

Збірник завдань з української мови професійного спрямування за професіями: 5122 Кухар, 7412 Кондитер

ЕЛЕКТРОННА ВЕРСІЯ



**Навчально-методичний центр
професійно-технічної освіти
у Луганській області.**

*Схвалено на засіданні Навчально-методичної ради
Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у
Луганській області (протокол № 4 від 26 грудня 2018 року)*

Укладач: **Калугіна С. М.** – голова обласної методичної секції викладачів української мови і літератури, викладач української мови і літератури, спеціаліст вищої категорії Рубіжанського професійного хіміко-технологічного ліцею

Творча група:

Калугіна С. М. – викладач української мови і літератури, спеціаліст вищої категорії Рубіжанського професійного хіміко-технологічного ліцею;

Гуц В. В. – викладач української мови і літератур, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею;

Кравцова О. В. – викладач української мови і літератури, спеціаліст вищої категорії, старший викладач Вищого професійного училища № 92 м. Сєверодонецька;

Черевата О. Л. – викладач української мови і літератури, спеціаліст I категорії Старобільського професійного ліцею;

Мазурік С. Ю. – викладач української мови і літератури, спеціаліст вищої категорії Біловодського професійного аграрного ліцею Луганської області;

Пушишина Т. М. – викладач української мови і літератури, спеціаліст вищої категорії ДНЗ «Сватівський професійний аграрний ліцей».

Передмова

На сучасному етапі розвитку освіти в Україні українська мова набуває особливого статусу як потужний засіб поглиблення професіоналізму і забезпечує необхідний потенціал для потреб спеціалізації та фахового самовдосконалення.

Мова і професія – нероздільні поняття. Вони покликані обслуговувати потреби суспільства, окремих його груп і кожної людини зокрема. Знання мови своєї професії підвищує ефективність праці, допомагає краще орієнтуватися на виробництві та в безпосередніх наукових і ділових контактах. Здійснення міжпредметних зв'язків – веління часу, оскільки відкриває можливості до впровадження елементів проблемного викладу матеріалу, посилює ефективність навчання та виховання, робить його комплексним, прищеплює любов та повагу до обраної професії.

Завдання і вправи збірника з української мови для здобувачів освіти, що навчаються на кухарів і кондитерів, професійно зорієнтовані, укладені відповідно до програми МОН України «Українська мова» для загальноосвітніх навчальних закладів з українською мовою навчання (10-11 класи, рівень стандарту).

Пропоновані завдання розраховані на самостійно-творчу діяльність учнів і допоможуть тим, хто хоче підвищити рівень знань з української мови, правильно та системно організувати самостійну роботу, тренувати навички правопису та пунктуації. Викладач матиме можливість з найменшими витратами часу організувати самостійну індивідуальну і групову роботу учнів, скоригувати діяльність, спрямовану на усунення виявлених прогалин у знаннях здобувачів освіти. А учні зможуть ефективно проконтролювати рівень своєї мовної підготовки, правописних навичок.

Подані завдання є своєрідним “банком даних”, яким викладач і учень можуть користуватися залежно від конкретних умов, поставленої мети, можливостей окремого учня і навчальної групи.

Усього у збірнику вміщено 16 розділів. До кожного з них укладено комплект завдань, що забезпечують повне й системне повторення навчального матеріалу.

Збічник рекомендовано для учнів і викладачів української мови професійних(професійно-технічних) закладів освіти.

Зміст

<i>Передмова</i>	3
Фонетика. Графіка	5
Орфоепія	7
Орфографія	10
Лексикологія. Фразеологія	15
Будова слова	25
Словотвір	27
Морфологія	30
Синтаксис. Пунктуація	34
Культура мовлення	46
Розвиток зв'язного мовлення	52
Стилістика	65
Словники	67
Українсько-російський словник професійних термінів	67
Тлумачний словник професійної лексики	75
Диктанти	79
Перекази	85
Прислів'я та приказки	97
Загадки	98
<i>Висновки</i>	100

Фонетика. Графіка

Вправа 1.

Запишіть слова, визначте кількість букв і звуків у кожному з них.

Смаження, фритюр, дієта, олів'є.

Вправа 2.

Запишіть дані слова фонетичною транскрипцією.

Десерт, харчування, м'ясо, дріжджі.

Вправа 3.

Записати фонетичною транскрипцією слова – професіоналізми:

бульйони, борщі, розсольники, сіллю, вітамінізують, солянки, пюре, пасерування, м'ясні, кружальцями, проціджений, консистенція, ошпарювання, севрюга, стерлядь, кипіння, спеції, цибуля, обезжирення.

Вправа 4.

Запишіть дані слова в алфавітному порядку, вставивши пропущені

букви: ап.льсин, гр.кулес, кон.як, ма.йонез, олів.є, б.ергамот, перс.к, с.ндвіч, б.фштекс, він.грет, рац.он, р.цепт, фр.тюр, вугор. .

Вправа 5.

Запишіть дані слова в алфавітному порядку, вставивши пропущені

букви: антр.кот, марм.лад, с.лера, к.фір, см.тана, п.ріг, к.сіль, б.фстроганов, фр.кадельки, парм.зан, він.грет, п.льмені, ж.льєн, гр.льяз, де.глясування, фламбуван.я.

Вправа 6.

Записати слова в алфавітному порядку.

Тістечка, сир, масло, ягода, пряники, батон, вишня, горіхи, молоко, цукор, гарбуз, термообробка, сушіння, випікання, напівфабрикат, пісочний, крекер, гречаники, смалець.

Вправа 7.

Відгадайте загадки. Виділені слова записати фонетичною транскрипцією.

1. Ріжуть мене ножакою, **б'ють** мене ломакою, зате мене так голублять, мене дуже **люблять**. 2. Грудочки маленькі, усі вони смачненькі, у сиропі **покиплять**, згодом діти їх з'**їдять**. 3. Під землею **птиця** кубло звела і **яєць** знесла. 4. Сидить у **ложці**, звисивши **ніжки**.

Відгадки: 1. Хліб. 2. Варення. 3. Картопля. 4. Локшина.

Вправа 8.

Перепишіть уривок з «Енеїди» І. Котляревського, у виділених словах вкажіть кількість букв і звуків.

Тут їли рознії потрави.
І все з полив'яних мисок.
І самі гарнії приправи
З нових кленових тарілок.
Свинячу голову до хріну
І локшину на переміну,
Потім з підливою індик,
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик.
І кубками пили слив'янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець,
Горілку просту і калганку.
Кутивсь для духу яловець.

Вправа 9.

Запишіть текст, визначте звуковий та буквенний склад виділених слів.

Як смачно пахне ковбаса,
І помідори в банці зашарілись,
І огірочки, чисті, як роса,
В тарілочці тихенько причаїлись.
І сало – щедро зваблює кільцем,
І хліб наставив загорілу спинку.
Якщо ти млієш, слухаючи це,
Ти любиш і село, і Україну.

Вправа 10.

Перепишіть текст як диктант, підкресліть слова, у яких букви позначають два звуки.

Важливою складовою частиною матеріальної культури кожного народу є його їжа. Її характер залежить від багатьох факторів: соціально-економічного становища людини, історичних умов, природно-географічного середовища, напрямку господарської діяльності тощо.

Харчувалися українці продуктами, отриманими із власного господарства. Селяни вирощували злаки: жито, пшеницю, ячмінь, овес, гречку. Морозостійкі овес та ячмінь переважали у господарствах гірських

місцевостей. У південних районах України, на Подністров'ї та у східних Карпатах поширювалася кукурудза.

Велику роль у харчуванні українців відігравали овочі (картопля, капуста, буряк, цибуля, часник, огірки) та бобові (горох, квасоля, а в карпатських селах — також біб). З насіння льону, конопель чи ріпака, подекуди — соняшника, відтискали олію.



Вправа11.

Перепишіть текст, підкресліть слова, у яких букви позначають два звуки.

До складу святкових страв і печива входила обрядова їжа, яка виконувала релігійно-магічну функцію і без якої обряд не міг відбутися. Традиційну святкову та обрядову їжу можна поділити на дві групи: страви і печиво до сімейних свят та обрядів (уродини, весілля, похорон, поминки) і їжа на календарні свята. Вона відрізнялася вищою, аніж щоденна їжа, калорійністю, кращими смаковими якостями. Лише на свята основна маса селян споживала м'ясо, яйця та масло. На сімейних урочистостях (уродини, хрестини, весілля), а також на похороні та поминках українці подавали одні й ті ж страви: борщ або м'ясну юшку, кашу, гречані млинці, капусту, домашню локшину. Заможні селяни готували холодець, а в центральних областях України та на Поліссі — м'ясну печеню («жарьонку»). На Поділлі, в Карпатах і на Прикарпатті поширеною стравою на свята були голубці з квашеної капусти.

Вправа12.

Зробити фонетичний розбір слів щавель, мільярд, ящик, м'ясо.



Орфоепія

Вправа 1.

Перепишіть слова, поставте наголос у кожному з них:

новий, огузок, окіст, пастрома, крижень, тетерук, кендюх, сколотина, гречаники, лемішка, кисіль, кав'яр, полумисок.

Вправа 2.

Перепишіть слова, поставте наголос у кожному з них:

тістомісильний, черпати, оладки, сластьони, бефстроганов, медяники, курятина, фартух, копчений, плетеники, окіст, родзинки, гастрономія.

Вправа 3.

Прочитати і записати слова і словосполучення, поставити наголос, пояснити вимову:

концентрований бульйон, процес прояснення, розм'якшення волокон, зсідання білка, бурхливе кипіння, помутніння відвару, курячі фрикадельки, сумішню, рум'яна шкоринка, відтяжка, підсмажити, лимонний, біфштекс, антрекот, риба фрі, тушкування.

Вправа 4.

Поставте наголос у поданих словах. З трьома за власним вибором складіть номінативні речення:

курятина, фартух, кулінарія, начинка, копчений, піала, кавник, печеня, йогурт, телятина, яловичина, виделка, лате, спагеті, печериця, сковорідка.

Вправа 5.

Виразно прочитайте поезію, правильно поставивши наголос.

Етюд про хліб

Яйце розіб'є, білком помаже.
На дерев'яну лопату - та в піч,
І тріскотітиме іскрами сажа -
Мініатюрна зоряна ніч.
На хмелі замішаний, видме груди.
Зарум'янілий, круглий на вид.
Скоринка засмалена жаром буде,
Аж розіграється апетит.
В підсохлому тісті кленова лопата
Вийме з черені, де пікся в теплі, -
І зачарується біла хата
З сонця пахучого на столі.

Іван Драч.

Вправа 6.

Прочитайте скоромовку, вимовляючи її якомога швидше. На яких словах можна «спіткнутися» і чому?

Бабин біб розцвів у дощ - буде бабі біб у борщ.
Бобер на березі з бобренятами бублики пік.

Варка варила вареника, Василь взяв вареника. Варка Василя варехою. Василь Варку вареником.

Вередували вереднички, що не зварили вареничків. Не вередуйте, вередниченьки, ось поваряться варениченьки.

Кинув кріп Прокіп в окріп. У окропі, окрім кропу, кипить короп для Прокопа. Їла Марина малину.

Вправа 7.

Прочитайте прислів'я вголос, дотримуючись вимовних норм.

Перепишіть їх.

Хліб — над усею їжею пан.

Риба — вода, ягода — трава, а хліб — усьому голова.

Паляниця — хлібова сестриця.

Житній хліб — пирогів дід.

Хліб — батько; вода — мати.

Без солі, без хліба — немає обіда.

