Урок 26
Закуски
часть вторая

Урок 26 се у уџбенику налази на страници 312.

Материјал у наставку представља објашњења и решења задатака од 316. до 320. странице:

1. Салат столичный;
2. Повторение родительного падежа;
3. Согласование имён существительных и числительных;
4. Рыба под маринадом.

Салат столичный

1. Найдите в словаре следующие названия продуктов и глаголы, связанные с их приготовлением.

дичь / дивљач

ломтик / ситан режањ

заправить / зачинити

рак / рак

2. Прочитайте рецепт салата столичного и назовите входящие в него продукты

Мя́со варёной ку́рицы и́ли ди́чи, отварно́й карто́фель, очи́щенные све́жие огурцы́ наре́зать ме́лкими ло́мтиками, запра́вить майоне́зом и уложи́ть го́ркой в сала́тник и́ли ва́зу. Укра́сить до́льками варёного яйца́, ра́ковыми ше́йками и́ли кра́бами и ли́стьями сала́та.

мясо варёной курицы или дичи

4. А теперь прочитайте состав и количество продуктов для салата.

50 г огурцо́в
80 г карто́феля
85 г майоне́за
15 г сала́та зелёного
225 г бе́лого кури́ного мя́са (кури́ных гру́док)
1 яйцо́
10 г ше́ек ра́ковых

6. Расскажите, что вы купили на рынке для салата.

Для сала́та столи́чного я купи́ла огурцы́, карто́фель .....

.....

.....

Для салата столичного я купила: огурцы, картофель, зелёный салат, белое куриное мясо, яйцо, раковые шейки.

7. Дополните рецепт.

.....
..... наре́зать ме́лкими ло́мтиками, запра́вить .....
и уложи́ть го́ркой в ..... и́ли ..... . Укра́сить
..... .

Мясо варёной курицы или дичи, отварной картофель, очищенные свежие огурцы нарезать мелкими ломтиками, заправить майонезом и уложить горкой в салатник или вазу. Украсить дольками варёного яйца, раковыми шейками или крабами и листьями салата.

8. Салат столичный готовит ваша подруга. Руководите её действиями.

Образец:

1. Возьми́ мя́со варёной ку́рицы, отварно́й карто́фель, очи́щенные све́жие огурцы́ и наре́жь их ме́лкими ло́мтиками.

2. .....

Уложи горкой в салатник или вазу.
Укрась дольками варёного яйца, раковыми шейками или крабами и листьями салата.

9. Расскажите русским друзьям, как ваша подруга готовила салат столичный.

Моя подруга взяла мясо варёной курицы, отварной картофель, очищенные свежие огурцы и нарезала их мелкими ломтиками.

Она их уложила горкой в салатник или вазу.

Она украсила салат дольками варёного яйца, раковыми шейками или крабами и листьями салата.

Рыба под маринадом

1. Найдите в словаре следующие названия продуктов и глаголы, связанные с их приготовлением

судак / смуђ

треска / бакалар

минтай / аљаски бакалар

мука / брашно

масло (растительное) / сунцокретово уље

гвоздика

уксус / сирће

корень / корен

обвалять в муке /

охладить / охладити

залить / залити

жарить / пржити

тушить / динстати

прокипятить / прокувати

заправить / зачинити

посыпать / посипати

поперчить / побиберити

2. Назовите видовые пары для следующих глаголов.

поперчить — перчить

обвалять — валять

охладить — охлаждать

залить — заливать

жарить — пожарить

выдержать — выдерживать

накрывать — накрыть

тушить — потушить

прокипятить — кипятить

заправить — заправлять

Генитив једнине мушког рода

- Мушки род у генитиву има два наставка:

-А

-Я

Наставак –Я се појављује уколико се именица завршава на –Ь или на –Й.

У свим осталим случајевима наставак –А.

Генитив једнине мушког рода

ТВРДА ПРОМЕНА

Брат — брата

Дом — дома

Класс — класса

Турист — туриста

МЕКА ПРОМЕНА

Учитель — учителя

Водитель — водителя

Музей — музея

Герой — героя

Генитив једнине средњег рода

- Средњи род у генитиву има два наставка:

-А

-Я

Наставак –А се појављује уколико се именица завршава на –О, а наставак –Я се појављује уколико се именица завршава на –Е.

Генитив једнине средњег рода

- ТВРДА ПРОМЕНА

Село — села

Место — места

Гнездо — гнезда

- МЕКА ПРОМЕНА

Море — моря

Путешествие — путешествия

Общежитие — общежития

Генитив једнине женског рода

- Женски род у генитиву има два наставка:

-Ы

-И

Наставак –И се појављује уколико се именица завршава на –Ь, -Я, К, Г, Х, Ж, Ш, Щ, Ч..

У свим осталим случајевима наставак –Ы.

Генитив једнине женског рода

ТВРДА ПРОМЕНА

Мама — мамы

Сестра — сестры

Школа — школы

МЕКА ПРОМЕНА

Кухня — кухни

Тетрадь — тетради

Лаборатория — лаборатории

Генитив множине мушког рода

1. –ОВ. Наставак се појављује уколико се именица мушког рода завршава на тврд сугласник:

- Студент — студентов
- Дом — домов
- Ученик — учеников

Генитив множине мушког рода

2. –ЕВ. Наставак се појављује уколико се именица мушког рода завршава на –Й.

