

## СЕРВИРОВКА СТОЛА – РЕЦЕПТ

**1. Как вы дома накрываете на стол? Расскажи своему другу, что вы кладёте на стол для завтрака, обеда и ужина. Употребляй слова из картинки и следующие глаголы.**

(Jak doma prostíráte na stůl? Povypprávěj svému kamarádovi, co chystáte na stůl k snídani, obědu a večeři. Použij následující slovesa.)

Я кладу, я наливаю/разливаю, я расставляю (посуду), ...

- 1 стол
- 2 стул
- 3 скатерть
- 4 салфетка
- 5 супница
- 6 глубокая тарелка
- 7 большая мелкая тарелка
- 8 маленькая мелкая тарелка
- прибор:
- 9 нож
- 10 вилка
- 11 столовая ложка
- 12 хлебница
- 13 салатница
- 14 солонка
- 15 перечница
- 16 бокал
- 17 кувшин
- 18 бутылка
- 27 чашка с чайной ложкой



Саяхова, Л. Г. Хасанова, Д. М. *Иллюстрированный тематический словарь русского языка*. Москва : Русский язык, 1989. ISBN 5- 200-00779-8. s. 37

## 2. Приготовление пищи. Скажи, что можно: (Příprava jídla. Řekni, co je možné:)

- резать
- чистить
- тереть
- жарить
- варить
- печь

Саяхова, Л. Г. Хасанова, Д. М. *Иллюстрированный тематический словарь русского языка*. Москва : Русский язык, 1989.  
ISBN 5- 200-00779-8. s. 38



## 3. Как приготовить чешские картофельные лепёшки «брамборак». Соедини и расскажи.

(Jak se připravují bramboráky. Spoj podle významu a řekni.)

| Что взять:              | Что делать:                                                                                         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 кг картофеля          | нарежьте                                                                                            |
| 120 гм муки             | добавьте по-вкусу                                                                                   |
| 3 яйца                  | Налейте на сковородку.                                                                              |
| 100 гм колбасы          | добавьте                                                                                            |
| 3 чайной ложки майорана | почистите, вымойте и натрите на крупной терке                                                       |
| соль ,тмин              | вмешайте                                                                                            |
| растительное масло      | вмешайте                                                                                            |
|                         | Обжаривайте лепёшки по 4-5 минут с каждой стороны.<br>Горячие лепёшки подавайте немедленно к столу. |

## 4. Твой друг из Москвы хочет знать, как мы готовим чешские блины «палачинки». Напиши рецепт что взять и что надо делать.

(Váš kamarád z Moskvy chce vědět, jak připravujeme palačinky. Napiš recept a popis přípravy.)