Пироги — не вороги.

Не гарна хата вуглами, а гарна пирогами.

У нас, по-вашому, пироги з кашею.

Де пиріг із грибами, там і ми з руками.

Борщ та каша — їжа наша.

Борщ — усьому голова.

Що до чого, а борщ до хліба.

Вправа 8.

Перепишіть уривок з тексту. Підкресліть слова, де звук [e] вимовляється як [u].

Українська кухня багата стравами із тертої картоплі: на олії смажили деруни («терті пляцки»), пекли на капустяних листках коржики («терчаники», «книші», «буляники»), варили галушки, а в карпатських селах — голубці. В бойківській кулінарії були поширені вареники з тертої картоплі, які наповнювали сиром. З картоплі варили юшку («юіпонку», «булян», «булі з водою»), до якої часто додавали квасоллю, горох, гриби або якусь крупу.

Українські селяни споживали багато капусти, особливо квашеної. З квашеної капусти найчастіше готували капусняк («капуста», «росолянка», «варянка»), додавши пшона та картоплі. Засмажували капусняк салом або олією, а у піст його варили з бобом або грибами. Квашену капусту також тушкували, начиняли нею вареники та пиріжки, їли її з хлібом.

Найпоширенішою овочевою стравою був борщ. Про його значення у харчовому раціоні українців свідчать прислів'я: «Як нема борщу, то нема й їжі», «Борщ — старий господар», «Де в хаті борщ і капуста, там хата не пуста».

В Україні відомо кілька різновидів борщу: з квашених буряків (у поліських і карпатських селах), з буряків, картоплі й капусти (Центральне Подніпров'я), з квашених буряків і капусти, а навесні — зі щавлю, лободи та картоплі. У піст борщ варили із сушеною рибою або грибами.

Вправа 9.

Охарактеризуйте вимову ненаголошених голосних у коренях слів. Запишіть, добираючи до кожного слова спільнокореневе або форму слова з наголошеним звуком [e] чи [u]. Позначте наголос.

Перше м'ясо — свинина; перша риба — линина.

Теляче м'ясо — півм'яса. Смачного потрошку, щоб животик не болів.

Солодка їда (їжа) — животу біда. Від гарного обіду й вечерея буде.

Вправа 10.

Прочитайте текст вголос, дотримуючись вимовних норм.

В Україні існували вироблені впродовж віків правила народного етикету, які виявлялися у святкових частуваннях. Вважалося поганою ознакою багато і жадібно їсти в гостях.

Гості ніколи не починали їсти, поки господарі не просили: «Бог благословить, а хазяїн велить — корміться, господа», «Їжте, гості дорогі», «Ану гості, кусайте, попивайте», «Ану прошу, досягайте» тощо. З'ївши кілька ложок страви, гості знову чекали «принуки». Гостина, на якій гостей мало просили до їжі, вважалася поганою. Про це свідчить і прислів'я: «Давали їсти й пити, лише принуки не було» чи «Вміли подавати, та не вміли припрошувати».



Орфографія

Вправа 1.

Запишіть дані слова в алфавітному порядку, вставивши пропущені букви: ап.льсин, гр.кулес, кон.як, ма.йонез, олів.є, б.ргамот, перс.к, с.ндвіч, б.фштекс, він.грет, рац.он, р.цепт, фр.тюр, вугор. .

Вправа 2.

Запишіть дані слова в алфавітному порядку, вставивши пропущені букви: антр.кот, марм.лад, с.лера, к.фір, см.тана, п.ріг, к.сіль, б.фстроганов, фр.кадельки, парм.зан, він.грет, п.льмені, ж.льєн, гр.льяз, де.глясування, фламбуван.я.

Вправа 3.

Словниковий диктант.

Смаження, розтоплення, відтяжка, профітролі, кльоцки, м'якоть, кукурудзяні, розтягаї, прянощі, яєчно-масляні, бракераж, ароматично-смаковий, напівфабрикати, субпродукти, крохмаль, гатунок, винний оцет, коріандр, куркума, каєнський перець, кисло - лимонний, солодкувато – пряний, злегка перцевий, пряно-пекучий, голландський соус, фруктово – ягідний, фритюрниця.

Вправа 4.

Уставляючи, де потрібно, апостроф, запишіть слова у дві колонки: у першу – з апострофом, у другу – без апострофа.

Кур.ятина, бур.як, п.юре, м.ясо, м.ясорубка, ряжанка, олів.є, пів.язика, медв.яний, моркв.яний, духм.яний, св.ятковий, круп.яний, п.є, полум.я, риб.ячий.

Вправа 5.

Перепишіть, уставляючи на місці крапок, де потрібно, м'який знак: апел.син, мис.ці, кол.рабі, перец., шампін.йон, ревін., ячмін., смалец., бул.йон, бал.зам, кисіл., кон.як, таріл.ці, ревен., ред.ка, кавомол.ці.

Вправа 6.

Перепишіть слова, на місці крапок уставляючи пропущені літери: л.мон, п.ріг, в.шневий, п.кти, в.ршки, мл.нці, п.чінка. в.черя, ц.буля, гр.би, фарш.рований, ап.тит, р.цепт, пш.ничний, гр.чаний, см.тана, фр.тюрниця, п.трушка, пр.красити, с.рветки, б.точки, кр.ветки.

Вправа 7.

Спишіть слова, вставляючи пропущені літери:

пр.крашати, .хвалити, .формувати, пр.красити, пр.стиж, пр.гощати, бе.стружковий, бе.формений, ро.жарений, роз.печений, бе.печний.

Вправа 8.

Перепишіть, розкриваючи дужки. Позначте у словах орфограму «Написання складних слів разом, через дефіс»:

(пів)вареника, (пів)ягоди, (пів)вишні, (пів)апельсина, (пів)їдальні, (пів)яблука, (напів)фабрикат, (пів)огірка, (пів)хлібини, (пів)ложки, (пів)ящика, (пів)кілограма.



Вправа 9.

Перепишіть прислів'я, на місці крапок уставивши дібрані з довідки слова з пів-, напів-:

1.Зранку за діло – вже 2. ... коропів – цінніше за пуд сподівань. 3. У ледаря закон свій: півзміни сиди, а ... стій. 4. Там публіка – сім душ на...

Довідка: півбублика; півділа; півзміни; півпуда.

Вправа 10.

Перепишіть текст, добираючи з дужок потрібну літеру. Підкресліть орфограму.

Дріжджовий пиріг із картоплею та гречкою – візитівка (Я,я)ворівщини, де народився (А,а)поллінарій (Т,т)арнавський. Однак ця страва вже давно поширилася на всю (Г,г)аличину, і (Л,л)ьвівські господині залюбки готують смаколик, який так і називають: «(Я,я)ворівський пиріг». Без цього пирога в (Г,г)аличині не обходиться ні (Р,р)іздово, ні (В,в)еликдень. «Його знають навіть у (П,п)арижі. Він іде зі шкварками, картоплею, гречкою, все замішується гарною начинкою на дріжджове тісто, кладеться на братванку і запікається у печі», - так розповідає про (Я,я)ворівський пиріг (Л,л)ьвівський ресторатор (О,о)лесь (Д,д)зиндра(з кн. І. Лильо «Львівська кухня»).

Вправа 11.

Спишіть, знімаючи скісну риску. Поясніть правопис іменників.
Люля/кебаб, суп/харчо, салат/коктейль, сало/шпик, гриль/апарат, крес/салат, цибуля/шніт, томат/пюре, крем/суп, цибуля/порей.

Вправа 12.

Від поданих іменників утворіть прикметники, підкресліть орфограму.

Лимон, виноград, журавлина, бульйон, сметана, тварина, шафран, качка.

Вправа 13.

Перепишіть, уставляючи пропущені літери. Поясніть написання прикметників.

Вершк.ві, овоч.ві, фірм.ві, сирк.вий, кав.вий, вишн.вий, цитрус.ві, цибул.вий, оселедц.ве, со.вий, яблун.вий, емал.вий, груш.вий, спарж.вий.

Вправа 14.

Перепишіть, знімаючи ризики. Обґрунтуйте написання складних прикметників.

Гостро/солодкий, фруктово/ягідне, золотисто/коричневий, копчено/варений, дев'яти/відсотковий, десертно/фруктовий, багато/шаровий, яєчно/масляні, світло/золотистий, сметанно/томатний, темно/коричневий, сир/морожені, овально/продовгуватий, молоч/білий, жовто/гарячий, червоно/гарячий.

Вправа 15.

Спишіть, вставляючи пропущену букву в закінченнях слів:
вар.мо, смаж.те, ріж.те, сид.те, біж.мо, гор.те.

Вправа 16.

Від поданих слів утворіть нові слова. Слова запишіть парами. Вкажіть спосіб творення слів. Позначте в словах орфограму: «Літери о, є, е у складних назвах».

Хліб, робити; праця, любити; зерно ховати; молоко возити; гроші, любов; руки, творити; каша, варити; кава молоти; пиво, варити.

Вправа 17.

На яких принципах побудована українська орфографія? У виділених словах, замість крапок поставте, де потрібно, м'який знак. Наведіть приклади і запишіть слова з суфіксами -цьк(ий), -зьк(ий), -ськ(ий).

Українс.кий борщ – одна з найпопулярніших страв українс.кої кухні. Його унікал.ні смакові якості зробили його відомим у вс.ому світі. Борщ має безліч видів і способів приготування. У різних регіонах України його готують по-різному, але є і загал.ний рецепт приготування традиційного українс.кого борщу.

Якщо в українс.кий борщ, який приготовлений правил.но, опустити ложку, то вона повинна стояти.

У кухнях країн Заходу немає борщу. Кул.турний шок американців, які вперше куштують українс.кий борщ, показаний у фільмі «Поліцейс.ка академія 7: Місія в Москві».

Найсмачніший борщ – борщ, який був приготовлений учора.

Вправа 18.

Записати слова, розкривши дужки.

Ароматично (смаковий), січеники (по) українському, ультра (мікро) елементи, (моно) сахариди, водо (розчинні), чорно (смородинове) варення, бульбо (плоди), зерно (бобові), кисло (молочний), жир (розчинні), полі (сахариди), пряно (смакові), м'ясо (кістковий) бульйон, біло (сніжний), блідо (рожевий), вершково (шоколадний).

Вправа 19.

Записати слова, уставивши пропущені букви. Пояснити їх правопис.

Запечен.ий, сіл.ю, розігріван.я, піч.ю, л.еш, зіл.я, насін.ям, зняряд.я, зняряд.ь, варен.ий, споживан.я, охолоджен.ий, агрусове варен.я, журавлин.е варен.я.

Вправа 20.

Записати слова, уставивши пропущені букви. Пояснити їх правопис.

Якіс.ний, бриз.нути, плюс.нути, мас.ний, корис.ний, піс.ний, тиж.невий, шіс.надцять, контрас.ний, блис.нути, учас.ник, ціліс.ний, совіс.ний, аген.ство, швидкіс.ний.

Вправа 21.

Записати подані слова українською мовою, пояснити принцип їх написання.

Аккуратный, аппетит, нетто, брутто, беспорядок, пюре, яичница, антрекот, орешки, кешью, коньяк, ликер, качественный, говядина, бульон, майонез, ризотто, копченый, оформление блюд, специи и пряности.

Вправа 22. «Зловімо помилку».

Записати слова, виправивши помилки

Намагаєшся, дивуїться, передай, приниси, готуєш, бульон, бутирброд, шніцель, печеня, море – продукти, асорті, консерви, фарширований, запечений, пудінг, равіоллі, медальон, пшеничний, м'ясний, риб'ячий, духм'яний.

