiejętności stosowania zaimków nieokreślonych

Rodzaje ćwiczeń:

- zadania zamknięte typu prawda / fałsz
- dopasowywanie opisów do nazw tradycyjnych dań rosyjskich
- odnajdywanie słów w wykreślanie tematycznej
- wskazywanie prawidłowych zaimków nieokreślonych **кто-то, что-то, какой-то** oraz **кто-нибудь, что-нибудь, какой-нибудь**
- porządkowanie kolejności zadań w przepisie kulinarnym
- przekształcanie zdań oznajmujących na zdania z trybem rozkazującym
- podawanie prawidłowych form rzeczowników i przymiotników występujących w połączeniu z liczebnikami (zapisywanie liczebników słownie)

Zakres tematyczny leksyki: nazwy artykułów spożywczych; słownictwo wykorzystywane w przepisach kulinarnych; nazwy potraw kuchni rosyjskiej; słownictwo związane z restauracją; leksyka dotycząca zdrowego żywienia.

1. Poniżej zamieszczono przepis na sałatkę witaminową. Uporządkuj w odpowiedniej kolejności zdania od A do I oraz od J do N.

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ

- ✓ 1 морковь
- ✓ яблоки свежие и помидоры - по 2 шт.
- ✓ 1 огурец
- ✓ 50 г. зелёного салата
- ✓ 40 г. сельдерея (корень)
- ✓ лимонный сок с одного лимона
- ✓ сливы и вишни - по 50 г.
- ✓ 1/2 стакана сметаны
- ✓ сахар, соль по вкусу
- ✓ укроп

- A) Очищенные и вымытые сырые морковь,
- B) 2-3 части. Подготовленные овощи
- C) сметаной, лимонным соком, сахаром, солью, уложить
- D) сельдерей, яблоки нарезать тонкой соломкой,
- E) и плоды соединить и добавить вишни
- F) в салатницу и украсить. Сверху
- G) (без косточек). При подаче салат заправить
- H) посыпать укропом.
- I) помидоры, огурцы, сливы - кубиками, листья салата разделить на
- J) горошка, молодых стручков бобов, цветной
- K) вареного быстрозамороженного зелёного
- L) готовить с добавлением редиски,
- M) капусты и других овощей.
- N) Витаминный салат можно

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____ 7 _____ 8 _____ 9 _____

10 _____ 11 _____ 12 _____ 13 _____ 14 _____

KLUCZ:

- 1 - A
- 2 - D
- 3 - I
- 4 - B
- 5 - E
- 6 - G
- 7 - C
- 8 - F
- 9 - H
- 10 - N
- 11 - L
- 12 - K
- 13 - J
- 14 - M

- A) Очищенные и вымытые сырые морковь,
 - D) сельдерей, яблоки нарезать тонкой соломкой,
 - I) помидоры, огурцы, сливы - кубиками, листья салата разделить на
 - B) 2-3 части. Подготовленные овощи
 - E) и плоды соединить и добавить вишни
 - G) (без косточек). При подаче салат заправить
 - C) сметаной, лимонным соком, сахаром, солью, уложить
 - F) в салатницу и украсить. Сверху
 - H) посыпать укропом.
-
- N) Витаминный салат можно
 - L) готовить с добавлением редиски,
 - K) вареного быстрозамороженного зелёного
 - J) горошка, молодых стручков бобов, цветной
 - M) капусты и других овощей.

Zadanie zainspirowane przepisem ze strony:

<http://www.salatnica.ru/salatsvejie/009.html>

2. W poniższym diagramie należy odnaleźć 12 słów związanych z RESTAURACJĄ.
Słowa mogą wystąpić w poziomie, pionie, po skosie i wspak.
Z pozostałych liter ułóż jeszcze jedno słowo - nazwę potrawy.

О	Ф	И	Ц	И	А	Н	Т
О	Б	Е	Д	Б	О	Д	Е
М	С	У	П	Д	У	Е	Ы
Е	Щ	И	Ю	Л	Х	С	В
Н	Ь	Л	Н	У	А	Е	Е
Ю	Б	С	Ч	Ё	Т	Р	А
З	А	К	А	З	О	Т	Ч
Н	А	Р	О	Т	С	Е	Р

KLUCZ:

W poniższym diagramie należy odnaleźć 12 słów związanych z RESTAURACJĄ.

Słowa mogą wystąpić w poziomie, pionie, po skosie i wspak. Z pozostałych liter ułóż jeszcze jedno słowo - nazwę potrawy.