- Герой — героев
- Музей — музеев

Генитив множине мушког рода

3. –ЕЙ. Наставак се појављује уколико се именица завршава на меки знак, Ж, Ш, Щ, Ч.

Учитель — учителей

Нож — ножей

Муж — мужей

Генитив множине средњег рода

1. –ЕЙ. Наставак се појављује уколико се именица завршава на –Е.

Море — морей

Генитив множине средњег рода

2. –ИЙ. Наставак се појављује уколико се именица завршава на –ИЕ.

Путешествие — путешествий

Общежитие — общежитий

Объяснение — объяснений

Генитив множине женског рода

1. –ЕЙ. Наставак се појављује уколико се именица завршава на -Ь.

Тетрадь — тетрадей

Кровать — кроватей

Генитив множине женског рода

2. –ИЙ. Наставак се појављује уколико се именица завршава на –ИЯ.

Лаборатория — лабораторий

История — историй

Генитив множине женског рода

3. –НУЛТИ НАСТАВАК. Наставак се појављује уколико се именица завршава на –А или -Я.

Подруга — подруг

Студентка — студенток

Кухня — кухон

Слагање бројева и именица

- Один, одна, одно и сви бројеви који се завршавају на один, одна, одно почевши од 21 + номинатив једнине
- Два, две, три, четыре сви бројеви који се завршавају на Два, две, три, четыре почевши од 22, 23, 24 + генитив једине
- Пять, шест…двадцать + генитив множине

3. Дополните слова и прочитайте вслух полученные сочетания.

2–3 час...
2–3 морко́в...
3–4 ло́жк... расти́тельного ма́сла
10–15 мин...
3–5 штук... гвозди́ки
0,5 стака́н... 3% у́ксуса
15–20 мин...
1–1,5 стака́н... ры́бного бульо́на
2–3 лу́ковиц...
1 ко́рен... петру́шки

2—3 часа
2—3 моркови
3—4 ложки растительного масла
10—15 минут
3—5 штук гвоздики
0,5 стакана 3% уксуса
1—1,5 стакана рыбного бульона
2—3 луковицы
1 корень петрушки

4. Прочитайте рецепт рыбы под маринадом и назовите (запишите) входящие в него продукты.

филе судака, трески или минтая

соль

перец

мука

2—3 моркови

1 корень петрушки

2—3 луковицы

3—4 ложки растительного масла

стакан томатного пюре

лавровый лист

3—5 штук гвоздики

0,5 стакана 3% уксуса

1—1,5 стакана рыбног бульона или воды

зелень

зелёный лук

Порционные куски филе судака, трески или минтая посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить на растительном масле до готовности. Затем охладить, залить маринадом и выдержать в холодильнике 2–3 часа.

Для приготовления маринада нарезать тонкими ломтиками или соломкой 2–3 моркови, 1 корень петрушки, 2–3 луковицы, сложить в кастрюлю, добавить 3–4 ложки растительного масла и потушить в течение 10–15 минут. Затем добавить стакан томатного пюре, лавровый лист, перец, 3–5 штук гвоздики, накрыть крышкой и тушить 15 – 20 минут. После этого влить в кастрюлю 0,5 стакана 3% уксуса, 1 –1,5 стакана рыбного бульона или воды, прокипятить, заправить солью, сахаром и охладить.

Подавать рыбу под маринадом следует в глубоком блюде или салатнике. Перед подачей посыпать зеленью или зелёным луком.

5. Ответьте на вопросы коллеги.

1. Что ну́жно для приготовле́ния ры́бы под марина́дом?
2. А что ну́жно для приготовле́ния марина́да?
3. А кака́я ры́ба нужна́?
4. Ско́лько вре́мени ну́жно её гото́вить?
5. А в чём лу́чше подава́ть ры́бу под марина́дом?

1. Для приготовления рыбы под маринадом нужно купить филе судака, трески или минтая, соль, перец, мука.

7. Вы выступаете в телепередаче «Мои рецепты» и рассказываете, как вы готовите рыбу под маринадом.

Берём порцио́нные ку́ски филе́ судака́, трески́ и́ли минтая́ *соли́м, пе́рчи́м, валя́ем* в муке́ и *жа́рим* на расти́тельном ма́сле до гото́вности. Зате́м *охлажда́ем, залива́ем* марина́дом и *выде́рживаем* в холоди́льнике 2–3 часа́... (продолжайте).

Для приготовления маринада нарезам тонкими ломтиками или соломкой 2—3 моркови, 1 корень петрушки, 2—3 луковицы, складываем в кастрюлю, добавляем 3—4 ложки растительного масла и тушим в течение 10—15 минут. Затем добавляем стакан томатного пюре, лавровый лист, перец, 3—5 штук гвозики, накрываем крышкой и тушим

сахаром, охлаждаем. Подаем рыбу под маринадом в глубоком блюдеили салатнике. Перед подачей посыпем зеленью или зелёным луком.