Вправа 23.

Записати слова у дві колонки; у I – з апострофом, у II – без апострофа.

Горохв.яний, риб.ячий, м.ясний, в.юн, моркв.яний, духм.яний, медв.яний, кур.ятина, бур.яковий, п.юре, олів.є, р.яжанка, пів.яблука, п.ють, круп.яний.

Вправа 23.

Записати слова у дві колонки; у I – з м'яким знаком, у II – без м'якого знака.

Шампін.йон, таріл.ці, мис.ці, каструл.ці, сковорід.ці, бул.йон, тунец., кон.як, затовкуван.ня, яєч.ня, борщ., холодец., фрикадел.ки, молоч.ний, кеш.ю.



Вправа 24.

Запишіть слова, уставляючи пропущенні літери.

Д.серт, ц.буля, п.ріг, к.сіль, м.гдаль, см.тана, к.фір, антр.кот, б.фстроганов, п.чення, сер.це, паст.р.нак, чаб.р, к.шью, м.ланж, марм.лад, шніц.ль, фр.кадельки, п.трушка, кр.ветки, ап.тит, гр.чаний.



Лексикологія. Фразеологія

Вправа 1.

Скласти словник (15-20 слів) «Професіоналізми в мові кухаря».

Вправа 2.

Вибірковий диктант: у першу колонку записати власне українські слова, у другу – запозичені.

Млинці, варення, бутерброд, вінегрет, шніцель, кисіль, окрошка, пиріг, пельмені, равіолі, бефстроганов, суші, курник, кваша, лемішка, ромштекс, лангет, антрекот, печення, гуляш.

Вправа 3.

Розкрити лексичне значення слів. З трьома словами (на вибір) скласти складнопідрядні речення, визначити вид підрядних речень.

Ескалоп, штрудель, бульйон, пармезан, антрекот.

Вправа 4.

Вибрати правильний варіант слововживання.

Припинивши нагрівати	Переставши нагрівати
Постачати товар	Поставляти товар
Готувати згідно рецепту	Готувати згідно з рецептом
Додати сир	Додати творог
Подати перше блюдо	Подати першу страву
Угамувати спрагу	Утамувати спрагу
Без жодних підстав	Без всяких підстав

Вправа 5.

Знайдіть зайві слова в кожному рядку, пояснити чому вони зайві.

- А. Краби, креветки, кальмари, мідії, пшоно.
- Б. Кріп, чабер, борщ, селера, петрушка.
- В. Лангет, сметана, антрекот, ромштекс, гуляш.
- Г. Капусник, борщ, розсольник, холодець, солянка.

Вправа 6.

«Впізнай слово»

- А. Ступінь, густини, рідина, паста.
- Б. Закусочні бутерброди малого розміру.
- В. Певний режим харчування.
- Г. Кругла котлета із січеного м'яса.
- Д. Невеличка конічна каструлька з довгою ручкою для приготування кави.
- Е. Відвар м'яса, риби, грибів, овочів.
- Є. Сорт гострого сиру.
- Ж. Рідка приправа, підливка до їжі.
- З. Дорожні бутерброди.
- І. Варіння у невеликій кількості рідини.
- К. Соус з високим вмістом жиру.
- Л. Електроприлад для приготування гарячих бутербродів
(майонез, консистенція, дієта, канапки, биток, бульйон, джезва, ростер, рокфор, сендвічі, соус, припускання).

Вправа 7.

Укажіть групи слів – синонімів.

- А. Ароматний, запашний, запашистий, духм'яний.
- Б. Збити, спушити, розчинити, розтрити.
- В. Їсти, споживати, уминати, поглинати.
- Г. Заправити, смажити, присолити, запекти.

Вправа 8.

Відредагуйте подані речення.

1. Представники підприємств заключили договір про поставку овочів та фруктів. 2. У засіданні приймали участь представники різних підприємств громадського харчування. 3. По слідуючому питанню виступить завідувачий їдальнею. 4. Не дивлячись на несприятливі погодні умови, відвідувачів у їдальні було багато. 5. Перевірка стану охорони праці на підприємствах громадського харчування триватиме на протязі двох тижнів. 6. На сніданок кухар приготував страви з творогу. 7. Згідно діючого законодавства у цьому році ваш заклад має пройти чергову атестацію. 8. Кухар звільнився по власному бажанню ще два місяці назад.

Вправа 9.

Виберіть з довідки фразеологічні синоніми до слів:

Їсти, харчі, переборщити, голодний, працювати.

Довідка: тягне за живіт, кидати на зуб, взяти через край, шматок хліба, гріти чуба, перегнути палку, за обидві щоки уминати, аж за печінки тягне, хліб-сіль, уплітати на весь рот, передати куті меду, мозолити руки, хліб насущний, росинки в роті не мати, набивати мозолі.

Вправа 10.

Виділіть речення, у ких ужито фразеологічні звороти, поясніть їх зміст.

- А. Словом перець люди називали чомусь дуже неоднакові речі.
- Б. Перцем звуть і злющі – презлющі червоні перчини.
- В. Прийдеться ще декому й перцю дати.
- Г. Я люблю, щоб дівчина мала серце з перцем.

Вправа 11.

Укажіть рядок, у якому всі слова запозичені:

- А. Ескалоп, узвар, кваша, фрикадельки.
- Б. Печеня, есенція, меланж, сирівець.
- В. Лангет, ромштекс, антрекот, шніцель.
- Г. Кольрабі, естрагон, галушки, кутя.

З трьох слів іншомовного походження скласти складні речення, підкреслити в них граматичну основу, побудувати їх схему.

Вправа 12.

Назвіть слова за їх описом.

- 1. Котлета з вареної товченої картоплі з начинкою.
- 2. Змішаний напій.
- 3. Міцний концентрований нежирний бульйон з м'ясом.
- 4. М'ясна страва із яловичини, витримана у спеціальному маринаді.
- 5. Спосіб приготування овочів, риби, запанірованих і обсмажених у киплячому рослинному маслі.
- 6. Качина або гусяча збільшена печінка спеціально відгодованих птахів.

(Картопляник, коктейль, консоме, стейк, темпура, фуа – гра).

Вправа 13.

Виправите помилки в словосполученнях.

Прийняти участь, прийняти заходи, проводити боротьбу, у самий найближчий час, згідно наказу, півтора кілограмів, самий досвічений кухар, два салата, нові салфетки, смачні блюда.

Вправа 14.

Виконати переклад стійких виразів.

Без ущерб, вводить в убыток, вовлечь в работу, в целях предотвращения, из-за неосторожности, быть на всё способным, по непригодности, повар по специальности, повар по призванию.

Вправа 15.

Які слова називаються професійними. Перекажіть даний текст.

Розкрийте лексичне значення виділених слів.

Французи вважають **кулінарію** творчістю, а кухарів – поетами у своїй справі. У житті французів значення кухні дуже велике. На їх думку кулінар заслуговує доброго слова, якщо використовує готову **рецептуру** лише як основу, в яку він повинен принести що-небудь від своєї особистої майстерності. Сказати про кого-небудь, що він **гурман**, значить зробити найвищий комплімент.

Французи намагаються обідати в умовах тиші і спокою, вважають за краще самим вибирати улюблені справи із широкого **асортименту** меню, задовільняючись при цьому невеликими порціями кожної страви.

Мистецтво добре готувати прийшло в країну з Італії, разом з Марією Медічі, яка привезла в Париж першокласних кухарів. З тих часів і починається гастрономічна освіта французів. Своєї вершини вона досягла при Людовикові XIV і Людовикові XV. У ті часи французькі кухарі були в пошані, кожне з їх бажань беззаперечно виконувалось.

Вплив французької кухні на кулінарію всіх країн не потребує доведення. Слова «омлет», «антрекот», «котлета», «бульйон», «**меню**», не говорячи вже про сотні кулінарних термінів, дали світу саме французи.

Вправа 16.

Доберіть синонімічні слова до поданих фразеологізмів:

І дурень каші наварить, каші не звариш, із жиру казиться, їсти очима, з одного тіста, легкий хліб, дати на горіхи.

Вправа 17.

Прочитайте фразеологізми. До кожної фразеологічної одиниці доберіть антонімічну. З двома антонімічними парами складіть речення, різні за будовою.

Не варить баняк.

Кров з молоком.

Кидає в жар.
Заварити кашу.
Почервоніти як рак.
Шкіра та кістки.

Кидає в холод.
Добре варить голова.
Побіліти як стіна.
Розхльобувати кашу.

Вправа 18.

З'ясуйте значення поданих паронімів і введіть їх у речення:

цукристий - цукровий;
смаковий - смачний;
рибний - риб'ячий.

Вправа 19.

З'ясуйте значення поданих паронімів і введіть їх у речення:

вистояний - відстояний;
їда - їжа;
економний - економічний.

Вправа 20. «Граматичне доміно».

Доберіть кінець фразеологізму за даним початком, поясніть зміст кожного з них.

Їж борщ з грибами
Купатися як вареник
Перебиватися з хліба
Вигадувати таке
Сьома вода
Каші маслом
У кашу
Біда навчить
Ні жарене
Варитися
Круто заміс
Хрін від редьки
За сім верст

у сметані
не солодший
місити
держі язик за зубами
вкิปіти
на квас
що і в борщ не кришать
у власному соку
на киселі
ні парене
киселю їсти
не зіпсуєш
коржі із маком їсти



Вправа 21.

Створіть власне висловлювання на тему: «Я – майстер своєї справи», використавши подані фразеологізми.

Закипіла робота; з азів починати; закласти фундамент; ані в зуб ногою; жити, як сир в маслі; рота не роззявляй; віддатися справі; відкласти в довгий ящик; аби день до вечора; відбити охоту; невмілого руки не болять; лягло на душу.

Вправа 22.

Виберіть правильний варіант слововживання

Зробити наступним чином	Зробити таким чином
Тушити згідно рецепту	Тушкувати згідно з рецептом
Жарити по рецепту	Смажити за рецептом
Яйце всмятку	Рідке яйце, некруте яйце
Свіжий творог	Свіжий сир
Кофе зі сливками	Кава з вершками
Утолити зажду	Утамувати спрагу
Приємного апетиту	Смачного
Пішов за водою	Пішов по воду
Із – за нехватки досвіду	Через брак досвіду
Перші блюда	Перші страви

Вправа 23.

Відредагуйте речення і запишіть.

На завтрак мені порадили їсти свіжий творог і яйця всмятку. Моя матуся ввечері п'є кофе зі сливками. Із – за нехватки досвіду я все жарю й тушу тільки по рецепту. Тато вважає, що саме прості в приготуванні – це варені блюда. Ні чай, ні кофе не спасають, така жара, що ніяк не можу уталити жажду. Андрій як пішов за водою: ні води, ні Андрія. Лапша у вас дуже сольона. Візьми й мені піднос. Налийте кружку молока. Сьогодні на обід аж чотири блюда. Гарячий кофе шкодить здоров'ю.

Вправа 24.

Виправте помилки в словосполученнях.

Розчинний кофе, 26,7 відсотка, два місяця, півтора кілограму, різка біль, самий кращий повар, працювати по сумісництву, відпустка по хворобі, по новому методу, приймати участь, прийнятися до роботи, салфетки на столі.

Вправа 25.

Відредагуйте подані речення відповідно до лексичних норм української мови.

