

2) Закончите предложения (15 п).

1. Я бы стала фотомodelью,
2. Если ты будешь мне мешать,
3. Нам интересно, когда
4. У меня сегодня много работы, поэтому
5. Иван спросил, люблю ли
6. Вчера вечером он звонил мне, но
7. Расскажите, что вы
8. Он решил стать ветеринаром, потому что
9. Мой брат был студентом, а теперь
10. С другом мы познакомились, когда
11. Я считаю, что русский язык поможет мне
12. По дороге домой я всегда
13. Завтра в это время
14. Нужно доказать себе, что
15. Я встаю рано, потому что

11. Klasse

7. прочитайте текст и выполните задания.

Русская кухня

Русская кухня является больше сельской и простой кухней. К удивлению, несмотря на огромную территорию, Россия едва ли имеет в кухнях региональные различия.

Из-за длинных русских зим в семьях почти всегда имеется большое количество домашних консервов – соленых огурцов, кислой капусты и маринованных грибов. Кроме того, у русских принято в большом количестве хранить овощи, как, например, свеклу, капусту и сушеные грибы. Свежие фрукты и овощи раньше ели только летом.

Русская национальная кухня достаточно разнообразна.

Православная церковь также внесла большой вклад в русскую кухню. Православная церковь предусматривает 4 поста (ограничение некоторой пищи), которые продолжаются от 2 до 6 недель. Кроме того, верующие постятся каждую среду и пятницу, а также во время некоторых церковных праздников. Во время этого запрещены молоко, молочные продукты, масло и мясо. Рыба позволена только в определенные дни поста. Из-за этой строгой традиции поста в русской кухне есть много вегетарианских рецептов, хотя русская кухня и богата мясными и колбасными рецептами.

Что же русские едят на завтрак? Итак, на завтрак на стол подается, в большинстве случаев, каша. Каша - русское национальное блюдо и каждая семья имеет собственный рецепт для зерновой каши. Она варится из гречихи, овсяных хлопьев, ржаной муки и кукурузной муки, манной крупы и подается на завтрак, чаще всего – с молоком, с маслом или с сахаром. Зимой к каше подается, кроме того, ещё жареный картофель, глазунья, омлет или сосиски.

Национальная кухня России предусматривает первое, второе и третье. Обед чаще всего начинается с супа, как, например, борща, солянки, щей. Также популярен холодный суп Окрошка, который подается на стол летом: он приготавливается из кваса - безалкогольного напитка, который готовят из пивных дрожжей и очень хорошо утоляет жажду, также из мяса, огурцов, трав и пряностей. К окрошке подают сметану и порезанные сваренные вкрутую яйца.

Как закуску употребляют блины с икрой, селедку "под шубой" (приготовленной из красной свеклы), кислые огурцы, кислую капусту, маринованный чеснок, пюре из баклажанов, помидоры и огурцы со сметаной. Также едят пирожки с кислой капустой, мясным фаршем или картофелем. Главным блюдом, чаще всего, является мясо, рыба или курица. Хлеб всегда стоит на столе во время еды. Пьют пиво, квас, ряженку.

К десерту подается мороженое, булочка, кисель, компот или чай.

А. Отметь правильный ответ.

	да	нет	нет информации
1) на столе всегда стоит хлеб во время еды			
2) русская кухня состоит из первого и второго			
3) каша – украинское национальное блюдо			
4) рыбу можно есть в четверг			
5) пост может быть 4 недели			
6) кашу готовят из кукурузы			
7) кашу, чаще всего, едят с оливковым маслом			
8) обед у русских начинается с десерта			
9) свежие фрукты и овощи раньше ели весь год			
10) в русской кухне есть вегетарианские блюда			
11) русские любят кушать помидоры и огурцы			
12) русская национальная кухня очень однообразна			
13) окрошка – очень популярное блюдо			

Б. Впиши ответ.

Пост – это (14).

Кашу варят из (15), (16), (17).

Основа Окрошки - (18), в готовую Окрошку добавляют (19) и (20).

Собственный рецепт каши есть у каждой (21).

Квас – это (22) напиток, который может хорошо (23).