Słowa w kolejności alfabetycznej:

блюдо, десерт, заказ, меню, обед, официант, ресторан, суп, счёт, уха, чаевые, щи

Z pozostałych liter można ułożyć słowo: бульон

3. Czasowniki użyte w przepisie na rosyjską zupę zastosuj w formie 2. os. l. poj. trybu rozkazującego.

СБОРНАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА

ингредиенты

- ✓ 300-400 грамм мяса с косточкой для бульона (лучше говядины),
- ✓ 100 грамм ветчины,
- ✓ 2 сосиски,
- ✓ 100 грамм копчёной колбасы,
- ✓ 2 луковицы,
- ✓ 1 морковь,
- ✓ 4 солёных огурца,
- ✓ томат-паста.

Приготовление

В первую очередь (сварить) бульон. Для этого мясо с косточкой (залить) водой, после закипания (снимать) пену и (варить) на маленьком огне час-полтора.

За полчаса до окончания варки бульон (посолить) по вкусу и (добавить) специи. Для приготовления солянки не (брать) большое количество специй, (взять) только лавровый лист, перец, паприку.

Пока бульон варится, мелко (шинковать) лук и (обжарить) его на сковороде до золотистого цвета. После этого (добавить) тёртую на крупной тёрке морковь. (Положить) к овощам томат и (тушить) под крышкой минут пять.

Огурцы и мясные продукты (нарезать) тонкими ломтиками. В процеженный через мелкое сито бульон (добавить) лук и морковь с томатом. (Довести) до кипения и по очереди (выкладывать) в суп огурцы и мясные продукты. После этого всё вместе (проварить) 5-10 минут. Наша солянка готова и настаивается под крышкой.

Перед подачей солянки в порционные тарелки (положить) мелко нарезанную зелень, кружочек или два лимона, порезанные на четвертинки, маслины без косточек, нарезанные колечками и одну-две чайные ложки каперсов. Затем (залить) это очень горячей, но не кипевшей солянкой и (украсить) сметаной.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

KLUCZ:

Czasowniki użyte w przepisie na rosyjską zupę zastosuj w formie 2. os. l. poj. trybu rozkazującego.

Приготовление

В первую очередь **свари** бульон. Для этого мясо с косточкой **залей** водой, после закипания **сними** пену и **вари** на маленьком огне час-полтора.

За полчаса до окончания варки бульон **посоли** по вкусу и **добавь** специи. Для приготовления солянки не **бери** большое количество специй, **возьми** только лавровый лист, перец, паприку.

Пока бульон варится, мелко **шинкуй (пошинкуй)** лук и **обжари** его на сковороде до золотистого цвета. После этого **добавь** тёртую на крупной тёрке морковь. **Положи** к овощам томат и **туши** под крышкой минут пять.

Огурцы и мясные продукты **нарежь** тонкими ломтиками. В процеженный через мелкое сито бульон **добавь** лук и морковь с томатом. **Доведи** до кипения и по очереди **выкладывай** в суп огурцы и мясные продукты. После этого всё вместе **провари** 5-10 минут. Наша солянка готова и настаивается под крышкой.

Перед подачей солянки в порционные тарелки **положи** мелко нарезанную зелень, кружочек или два лимона, порезанные на четвертинки, маслины без косточек, нарезанные колечками и одну-две чайные ложки каперсов. Затем **залей** это очень горячей, но не кипевшей солянкой и **украши** сметаной.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Wykorzystano przepis zamieszczony na stronie:

<http://mirsovetov.ru/a/housing/cookery/saltwort.html>

4. Poniższa tabela zawiera nazwy pomieszczeń szkolnych oraz dotyczące ich opisy. Ćwiczenie przewidziane jest do pracy indywidualnej, grupowej lub pracy w parach. Tabelę należy skopiować tyle razy, ile osób (par, grup) będzie pracowało na lekcji, pociąć wzdłuż linii i rozdać uczniom wszystkie części tabeli. Zadaniem uczniów jest dopasowanie nazw poszczególnych dań kuchni rosyjskiej i ich opisów.
Uczniów, którzy najszybciej wykonają zadanie, można nagrodzić plusami.