Я лишаю Вас слова. Я даю добро на виробництво цієї продукції. Я настоюю на звільненні Лариси Петренка з посади. Я прийшов до такого висновку. Хочу сказати ще пару слів. Я не раз піднімав питання про підвищення зарплатні. Ця пропозиція заслуговує уваги. Є виключення з правил. Наші думки співпадають. Я повинен зложити свої повноваження–виконувач обов'язків шеф – повара(тимчасова посада).

Вправа 26.

Які слова називаються професійними? Прочитайте текст, перекажіть його. Поясніть значення виділених слів.

Сало – традиційний для українців продукт харчування.

Багато хто вважає, що **батьківщиною** сала є Україна, але насправді це не так. Три тисячоліття тому свинячий жир як їжу почали використовувати в Італії. Щоправда, салом годували лише рабів, які цілодобово працювали на каменоломнях. Як виявилось, сало було не лише дешевою, а ще й дуже поживною та калорійною їжею. Ці цікаві **факти** про сало зробили його популярним по всьому світу, а особливо популярне сало в Україні.

У червні 2011 року в центрі Львова, на проспекті Свободи, був відкритий музей сала. В рамках **експозиції** представлені різноманітні скульптури з сала, а також картини, фотографії та інші роботи художників, присвячені знаменитій українській закусці. Серед експонатів виставки можна побачити фігуру **гуманоїда** із сала, сальні свічки, шахи, крісло та безліч інших предметів. А головним експонатом музею є копія людського серця, зроблена з сала. Цей цікавий факт про сало був занесений до Книги рекордів України.

Вправа 27.

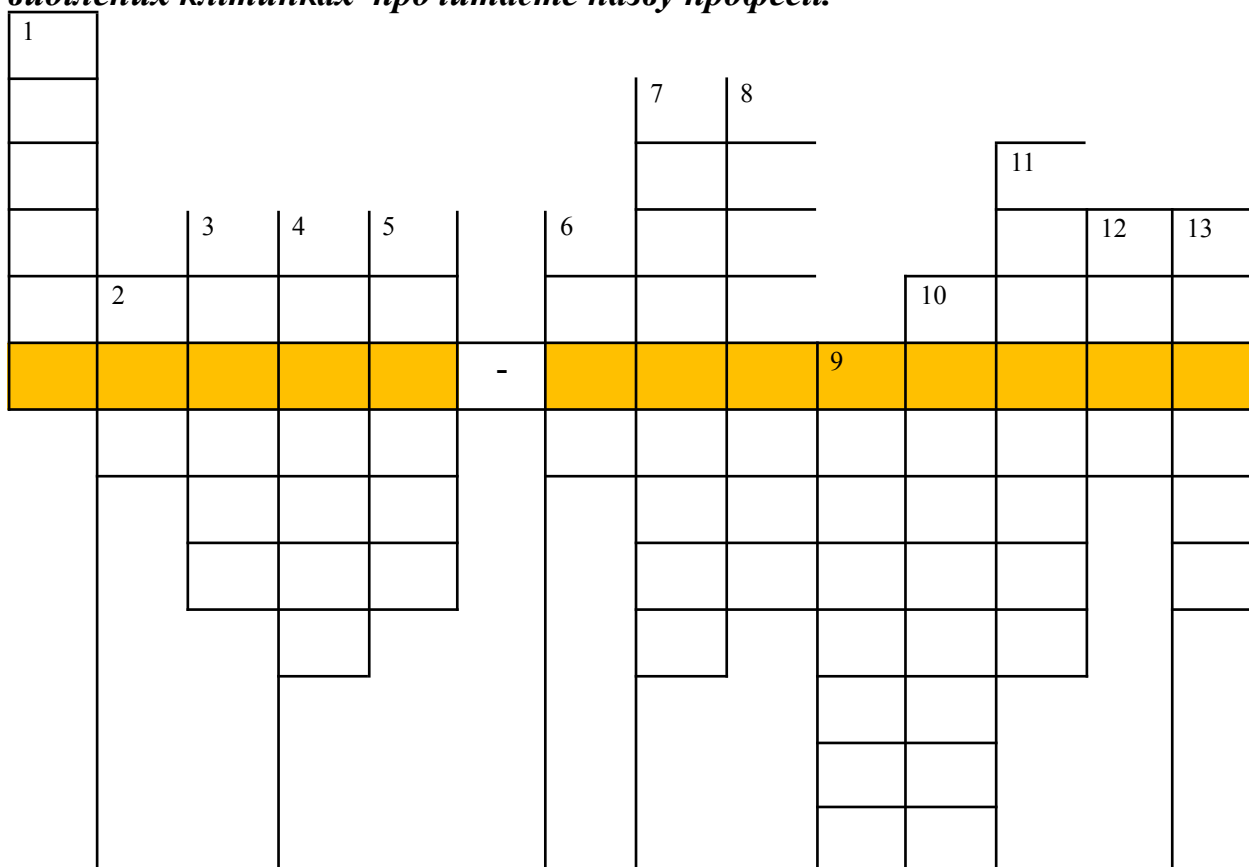
До поданих значень доберіть з довідки іношомовні слова. Запишіть їх, вказуючи з якої кухні прийшли до нас ці страви. Поясніть написання та лексичне значення іношомовних слів.

Охолоджувач, страва зі смаженої яловичини, англійський десерт, продукт харчування з драглистою консистенцією, пінка, страва зроблена на основі рису, шматок волового м'яса, кошики із прісного тіста, різновид бутерброда.

Довідка: кулер, біфштекс, пудинг, желе, мус, суші, антрекот, тарталетки, сендвіч.

Вправа 28.

Перекладіть слова українською мовою, заповнивши кросворд. У виділених клітинках прочитаєте назву професії.



1.Огурец. 2. Лук. 3.Голубика. 4. Фасоль. 5. Сливки. 6. Противень. 7. Крыжовник. 8. Брусника 9. Дуршлаг 10. Лодыжка 11. Картофель 12. Уксус 13. Тёрка.

Вправа 29.

Визначте значення фразеологізмів і запишіть їх через тире одним чи кількома словами.

Вовка ноги годують; де раки зимують; знов за рибу гроші; десята вода на кисілі; пташине молоко; заяча душа; молоко на губах не обсохло; товкти воду; яблуко незгоди; жити, як сир в маслі; закипіла робота; рота не роззявляй; віддатися справі; відбити охоту; у невмілого руки не болять.

Вправа 30. «Початок – кінець».

Утворити прислів'я та приказки, з'єднавши початок і кінець. Пояснити їх значення. При яких ситуаціях вони можуть бути використані?

1	Уміла готувати,	а	й ворота в тісті.
---	-----------------	---	-------------------

2	Піч варила,	б	там собаки не голодні.
3	Пий сама, мила,	в	така й паляниця.
4	Добрий кухар	г	та невміла подавати.
5	Видно Килину, що пироги пекла	г	ніж паляниця з бідую.
6	Де багато кухарів	д	і з кропиви борщ зварить.
7	Яка пшениця,	е	коли таке зварила.
8	Краще сухий хліб з водою,	є	а я солила.

Відповідь: 1-г, 2 - є, 3 – е, 4 – д, 5 – а, 6 – б, 7 – в, 8 – г.

Вправа 31. «Лото фразеологізмів - синонімів».

До кожного фразеологізму з довідки дібрати синонім, записати пару, пояснивши значення.

Зразок: як корова язиком злизала – як вітром здуло (безслідно пропало).

Два чоботи пара, велика риба, теревені правити, губи в молоці, давати горобцям дулі, як у воду впало, голова варить.

Довідка: лясати точити, голова на плечах, баглаї бити, мало каші з'їв, знатна птиця, одного поля ягода, як водою змило.

Вправа 32.

Переписати речення, розставивши розділові знаки. Підкреслити фразеологізми як члени речення.

1.Хто обпікся на молоці той і на воду студить. 2. Більше слухай а менше говори. 3.Наука в ліс не веде а з лісу виводить. 4. Від красних слів язик не одсохне. 5. Хто більше хоче знати треба менше спати. 6. Знання красить а незнання смішить.

Вправа 33.

Усно перекажіть текст і випішіть слова-професіоналізми.

Притча про професію кухаря

Зібралися одного разу філософи й засперечалися, яка професія найважливіша.

— Найважливіша професія вчителя. Без освіти прогрес зупиниться, - сказав один.

— Без будівництва людині ніде буде сховатися, людство буде позбавлене прекрасних будівель, - завив інший філософ.

Тут до розмови долучився учень, який виконував обов'язки кухаря господаря.

— Шановні вчені, ви забули про професію кухаря.

— Кухарська справа – не мистецтво, іди готувати обід, - розсердився господар.

Учень мовчки вийшов із кімнати. Цього дня філософи обіду не дочекались, бо учень зник. Довелося господарю самому готувати обід. На жаль, після обіду філософи стали почуватися зле й розійшлися по домівках.

Господар знайшов іншого кухаря. Пройшов час, і філософ, господар дому, помітив, що друзі стали рідше його відвідувати, а сам він після споживання страв нового кухаря не здатен був роздумувати. Господар звільнив нового кухаря, а колишньому надіслав записку з однією фразою: «Кухарська справа не ремесло, а мистецтво».

Незабаром вчені мужі знову стали збиратися в домі філософа. Обговорення переривалися тільки смачним обідом, який готував учень, що повернувся.

Кухарська справа не ремесло, а мистецтво, - щоразу говорив господар після кожного обіду.

Вправа 34. «Приправити епітетом».

Давайте придумаємо, що називається епітетом.

Дібрати епітети до поданих слів, пов'язаних із кулінарією. Виграє та команда, яка останньою назве епітет.

Апетит. Великий, вовчий, добрий, добрячий, звірячий, здоровий, непомірний, нормальний, однаковий, підвищений, прегарний, сильний, страшний, хороший, чудовий, згаслий, поганий, слабкий.

Аромат. Витончений, гіркий, гострий, густий, духмяний, знадливий, легкий, міцний, м'який, натуральний, невловимий, приємний, п'яний, різкий, свіжий, своєрідний, сильний, солодкий, солодкуватий, терпкий, тонкий, цвілий, ніжний, хмільний, чудовий.

Хліб. Білий, випечений, високий, гарячий, глевкий, добрий, домашній, дорогий, живлющий, житній, запашний, магазинний, м'який, пахучий, підсмажений, причерствілий, пухкий, пшеничний, розмочений, свіжий, свіжоспечений, святий, смачний, сухий, цвілий, черствий, чистий, ясний.

Мед. Ароматний, бурштиновий, водянистий, гіркий, густий, духмяний, жовтий, загуский, запашний, золотий, золотистий, золотисто-жовтий, іскристий, крупчастий, лепкий, недобрий, отруйний, пахучий, полиновий, прозорий, рідкий, свіжий, світлий, скляний, солодкий, сонячний, сонячно-хмільний, сяйливий, темний, терпкуватий, цілющий, чародійний, чудодійний, щільниковий, янтарний, ярий, ясний.



Будова слова

Вправа 1.

Доберіть за заданими морфемними схемами слова – професіоналізми у початковій формі. Складіть із них одне речення, у разі потреби змінюючи їх і використовуючи службові слова. Порядок слів довільний.

 – прикметник

 – іменник

 – дієслово

 – іменник

Вправа 2.

Спишіть слова, вставляючи пропущені літери, позначте префікс:

пр.кращати, .хвалити, .формувати, пр.красити, пр.стиж, пр.гощати,
бе.стружковий, бе.формений, ро.жарений, роз.печений, бе.печний.

Вправа 3.

Прочитайте текст, виділені слова розберіть за будовою.

Білки (протеїни) — потрібні для побудови і відновлення **клітин**, що відмирають, утворення **ферментів**, вітамінів, **гормонів** та імунних тіл. Білки є найбільш цінною і абсолютно незамінною частиною харчування. Наші м'язи, шкіра, волосся, нігті складаються, головним чином, із них. Білки містяться у **горіхах, рибі, м'ясі, яйцях, молоці** і деяких **овочах**. У білках є 8 **незамінних амінокислот**, які не виробляються в організмі, і тому повинні надходити до організму з їжею. Живильна цінність білків залежить від їхнього амінокислотного складу. Дорослій людині необхідно не менш 100 г білка на день. Значно вищою є потреба дитини в білку протягом першого

року життя — малюк повинен одержувати понад 5 г білка на кілограм маси тіла в день, у віці 2-3 років — 4 г, в 3-5 років — 3,7 г, в 5-7 років — 3,5 г. Ідеальний набір білкових речовин знаходиться в материнському молоці, ось чому рекомендується вигодовувати дитину грудним молоком не менше 9 місяців.

Вправа 4.

Прочитайте поезію М. Рильського. Зі словом хліб утворіть нові слова.

Про хліб

- Не кидайся хлібом, він святий! —
В суворості ласкавій,
Бувало, каже дід старий
Малечі кучерявій.
- Не грайся хлібом, то ж бо гріх!
- Іще до немовляти,
Щасливий стримуючи сміх,
Бувало, каже мати.
Бо красен труд, хоч рясен піт,
Бо жита дух медовий,
Життя несе у людський світ,
І людські ріднить мови.

Максим Рильський

Вправа 5.

Визначте рядок, у якому всі слова мають нульове закінчення.

- А) молоко, мед, каша;
- Б) тісто, огірок, сіль;
- В) печиво, цукор, картопля;
- Г) хліб, ніж, кухар.

Вправа 6.

Укажіть рядок, у якому всі слова складаються лише з кореня і закінчення.

- А) стіл, м'ясо, яблучний;
- Б) кондитер, печиво, сіль;
- В) ніж, молоко, білий;

Г) кава, чай, рибина.

Вправа 7.

Доберіть до поданих слів по 3–4 спільнокореневі.

Молоко, сіль, цукор, мед, яблуко, вода, кухар.

Вправа 8.

Зробіть морфемний розбір поданих слів.

Літечко, яблучний, солити, присмак, холодно, тихесенько, по-українськи, почервонів, вимитий, подвоїти, міжсезонний, хлібниця, мисник, картопляр.

Вправа 9.

За допомогою яких морфем утворились нові слова? Поясніть.

Пекти → пекар → пекарський; білий → білок → білковий → білковина.

Вправа 10.

Доберіть до поданих слів спільнокореневі.

Картопля, сіль, теплий, сад, пекти, осінь, мак, гість.



Словотвір

Вправа 1.

Від поданих слів утворіть прикметники, виділіть суфікси.

Дієта, харчі, сад, овоч, баштан, сіль, смак, волога, теплиця, сезон, газ, маринад, картопля, томати, часник, спаржа, гриб, патисон, шпинат, морква.

Вправа 2.

Від яких слів чи основ утворене кожне з прізвищ. Визначте спосіб творення. Зробіть словотвірний розбір виділених слів. Хто з відомих історичних осіб носив котре з цих імен? Що ви знаєте про цих людей?

Варениченко, Філевич, Пивоварова, Кухаренко, Варивода, Когутенко, Кулішов, Непийвода, **Кухарчук**, Галушкевич Пирогов, **Грушевський**, Вишневецький.

Вправа 3.

Від поданих слів утворіть нові слова. Слова запишіть парами. Вкажіть спосіб творення слів. Позначте в словах орфограму: «Літери о, є, е у складних назвах».

Хліб, робити; праця, любити; зерно ховати; молоко возити; гроші, любов; руки творити; каша, варити, кава молоти, пиво, варити.

Вправа 4.

Від кожного з поданих дієслів утворіть слова з різними префіксами: пекти, кинути, класти, м'яти, ділити, різати, шинкувати.

Вправа 5.

Утворіть і запишіть від поданих слів нові за допомогою суфіксів. Підкресліть і поясніть орфограми в утворених словах: груша, цукор, буряк, борщ, мандарини.

Вправа 6.

Утворіть за допомогою префіксів нові дієслова та поясніть їх правопис: терти, м'яти, мільчити, дрібнити, сушити, морозити, смажити, варити, пекти.

Вправа 7.

Від поданих іменників утворіть прикметники, підкресліть орфограму.

Лимон, виноград, журавлина, бульйон, сметана, тварина, шафран, качка.

Вправа 8.

Завдання: відгадати загадки, записати їх; з відгаданими словами утворити нові, пояснити спосіб творення.

Корова без ніг, без тіла скирту соломи з"їла. (**Піч**)

Повна діжка жита п'ятачком накрита. (**Мак**)

На сметану, масло, сир

Нам воно згодиться.

І корисне, і смачне,

Тече, як водиця.

Колір в нього, наче сніг,

Пригощу їм вас усіх! (Молоко)

Вправа 9.

У наведених прикметниках виділіть суфікси і поясніть, якого відтінку вони надають значенню прикметника.

Білісінький, височенький, добрячий, довжелезний, жирнющий, здоровенний, здоровенький, кисленький, кислощий, любесенький, ладненький, легесенький, малюсінький, низенький, огрядненький, поганий, поганенький, поганющий, рідний, ріднесенький, рукатий, синенький, старуватий, старий, старезний, старющий, тонкий, тонесенький, тонющий, тонюсінький, холодний, чистенький, чистющий, широкий, широченький, широчезний.

Вправа 10.

Випишіть із тексту слова, що ілюструють усі способи творення слів.

Українська кухня

Українська кухня тісно пов'язана з традиціями, культурою і способом життя українського народу. Вона відома своєю різноманітністю і присмаками.

Найпопулярніша українська страва — це борщ. Цю густу і смачну юшку готують із безлічі інгредієнтів, включаючи м'ясо, гриби, квасолю і навіть чорнослив.

Відомі також грибні супи, квасолевий і гороховий супи, супи з галушками і густі юшки з пшоном(кулеші).

Голубці, або фарширована капуста, — ще одна така сама улюблена страва, як і вареники з картоплею, м'ясом, сиром, кислою капустою або з ягодами: із чорницею або з вишнями. Вареники часто згадуються в народних піснях.

Українці люблять молочні продукти, наприклад, сирники й ряжанку (кисле пряжене молоко). Жодне свято не обходиться без пирогів, пампушок (вид оладок), «баби» (високої паски) і коржів-медовиків.

Дуже смачна українська домашня ковбаса. Її зберігають давнім способом — у керамічних посудинах, заповнених розтопленим смальцем.

Звичайно, кожна область України має свої власні рецепти й традиції.

Вправа 11.

Визначте в кожній парі слів твірне й похідне, відповідь обґрунтуйте.

Мед – медовий, майструвати – майстер, гарно – гарний, перехід – переходити, збирання – збирати, зелень – зелений, гнилий – гниль, свіжішати – свіжий, змелений – змолоти, верба – вербиця, біднота – бідний, згинати – згинання, накипіти – накип, ділити – ділення, навчати – навчання, насипати – насип, наклеїти – наклейка.



Морфологія

Вправа 1.

Поставте іменники у формі родового відмінка однини. З виділеними іменниками складіть речення.

Кріп , хліб, **короп**, кухар, млинець, сир, ополоник, бублик, обід, гарбуз, бульйон, капуста, рис, **лимон**, шпинат, баклажан, лимонад, жир, банан, цукор, борщ, грам, ніж, **цикорій**.

Вправа 2.

Запишіть слова, визначаючи відміну та групу іменників.

Тісто, каченя, сіль, піала, олія, вермишель, лайм, пшениця, солянка, тарілка, чайник, оцет, зерня, борошно, зайченя, кисіль, вода.

Вправа 3.

Спишіть речення, іменники, що в дужках, поставте в потрібному відмінку.

Цукроза під дією (кислота), що входять до складу (пюре), піддається інверсії, ступінь якої залежить від (кислотність) начинки, температури і тривалості уварювання. Часткова інверсія (до 40 % вмісту інвертного цукру в начинці) корисна, бо зберігає (начинка) від зацукрювання, але високий вміст інвертного (цукор) погіршує якість начинки. За рахунок утворення продуктів вторинного розкладу погіршується колір і смак начинки. Домінують при цьому продукти (розклад) фруктози. Наявність підвищеної кількості глюкози може привести до глюкозного зацукрювання (кристалізація глюкози).

Вправа 4.

Спишіть, знімаючи скісну риску. Поясніть правопис іменників.

Люля/кебаб, суп/харчо, салат/коктейль, сало/шпик, гриль/апарат, крес/салат, цибуля/шніт, томат/пюре, крем/суп, цибуля/порей.

Вправа 5.

Виберіть із тексту іменники II відміни, розподіліть їх за типом відмінювання. Провідмінійте іменники: смаження, варіння, запікання.

Щирістю, гостинністю завжди славився український народ. І кухня національна з давніх – давен відзначалася різноманітністю, високими смаковими якостями, калорійністю. За народним звичаєм більшість страв української кухні готується комбінованими способами, тобто з

використанням різних продуктів, застосуванням усіляких способів кулінарної обробки. Наприклад, до складу київського борщу входить 20 найменувань продуктів, полтавського – 18, чернігівського – 16. До речі, процес приготування борщу включає не тільки варіння, але й підсмажування, тушкування. М'ясні та рибні страви до того, як опинитися на столі в апетитному вигляді, також проходять складну теплову обробку. Полюбляють українці страви у фаршированому і нашпигованому вигляді. Ми звикли до прислів'я: «Чим хата багата, тим і рада». Воно наче попереджає, щоб суворо не судили господиню гостей, бо хата українська завжди щедра і гостинна

Вправа 6.

Визначте рід незмінюваних іменників. Дібрати до них прикметники.

Івасі, глясе, кольрабі, рагу, салямі, мате, фламінго, канале, сулугуні, барбекю, путасу, турамі, безе.

Вправа 7.

Запишіть іменники в родовому відмінку множини, поясніть відмінності в закінченнях.

Помідори, томати, макарони, апельсини, баклажани.

Вправа 8.

Визначте, чи можуть подані іменники мати форму множини. З'ясуйте різницю в значенні числових форм та їх стилістичну роль.

Ковбаса, сир, сік, молоко, чай, морозиво, йогурт.

Вправа 9.

Визначте рід незмінюваних іменників іншомовного походження – загальних назв. Складіть із ними речення.

Смачн(ий, а) сулугуні, цілющ(ий, а) боржомі, морож(ий, а) кольрабі, свіжи(ий, а) салямі, морожен(ий, а) путасу, свіж(ий, а) івасі.

Вправа 10.

Від поданих іменників утворіть прикметники, підкресліть орфограму. З трьома на вибір складіть речення зі вставними словами.

Лимон, виноград, журавлина, бульйон, сметана, тварина, шафран, качка.

Вправа 11.

Відновити деформований зміст висловлювання, уставивши в нього прикметники у відповідній формі. Зробити розбір за будовою вставлених слів.

... начинка не повинна зберігатися у стані, бо в ... начинці, особливо, ... продовжуються процеси розкладу цукрів і гідроліз ... речовин. Під час уварювання начинки завершується відділення діоксиду сірки, ... кількість

якого в карамелі з ... начинкою повинна перевищувати 20 мг на 1 кг. Під час уварювання начинка стерилізується, в ній гинуть мікроорганізми.