Блины	Кулинарное изделие, приготавливаемое из жидкого теста выливаемого на раскалённую сковороду; имеет круглую форму. Блины подаются с разными закусками, а тонкие блины - иногда с начинкой, которая в них заворачивается.
Оладьи	Кулинарное изделие, жареные лепёшки из жидкого теста, замешанного на воде или молоке, на основе муки и яиц. Отличие от блинов им придаёт использование соды или дрожжей в тесте, что делает их пышнее.
Пельмени	Блюдо русской кухни, в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса, грибов, капусты, рыбы или ягод.
Уха	Русское национальное жидкое блюдо, разновидность рыбного супа.
Солянка	Суп на мясном, рыбном или грибном бульоне с острыми приправами. Содержит, между прочим, солёные огурцы, томат, маслины, каперсы, лимон.
Рассольник	Суп, основой которого являются солёные огурцы, в суп также может добавляться огуречный рассол.
Щи	Главным признаком этого супа является кислый вкус, имеющийся из-за использования свежей либо квашеной капусты или щавеля.
Варенье	Вид десерта, полученный в результате варки фруктов или ягод с сахаром. Его добавляют в торты, пирожные, чай или просто намазывают на булку с маслом. В отличие от джемов, повидла, конфитюра и желе, его готовится таким образом, чтобы ингредиенты сохраняли свою форму.
Бефстроганов	Популярное блюдо русской кухни приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом.
Окрошка	Традиционное блюдо национальной русской кухни, холодный суп.

5. Podkreśl odpowiedni zaimek nieokreślony.

- 1) Я хочу заказать **какое-то / какое-нибудь** традиционное русское блюдо.
- 2) В Москве мы ели **какое-то / какое-нибудь** русское блюдо, но я забыл его название.
- 3) Мама положила в суп соль, перец и **какие-то / какие-нибудь** другие специи.
- 4) Знаешь рецепт **какого-то / какого-нибудь** русского блюда?
- 5) В этом блокноте записаны **какие-то / какие-нибудь** рецепты.
- 6) Давай, закажем **что-то / что-нибудь** вкусное на десерт.
- 7) Они уже **что-то / что-нибудь** перекусили и сейчас им не хочется есть.
- 8) Они **что-то / что-нибудь** купили к обеду, но я не знаю что.
- 9) **Кто-то / Кто-нибудь** из вас знает, как приготовить фруктовый салат?
- 10) Я проголодался и хочу пойти пообедать в **какой-то / какой-нибудь** недорогой ресторан.

6. Użyj słów podanych w nawiasach w odpowiedniej formie, liczebniki zapisz słownie.

- 1) Повар положил на сковороду (2, отбивная котлета)
- 2) Мы заказали (2, вкусное блюдо)
- 3) Он выпил (3, полный стакан) ВОДЫ.
- 4) Антон заплатил (432, рубль)
- 5) Они дали официанту на чай (50, рубль)
- 6) Это блюдо очень дорогое, оно стоит (591, рубль)

KLUCZ:

Podkreśl odpowiedni zaimek nieokreślony.

- 1) Я хочу заказать какое-то / какое-нибудь традиционное русское блюдо.
- 2) В Москве мы ели какое-то / какое-нибудь русское блюдо, но я забыл его название.
- 3) Мама положила в суп соль, перец и какие-то / какие-нибудь другие специи.
- 4) Знаешь рецепт какого-то / какого-нибудь русского блюда?
- 5) В этом блокноте записаны какие-то / какие-нибудь рецепты.
- 6) Давай, закажем что-то / что-нибудь вкусное на десерт.
- 7) Они уже что-то / что-нибудь перекусили и сейчас им не хочется есть.
- 8) Они что-то / что-нибудь купили к обеду, но я не знаю что.
- 9) Кто-то / Кто-нибудь из вас знает, как приготовить фруктовый салат?
- 10) Я проголодался и хочу пойти пообедать в какой-то / какой-нибудь недорогой ресторан.

Сłów z nawiasów użyj w odpowiedniej formie, liczebniki zapisz słownie.

- 1) Повар положил на сковороду две отбивные котлеты.
- 2) Мы заказали два вкусных блюда.
- 3) Он выпил три полных стакана воды.
- 4) Антон заплатил четыреста тридцать два рубля.
- 5) Они дали официанту на чай пятьдесят рублей.
- 6) Это блюдо очень дорогое, оно стоит пятьсот девяносто один рубль.

ROZUMIENIE TEKSTU CZYTANEGO

ZAPOZNAJ SIĘ Z PONIŻSZYM TEKSTEM I ZAZNACZ W TABELI INFORMACJE ZGODNE (P) ORAZ NIEZGODNE (F) Z JEGO TREŚCIĄ.

ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Решив перейти на здоровую пищу, вы не просто должны создать себе диету, но и понять, что правильное питание - это образ жизни, который будет обеспечивать ваш организм всеми необходимыми веществами и позволит сохранить хорошую физическую форму на долгие годы.

Начните свою программу здорового питания с отказа от неприемлемых продуктов, таких как: алкоголь, чай, кофе; рафинированный сахар и продукты из него; приправы, такие как кетчуп, острые соусы, сильносолёные продукты (чипсы, солёные орешки); белый очищенный рис; жареное; насыщенные жиры, в том числе, сливочное масло и маргарин; свинина; копчёности; сосиски, колбаса и прочие; продукты, содержащие консерванты, красители, усилители вкуса и аромата; любые консервированные продукты; продукты из белой муки.

Вышеуказанные продукты заменяйте схожими, но не подвергшимися какой-либо технической обработке. Например, колбасу можно заменить запечёным в духовке мясом, а рафинированный сахар - мёдом или коричневым сахаром. Вместо джема или варенья съешьте свежие фрукты.

Идеальными пропорциями пищи в вашем ежедневном меню являются: 3/5 углеводы, 1/5 жиры, 1/5 белки. Полезные углеводы, к которым относятся свежие фрукты и овощи, наполнят вас неистощимой энергией. Лучшее время для фруктов - завтрак. Свежие овощи стимулируют желудок в начале трапезы, поэтому включайте в ежедневный рацион салат из свежих овощей как первое блюдо.

Белки - это строительный материал нашего организма. К ним относятся грибы, орехи, семечки, бобовые, молочные продукты. Вегетарианство - это часть здорового питания. Но если вы не можете полностью отказаться от мяса как от поставщика белка, то просто старайтесь реже употреблять его. Одного - двух раз в неделю будет достаточно, тем более, что есть много белковых продуктов, которые заменят животную пищу.

Лучшими поставщиками жиров являются разнообразные растительные масла, которыми можно приправлять салаты и вторые блюда. Не используйте жиры при тепловой обработке пищи. Лучшими способами приготовления пищи для сохранения её ценности являются запекание в духовке и варка на пару. Не исключается и обычная варка. Но не переваривайте продукты, готовьте их ровно столько времени, сколько требуется для почти полной готовности. Жаренье - один из самых вредных способов обработки, поэтому старайтесь его избегать.

Все продукты, которые можно употреблять в сыром виде, старайтесь именно в таком виде и оставлять.

Вода - это основа организма человека, это река, по которой полезные вещества через кровь попадают в различные органы. Не пейте во время еды, вода смывает желудочный сок, нормальное переваривание пищи прерывается. Пейте либо за 15-30 минут до еды, либо через 3-5 часов спустя. В течение дня нужно выпивать 2-3 литра воды.

Powyższy materiał zawiera zaadaptowany na potrzeby uczniów tekst ze strony:

<http://leq.ru/Ves/Pit/Zdorovoe-pitanie/>

		P	F
1.	Продукты, которые включает диета, влияют на состояние организма человека и его физическую форму.		
2.	Белый очищенный рис, сливочное масло, продукты из белой муки, чай и варенье - компоненты пищи, от которых нельзя отказаться.		
3.	Свежие фрукты и овощи, которые содержат полезные углеводы, полагается есть без никаких ограничений в любое время суток.		
4.	Здоровой едой считаются исключительно вегетарианские блюда.		
5.	Время тепловой обработки пищи должно быть ограничено.		
6.	Для здоровья стоит есть в сыром виде все продукты.		
7.	Пить воду во время еды не считают полезным для процесса пищеварения.		

KLUCZ:

ROZUMIENIE TEKSTU CZYTANEGO

ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

		P	F
1.	Produkty, które zawiera dieta, wpływają na stan organizmu człowieka i jego fizyczną formę.	×	
2.	Белый очищенный рис, сливочное масло, продукты из белой муки, чай и варенье – компоненты пищи, от которых нельзя отказаться.		×
3.	Свежие фрукты и овощи, которые содержат полезные углеводы, полагаются есть без никаких ограничений в любое время суток.		×
4.	Здоровой едой считаются исключительно вегетарианские блюда.		×
5.	Время тепловой обработки пищи должно быть ограничено.	×	
6.	Для здоровья стоит есть в сыром виде все продукты.		×
7.	Пить воду во время еды не считают полезным для процесса пищеварения.	×	