Прикметники: зварений, гарячий, підкислений, пектиновий, залишковий, фруктовий.

Вправа 12.

Перепишіть, уставляючи пропущені літери. Поясніть написання прикметників.

Вершк.ві, овоч.ві, фірм.ві, сирк.вий, кав.вий, вишн.вий, цитрус.ві, цибул.вий, оселедц.ве, со.вий, яблун.вий, емал.вий, груш.вий, спарж.вий.

Вправа 13.

Перепишіть, знімаючи ризики. Обґрунтуйте написання складних прикметників.

Гостро/солодкий, фруктово/ягідне, золотисто/коричневий, копчено/варений, дев'яти/відсотковий, десертно/фруктовий, багато/шаровий, яєчно/масляні, світло/золотистий, сметанно/томатний, темно/коричневий, сир/морожені, овально/продовгуватий, молочно/білий, жовто/гарячий, червоно/гарячий.

Вправа 14.

Перепишіть текст, числа передаючи словами.

Ще відомо, що жирність молока коливається від 2% до 6%. А чи відомо вам, що чим більший відсоток жирності молока, тим менше потрібно молока для виготовлення 1 кг масла. А ще треба знати, що через 1 годину після вживання молоко засвоюється на 32%, кефір – 92%, тобто кефір засвоюється організмом людини майже повністю. Тому він корисніший, особливо для людей старшого віку.

Завдання № 15.

Розгадайте кросворд. Визначте, до якої кухні належать дані страви. Напишіть рецепт однієї з них, уживаючи складені числівники, поясніть їх правопис.



	1											4
	1					2				3		
2												

По горизонталі:

1. Страва зі смаженого молодого кабана.
2. Картопляні макарони

По вертикалі:

1. Рід пельменів, які подають у томатному соусі з тертим сиром.
2. Відварена широка локшина, виготовлена з тіста, замішаного з протертим крізь сито шпинатом.
3. Плов з креветками, грибами, шинкою, зеленим горошком, а також з томатним соусом і тертим сиром.
4. Круто зварена каша із кукурудзяного борошна.

Вправа 16.

Утворіть від поданих дієслів усі можливі форми часів. Три з них введіть в речення на професійну тему.

Носити, варити, презентувати, солити, шинкувати, випікати.

Вправа 17.

Визначте активні й пасивні дієприкметники. Вкажіть, від яких дієслівних основ вони утворені.

Зеленіючий, розтертий, зігріваючий, розталий, всипавши, випечений, стертий, розведений, змішавши, почорнілий, різаний, рубаний, вимитий, заправлений, відмірявши, залитий, застиглий.

Вправа 18.

Провідмініайте словосполучення, поясніть їх правопис: харчовий лід, глютинові драглі, стручки квасолі, мазеподібна страва, однорідна консистенція, алюмінієва фольга, рум'яна шкірочка, жульєн з птиці, корзиночки з шампіньйонами.

Вправа 19.

До картини доберіть іменники і запишіть, визначаючи їх групу.



Синтаксис. Пунктуація

Вправа 1.

Скласти 10 словосполучень, у яких опорні слова виступали б то головним, то залежним компонентом.

Тушкувати, розігрівати, смажений, корисний, щавель, чорнослив, смачно, корисно, консервування, йогурт.

Вправа 2.

За 3 хвилини утворіть словосполучення способом узгодження з поданими словами. Зробіть синтаксичний аналіз одного з них.

Десерт, ромштекс, ескалоп, шпінат, естрагон, родзинки, тушкування, праншування, поліпшення, харчування.

Вправа 3.

Укажіть рядок, у якому поєднання слів не є словосполученням.
А. пряноснакові овочі, недостиглий горох, запікання м'яса.

- Б. консервування овочів, мінеральні речовини, смачно готувати.
- В. сметана й кефір, борщ кипить, буду готувати.
- Г. корисна страва, свіжий гуляш, нарізування овочів.

Вправа 4.

Виділіть речення із складеним іменником присудком.

- А. Українська кухня здавна відзначалася багатством страв.
- Б. Прісне тісто вживали у вигляді галушок.
- В. Кухар – майстер приготування різноманітних страв.
- Г. Немалу роль у харчуванні відігравав мед.

Вправа 5.

Виділіть речення із складеним дієслівним присудком.

- А. У смаженому м'ясі буде зберігатися більше поживних речовин.
- Б. Жири риби дуже багаті на вітаміни.
- В. У нашому ресторані почали готувати суші.
- Г. Велику цінність становлять різні фруктові – овочеві салати.

Вправа 6.

Виділіть речення, у якому вжито прикладку.

- А. Правильний режим харчування має важливе значення для здоров'я.
- Б. Перші страви завжди слід подавати свіжими.
- В. Цибуля – порей та цибуля – батун надають страві особливого смаку.
- Г. М'ясо морських риб містить велику кількість йоду.

Вправа 7.

Виділіть односкладні речення, визначте їх вид.

- А. З полови хліба не спечеш.
- Б. Люблю готувати страви з риби.
- В. Їжа повинна бути різноманітною.
- Г. Картоплю для приготування холодних страв використовують у вареному і печеному вигляді.
- Д. Пахло хлібом у хаті.

Вправа 8.

Переписати текст, пунктуаційно оформивши. Доповніть текст складнопідрядним реченням, побудувати схему цього речення, визначити вид підрядного.

Українській кухні властиві різноманітність вживання продуктів та комбінування кількох видів теплової кулінарної обробки смаження варіння запікання. Лише способів варіння борщу понад тридцять а до його складу входить близько двадцяти найменувань продуктів. Для багатьох страв

характерне поєднання овочів круп та м'яса. Це голубці з м'ясом крученики перець фарширований капуста тушкована зі свининою м'ясо шпиговане овочами.

Вправа 9.

Переписати текст пунктуаційно оформивши. Виконати синтаксичний розбір останнього речення.

Найпопулярнішим в українців є сало яке використовують для засмажування чи затовкування різних страв борщів капустняків плюшок на ньому смажать яєчню шкварки з сала вживають до каш галушок вареників млинців лемішки мамалиги тощо. Його їдять сирым копченим вареним смаженим а також використовують для шпигування яловичини приготування завиванців. У народі достаток сала вважався за справжній добробут.

Вправа 10.

Переписати текст пунктуаційно оформивши. Знайти в тексті складно підрядне речення, побудувати його схему, визначити вид підрядного речення.

Кваша страва схожа на кисіль за консистенцією і технологією приготування але відмінна за складом продуктів. Готували із двох частин житнього і однієї частини гречаного борошна заправляли окропом розводили до густоти рідкого тіста і ставили на піч у тепле місце для вкисання. Таке кисло-солодке молоде тісто вранці варили у горщику стежачи щоб кваша не вибігла. Заправляли квашу влітку ягодами а взимку свіжою калиною вареннями товченими грушами. Кваша вважалась ласощами.

Вправа 11.

Прочитайте текст і виконайте завдання до нього.

- 1. Позначте речення з дієприкметниковим зворотом.***
- 2. Позначте речення з дієприслівниковим зворотом.***
- 3. Позначте складнопідрядне речення.***
- 4. Визначте, в якому з речень допущено пунктуаційну помилку.***

- А. Супи-пюре – це протерті супи, приготовлені з різних продуктів: гороху, овочів, круп
- Б. Їх широко використовують у дитячому та дієтичному харчуванні.
- В. Густоти страви досягають, ретельно протираючи продукти.
- Г. Щоб часточки протертих продуктів не осіли на дно посуду, в супи-пюре додають борошняну пасеровку і кип'ятять.
- Д. Заправляють суп-пюре вершковим маслом, щоб він набув ніжної консистенції.
- Є. Частину продуктів, передбачених рецептурою, можна не протирати.

Відповіді позначте в таблиці

Завдання	А	Б	В	Г	Д	Є
1						
2						
3						
4						

Вправа 12.

Вибірково-дослідницьке завдання.

1. *Виписати складні речення, які відповідають даним схемам:*

1. [], а [].

2. [], а [..., які (↘),].

3. [], які (↘).

4. *Указати речення із складним іменним присудком.*

5. *Визначте просте речення з однорідними членами.*

6. *Визначте речення з відокремленим відзначенням.*

А. Кухня Японії дуже своєрідна.

Б. Вона поєднує надзвичайну простоту і витонченість у створенні композицій на блюді, а сам процес трапези є справжнім мистецтвом.

В. Основний принцип приготування їжі полягає в збереженні і підкресленні природного смаку продукту, а прянощі й приправи, які застосовують у мінімальній кількості, тільки відтіняють смак.

Г. Японці вживають мало соусів і жирів.

Д. У японській кухні переважають способи кулінарної обробки, які менше змінюють продукти.

Е. Основа японської кухні – рис, овочі, риба й морепродукти.

Є. Рис, заварений на парі, подають на сніданок.

Відповіді позначте в таблиці

Завдання	А	Б	В	Г	Д	Е	Є
1							
2							
3							
4							
5							
6							



Вправа 13.

Вибірково-дослідницьке завдання.

Запишіть текст, уставивши пропущені букви та розділові знаки.

Визначте тему, основну думку, тип, стиль тексту. Визначить частини мови першого речення. Впишіть складні речення, які відповідають схемам:

[], коли ().

[], що (), що ().

Традиція виготовлення датського сиру «Фета» бере початок з 1951 року коли датчанин Ааге Расмуссен почав розглядати можливість виробництва сиру з кров'яного молока збрігаючи при цьому якість та смак овечого сиру. Сьогодні Данія посідає друге місце у світі за обсягами виробництва цього сиру який експортує навіть до Греції.

Датський сир «Фета» білого кольору з низьким вмістом солі має розсипчасту структуру та ніжний смак. Цей сир є головним компонентом популярного традиційного грецького салату однак він надає чудового смаку й іншим салатам з овочами а також м'ясним стравам. Вважається що найбільш вишукані смакові поєднання утворюють продукти що походять з одного регіону. То(ж) до страв із фетою найкраще смакують грецькі вина. Датський сир «Фета» розфасовується в упаковки по двісті та п'ятсот грамів.

Вправа 14.

Прочитайте текст, знайдіть і випишіть речення з однорідними членами, розставте в них розділові знаки, визначте синтаксичну роль однорідних членів речення.

Хлібом і сіллю зустрічали дорогих гостей рідних проводжали молодих до шлюбу. Хліб приносили в дім новонародженого. Хліб був учасником дійств аграрної магії. Перед початком оранки його чіпляли до хомута чи клали на чепіги плуга. Це повинно було забезпечити добрий врожай.

З хлібного тіста випікали різні вироби коржі перепічки пиріжки. Їх наповнювали різною начинкою картоплею капустою калиною різними

фруктами. Із борошна готували варені страви затірку і лемішку квашу та кисіль.

Вправа 15.

Спишіть, розставте розділові знаки, поясніть їх уживання, підкресліть граматичні основи складнопідрядних речень, визначте види підрядних речень.

Пряними називають рослини в органах яких містяться ароматичні або гостросмакові речовини. З давніх-давен людина цінувала пахучі трави.

Усі народи в усі часи прагнули мати в себе прянощі які цінувалися на рівні з золотом хутрами і шовками. Щоб придбати прянощі купці стародавнього світу здійснювали далекі подорожі. Були часи коли цибуля цінувалась так дорого що сарацини наприклад брали охоче вісім цибулин як викуп за кожного полоненого француза. Коли хотіли сказати про когось що він дуже багатий його глузливо називали «мішком з перцем».

Вправа 16.

Продовжіть речення підрядною частиною, визначте види підрядних речень.

1. Дарований хліб швидко черствіє, ...
2. Кава – один з найпопулярніших напоїв у світі, ...
3. Дорослі й діти люблять ласувати морозивом, ...
4. Бульйон мутніє, ...
5. Не кладіть у бульйон з птиці багато овочів, ...
6. Шкірочку з варених і печених бураків легше обчистити, ...

Вправа 17.

Спишіть текст, виділіть граматичні основи, поясніть розділові знаки.

Кухарів найширшого профілю готують професійно-технічні заклади. Їм дають базові знання про кухні різних народів світу, щоб надалі випускники після невеликого стажування змогли освоїти будь-який напрям.

Професія кухаря була завжди надзвичайно популярною і цікавою.

Під час вступу до навчального закладу комісія зверне увагу, чи є у вас художній смак, уява, фантазія. Адже приготування і прикраса кожної страви-це творчий процес.

Робота кухаря потребує великих фізичних затрат, постійної напруги. Іноді він одночасно нарізає салат, стежить за кількома стравами на плиті і продумує, як саме подати готову страву. Перевагою цієї професії є стабільний заробіток.

Кожен фахівець постійно підвищує свій професійний рівень, загальну культуру, підтримує атмосферу доброзичливості, поваги до дітей і дорослих.

Для людей цієї професії обов'язковою є особиста охайність та своєчасний медичний огляд.

Вправа 18.

Напишіть під диктовку, поясніть вживання розділових знаків.

Значення овочів для харчування

Овочі є продуктами першої необхідності для людини і займають значне місце в її харчовому раціоні.

Особлива їх цінність і незамінність полягає в тому, що вони містять у своєму складі всі поживні речовини, а найголовніше – вітаміни, яких мало або й зовсім немає в інших харчових продуктах.

При вживанні хліба, рису, м'яса, риби, сиру, яєць, масла в органах травлення людини утворюються шкідливі кислоти. Для нейтралізації їх необхідно споживати овочі. При споживанні овочів організм краще засвоює хліб, масло, м'ясо та інші продукти харчування. Нестача вітамінів порушує правильну роботу організму призводить до загальної слабкості, відсутності апетиту, викликає тяжкі захворювання.

Встановлено, що овочі активізують діяльність травних залоз і печінки. Особливо благотворно впливає сира рослинна їжа при порушенні в організмі мінерального обміну, при запаленнях у різних органах і судинах. Сира рослинна їжа містить у собі багато цукру, мінеральних солей, але немає кухонної солі, яка викликає хвороби.

Овочі є найважливішим джерелом вітамінів. А вітаміни регулюють важливі життєві функції організму.

Вправа 19.

Подані словосполучення запишіть у такій послідовності:

1) словосполучення з прикметника та іменника; 2) словосполучення з двох іменників; 3) словосполучення з дієслова й іменника; 4) словосполучення з прислівника й іменника. Виділіть головне й залежне слова.

Технологія приготування, ситні страви, збагачувати вітамінами, апетитний вигляд, мінеральні солі, отримати замовлення, різноманітні інгредієнти, завдяки смаку, страва з майонезом, овочевий відвар, відчуття насиченості, бульйон із м'яса, з'єднати інгредієнти.

Вправа 20.

Прочитайте текст. Назвіть засоби зв'язку речень у тексті. Знайдіть і выпишіть не менше десяти словосполучень, згрупуйте їх на іменні, дієслівні, прислівникові. Накресліть схеми двох словосполучень (на вибір).

Вареники кохання

Якщо говорити про спільні риси китайської кухні і кухні української, зокрема й галицької, то перше і чи не єдине, що спадає на думку – наші вареники та китайські вонтони – дуже схожі за складом і частково виглядом

страви з тіста, в яке загорнута якась начинка. Утім, китайські вонтони все ж набагато різноманітніші за формою, вони не обмежують себе півколами, як ми. Єдиний рецепт вареників, який може дати фору будь-яким фігурним китайським аналогам, - вареники-серця, рецепт яких відшукала і відтворила львівська дослідниця Юлія Мацех. Вареники мають червонястий колір, бо при готуванні використовують буряковий сік, а також зліплені у формі серця (з кн. І. Лильо «Львівська кухня»).

Вправа 21. «Ситуативне завдання».

Уявіть себе в ролі вчителя. виправте помилки у тексті, які, на вашу думку, допущені у тексті.

Налисники це різновид мленців характерних для української кухні. Їх особливість в тому що мленці налисники не просто смажать на сковорідці і заповнюють начинкою але і запікають у печі. Звичайно ні хто не може похвалитися такою розкішю на сучасній міській кухні але замість печі можна використовувати духовку і керамічні горщики. Мленці укладені в горщики з вершковим маслом після запікання набувають особливий аромат топліного масла і чудову ніжність. Традиційна начинка для налисників сир гребі або м'ясо. Але для масл'яної можна придумати щось більш св'яткове тому я вирішила урізноманітнити налисники з сиром додавши в начинку банан. Таке здавалося б просте додавання абсолютно перетворює звичне блюдо. Смажать налисники зазвичай на сковороді і при подачі на стіл присмачують сметаною маслом або різними джемами. У кулінарних книгах рецепт налисників на молоці завжди відносять до розділу «українська кухня» як наприклад вареники або галушки. Однак цей факт неважає цим млинців бути бажаним гостем всюди від сибіру до абхазії.

Вправа 22.

Записати речення, визначити головні і другорядні члени речення. Зробити синтаксичний розбір останнього речення.

1. Українські господині начиняють їх і грибами, і квасолею, і гарбузом, навіть ананасами. 2. Наш традиційний куліш був визнаний одним із чудових засобів для профілактики онкологічних захворювань. 3. Як не дивно, але найбільшу славу українській кухні приніс не борщ, не вареники і не пампушки з салом, а котлети по-київськи! 4. Перевага свинини над яловичиною в нашій кухні пояснюється історично: у давні часи воли використовувалася як тягова сила, тому їсти це м'ясо було не заведено. 5. Прозвання першої кавової столиці України можуть посперечатися одразу декілька міст – Кам'янець-Подільський, Хотин (які були форпостами слов'янського світу у війні з турками) та Львів. 6. Згідно зі списком, складеним туристами зі всього світу у спільноті Yonderbound, українська кухня входить у десятку найсмачніших, розташувавшись між японськими та китайськими кулінарними традиціями.

Вправа 23.

Складіть і запишіть речення, в яких у ролі додатків були б слова: печериця, помаранч, карафа, ополоник.



Вправа 24.

Випишіть речення з однорідними членами речення. Підкресліть однорідні члени відповідно до їхньої синтаксичної ролі в реченні, визначте тип зв'язку між ними.

Хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народі вироблялося ставлення до нього як до священного предмета. Крихти й уламки хліба ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. За гріх вважалося недоїсти шматок хліба, а якщо такий шматок падав на землю, годилося підняти його, почистити від пилу, поцілувати й доїсти. У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, покриті рушником, були необхідним атрибутом. Запрошуючи до столу, господар казав: «Просимо до нашого хліба-солі», а після застілля гості дякували за хліб-сіль. Розділити з кимось хліб-сіль — означало подружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей — цей звичай, що має глибоке коріння, дійшов до нашого часу.

Вправа 25.

Спишіть речення, підкресліть присудки. Знайдіть серед поданих речень одне зі складеним іменним присудком. Обґрунтуйте свою думку.

Вергуни — просте печиво, нехитрі ласощі, які виготовляли із прісного тіста на яйці й сироватці або маслянці. Тісто для вергунів розкачували у тонкий корж, різали на прямокутники чи ромби, у яких робили внутрішній надріз. Потім вивертали усередину надрізу раз чи двічі і смажили у киплячій олії до золотавого кольору. Робили вергуни й іншої форми: тонкі пластівці з тіста змащували олією і згортали рулетом, а потім пекли у негарячій печі, однак перевагу віддавали вергунам, виготовленим у перший спосіб. Вергуни готували дівчата на вечорниці, хазяйки для колядників і щедрувальників, баби-повитухи для онуків. Робили їх і у свята, які припадали на піст.

Вправа 26.

Запишіть текст під диктовку, розставляючи пропущені розділові знаки. Підкресліть і поясніть вивчені пунктограми.

Для української кухні характерне використання різноманітного асортименту продуктів. З м'яса переважає свинина яловичина птиця. З круп у

великій кількості споживають пшоно рис гречані пшеничні ячні крупи з бобових квасолію з овочів картоплю буряки капусту білоголову свіжу і квашену гарбузи редьку щавель шпинат моркву томати огірки солодкий перець баклажани цибулю часник а з плодів та ягід вишні сливи груші смородину малину полуниці. Для приготування солодких страв використовують мак і мед. Як приправу до страв застосовують кріп петрушку м'яту кмін перець корицю та ін.

Вправа 27.

Прочитайте і спишіть речення, вставляючи пропущені розділові знаки. Чи можна переставити в реченнях звертання?

1. Сідай донечко пополуднуй з нами. 2. Ні сіло ні впало: «Дай мамо сало!» 3. Грай, грай глечичку а підеш без вушка. 4. Ой піч моя піч Коли б я на тобі, а ти на коні, славний був би козак з мене.

Вправа 28.

Спишіть, розставляючи пропущені розділові знаки. Поясніть їх вживання.

1. Із м'ясних продуктів широко використовують свинину яловичину рідше баранину. 2. Страви готують на кунжутній і бавовняній олії а також олії з земляних горіхів. 3. Ця страва має різні варіанти але найсмачніший з лангустами. 4. Тверду їжу японці їдять паличками а рідку пють. 5. Відомо що латиноамериканська кухня є грайливою багатою пряною а азійська химерна пекуча пікантна.

Вправа 29.

Спишіть речення, розставляючи розділові знаки. Підкресліть слова – професіоналізми. Поясніть пунктограму: «Тире між підметом і присудком».

1. Улюблений десерт збиті вершки. 2. Десертні страви це солодкі омлети оладки налисники шарлотка. 3. Оригінальна страва японців сире м'ясо морського рака якого подають до столу. 4. «Корінь смаку» універсальна приправа для м'ясних страв. 5. Улюблений напій японців чай особливо зелений. 6. Французька кухня витончена піднесена вишукана.

Вправа 30.

Розгляньте картину Юрія Кудріна. Що ви скажете про її композицію, кольорову гаму? Що зображено на передньому плані? Складіть за картиною 6 – 8 словосполучень. Напишіть невеликий твір – опис за картиною, використовуючи складені словосполучення.



Вправа 31.

*Прочитайте текст, перпишіть, розставляючи розділові знаки.
Розкажіть, що вам відомо про смаки видатних літераторів.*

Іван Франко як і більшість представників творчої еліти майже «жив» у кав'ярнях кнайпах та рестораціях. Подібні чимось до міні-бібліотек вони були місцем де завжди можна було знайти свіжу європейську пресу та почути свіжі новини. Кав'ярня «Монополь» що містилась навпроти пам'ятника Адаму Міцкевичу «Центральна» «Шнайдера» чи «Рома» – ось місця де варто було шукати Франка. Попри усталену думку що у Львові пили та п'ють винятково каву Франко віддавав перевагу доброму чаєві. Взагалі відносно їжі цей селянський син був невибагливий на сніданок кава з булкою на обід квашені овочі та легкий суп з додаванням квасу чи грибів. Жодних лягумін та смачних надмірностей. Видавалось що інтелектуальна їжа була для нього важливішою від стравоспису.

Вправа 32.

Додайте початки речень, поставте розділові знаки, поясніть їх вживання. Зробіть синтаксичний розбір останнього речення.

1. ... і робота закипіла.
2. ... щоб протушкувалася добре.
3. ... доки не розпушаться та не побіліють.
4. ... щоб він не згорів.
5. ... щоб вийшло повітря.
6. ... і поставити на кілька хвилин у духовку до утворення шкірочки.

Вправа 33.

Утворіть складнопідрядні речення, поставте розділові знаки, поясніть їх вживання.

1. Коли морква і селера будуть вже готові ...
2. Якщо ви хочете подати пісну страву ...
3. Коли застигне полива ...
4. Поки цукор не почне розчинятись ...
5. Поки тісто не стане еластичним ...

6. Якщо ми хочемо приготувати пісну бульб'янку ...

Вправа 34.

Переписати речення, розставивши розділові знаки, виділяючи дієприкметниковий зворот.

1. На хліб змащений розтертим вершковим маслом із сардинами чи бринзою з дрібною паприки можна накладати, наприклад, шматки яйця та вареного буряка. 2. Розливаемо тісто до двох однакових тортівниць змащених маслом та посипаних тертою булкою. 3. Коржі спечені в духовці змащуємо сиропом абрикосового варення. 4. Свинина запечена з чорносливом важлива страва будь-якого святкування у галицькій родині. 5. Ми подаємо рецепт випробуваний в одній із передач на польському телебаченні ведучим кулінарним критиком Робертом Макловічем. 6. На пательну добре розігріту влийте олію. 7. Качку нафаршировану начинкою покласти у форму для запікання.

Вправа 35.

Прочитайте текст, виконайте подані після нього завдання, які передбачають вибір речення, що містить певне мовне явище (розділові знаки пропущено). Оберіть правильну відповідь (її може бути не одна, а дві і більше). Номер вибраного речення позначте в таблиці знаком X.

1. Салати - це територія свободи. 2. Обмеженням може бути лише ваша уява. 3. Звичайно є поєднання продуктів які визнані найбільш гармонійними найкращі зразки ви знайдете у наших рецептах. 4. Але в цілому салати це сфера імпровізації та самовираження. 5. І користуватися цим варто на повну. 6. Беручи до уваги те що салати вже давно стали повноцінними стравами. 7. Особливо ті у яких є м'ясо риба та птиця.

1. Позначте речення, у яких стоїть тире між підметом і присудком:

1	2	3	4	5	6

2. Позначте речення, ускладнені вставними словами:

1	2	3	4	5	6

3. Позначте складнопідрядне речення з підрядними означальними:

1	2	3	4	5	6

--	--	--	--	--	--

4.Позначте речення, у якому ужито прикметники найвищого ступеня:

1	2	3	4	5	6

5.Позначте речення, ускладнені однорідними членами:

1	2	3	4	5	6

6.Позначте речення, у яких вжито слова з подвоєнням:

1	2	3	4	5	6

7.Позначте речення, у якому вжито дієприслівник:

1	2	3	4	5	6



Культура мовлення

Вправа 1.

Прочитайте текст, в якому викладено поради щодо формування професійної мовної культури і дайте письмову відповідь на запитання: «Чи вважаєте ви рівень особистого професійного спілкування достатнім?» Якщо ні, назвіть шляхи його удосконалення.

Поради майбутнім фахівцям щодо шляхів формування професійної мовної культури

Мовна культура – це система вимог, регламентацій щодо вживання мови в мовленнєвій діяльності. Людина реалізується за допомогою культури думки, культури праці, культури мови.

Професійне спілкування вимагає знань термінології, процесів, явищ, понять технологій та іншого і водночас воно є не сумісним з багатослів'ям, словоблуддям, фальшивістю, невиправданністю застосувань.

Саме тому необхідно кожному фахівцеві постійно працювати над рівнем культури мовлення професійного спілкування.

Мовознавці радять пам'ятати про шляхи підвищення культури професійного спілкування. Для початку слід:

- виробити стійкі навички мовленнєвого самоконтролю і самоаналізу;
- не говорити квапливо, постійно формувати дикцію та вимову;
- дбати про темп, тембр та інтонацію мовлення;
- запам'ятовувати слова – терміни, привчивши себе до постійного запису нової лексики та з'ясування змісту невідомих слів;
- постійно формувати мовну компетентність, що передбачає оволодіння знаннями з орфоєпії, лексикології, орфографії, граматики, пунктуації та стилістики;
- дбати про логічність та смислову точність висловлювання, відповідність між змістом мовлення і мовними засобами.

Вправа 2. «Ситуативне задання».

Уявіть себе в ролі вчителя. виправте помилки у тексті, які, на вашу думку, допущені у тексті.

Налисники це різновид мленців характерних для української кухні. Їх особливість в тому що мленці налисники не просто смажать на сковорідці і заповнюють начинкою але і запікають у печі. Звичайно ні хто не може похвалитися такою розкішю на сучасній міській кухні але замість печі можна використовувати духовку і керамічні горщики. Мленці укладені в горщики з вершковим маслом після запікання набувають особливий аромат теплого масла і чудову ніжність. Традиційна начинка для налисників сир гребі або м'ясо. Але для маслянці можна придумати щось більш святкове тому я вирішила урізноманітнити налисники з сиром додавши в начинку банан. Таке здавалося б просте додавання абсолютно перетворює звичне блюдо. Смажать налисники зазвичай на сковороді і при подачі на стіл присмачують сметаною маслом або різними джемами. У кулінарних книгах рецепт налисників на молоці завжди відносять до розділу «українська кухня» як наприклад вареники або галушки. Однак цей факт неважає цим млинців бути бажаним гостем всюди від сибіру до абхазії.

Вправа 3.

Розгляньте картину Юрія Кудріна. Що ви скажете про її композицію, кольорову гаму? Що зображено на передньому плані? Складіть за картиною 6 – 8 словосполучень. Напишіть невеликий твір – опис за картиною, використовуючи складені словосполучення.



Вправа 4.

Прочитайте текст, перпишіть, розставляючи розділові знаки. Розкажіть, що вам відомо про смаки видатних літераторів.

Іван Франко як і більшість представників творчої еліти майже «жив» у кав'ярнях кнайпах та рестораціях. Подібні чимось до міні-бібліотек вони були місцем де завжди можна було знайти свіжу європейську пресу та почути свіжі новини. Кав'ярня «Монополь» що містилась навпроти пам'ятника Адаму Міцкевичу «Центральна» «Шнайдера» чи «Рома» — ось місця де варто було шукати Франка. Попри усталену думку що у Львові пили та п'ють винятково каву Франко віддавав перевагу доброму чаєві. Взагалі відносно їжі цей селянський син був невибагливий на сніданок кава з булкою на обід квашені овочі та легкий суп з додаванням квасу чи грибів. Жодних лягумін та смачних надмірностей. Видавалось що інтелектуальна їжа була для нього важливішою від стравоспису.

Вправа 5.

Прочитайте текст. Виконайте варіанти завдань: а)випишіть назви страв із тіста; б)запишіть один із способів приготування куті; в)запишіть традиційні в Україні начинки для пирогів; г)запишіть прислів'я про хліб; ґ)напишіть назви українських обрядів, де використовується хліб.

Значне місце в харчуванні наших предків здавна займала й риба, серед якої слід назвати коропа, ляща, осетра, сома, вугра, лина, піскаря, щуку, в'яза. Вживалась в їжу також ікра різних порід риб. Серед рослинної їжі стародавніх слов'янських народів перше місце займав хліб, який приготувляли з житнього та пшеничного борошна на заквасці (кислий хліб) і випікали в печах. Зерно на борошно розмелювали на ручних жорнах, а пізніше — на водяних і вітряних млинах.

Прісне тісто вживали у вигляді галушок та інших виробів. Нашим предкам було відомо багато видів хлібних виробів: пироги, калачі, короваї. Пекли також хліб з маком і медом. З пшениці робили не тільки борошно, а й крупи, з яких варили кутю. У великій кількості використовували для їжі пшоно. Споживали також рис, який завозили з інших країн. Його називали в той час «сорочинським пшоном».

Вправа 6.

Назвіть автора та його твір, із якого взято даний уривок.

Яку функцію мови він виражає? Дайте характеристику цієї функції.

Тут їли різнії потрави,
І все з полив'яних мисок,
І самі гарнії приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хріну
І локшину на переміну,
Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик.

П'ять казанів стояло юшки,
А в чотирьох були галушки,
Борщу трохи було не з шість;
Баранів тьма була варених,
Курей, гусей, качок печених
Досита, щоб було всім їсть...

Був борщ до шпундрів з буряками,
А в юшці потрух з галушками,
Потім до соку каплуни;
З потрібки баба – шарпанина,
Печена з часником свинина,
Крохналь, який їдять пани...

Там лакомини різні їли...
Сластьони, коржики, стовпці,
Варенички пшеничні білі,
Пухкі з кав'яром буханці.

Вправа 7.

Яку функцію мови можна назвати у даному тексті? Чому?

Доведіть. Дайте поширену характеристику даної функції.

Хліб у народі завжди берегли, цінували, ставилися до нього, як до святині. Про нього народ створив багато повір'їв, які мали практичний і особливий зміст. Пильнували, щоб хліб не падав додолу. А як упаде, слід підняти його, перепросити, поцілувати і з'їсти. Якщо так не зробити, будуть великі збитки. Коли хтось знаходив на дорозі окраєць, не можна було через нього переступати. Його треба підняти, обтрусити й покласти на видному місці – птахам. За гріх вважалося надкусити й недоїсти шматок. Хліб, який залишався після поминок, роздавали людям. Не можна було його давати свиням, «бо на тому світі покійному хліба не дістанеться». Не позичали нікому з дому хліб, коли йшли вперше сіяти, бо не вродить. Перший хліб нового врожаю давали потроху собаці чи котові, щоб людям не вадило.

Весільний хліб, коровай, шишки треба скоро з'їсти, щоб не засохли, бо в молодих «життя всохне». Цілушку давали дівчатам, щоб цілували хлопці. Крихти зі столу ніколи не змітали на долівку, ретельно збирали й віддавали курям, а крихти свяченої паски – худобі й птиці. На Прикарпатті сіяли їх по городу до схід сонця. Вірили, що від тих крихт виростуть квіти марунки, які мають цілющі властивості.

Вправа 8.

Прочитайте текст. Виконайте варіанти завдань: а) выпишіть назви страв із тіста; б) запишіть один із способів приготування куті; в) запишіть традиційні в Україні начинки для пирогів; г) запишіть прислів'я про хліб; ґ) напишіть назви українських обрядів, де використовується хліб.

Значне місце в харчуванні наших предків здавна займала й риба, серед якої слід назвати коропа, ляща, осетра, сома, вугра, лина, піскаря, щуку, в'яза. Вживалась в їжу також ікра різних порід риб. Серед рослинної їжі стародавніх слов'янських народів перше місце займав хліб, який приготувляли з житнього та пшеничного борошна на заквасці (кислий хліб) і випікали в печах. Зерно на борошно розмелювали на ручних жорнах, а пізніше — на водяних і вітряних млинах.

Прісне тісто вживали у вигляді галушок та інших виробів. Нашим предкам було відомо багато видів хлібних виробів: пироги, калачі, короваї. Пекли також хліб з маком і медом. З пшениці робили не тільки борошно, а й крупи, з яких варили кутю. У великій кількості використовували для їжі пшоно. Споживали також рис, який завозили з інших країн. Його називали в той час «сорочинським пшоном».

Вправа 9.

Прочитайте текст. Назвіть засоби зв'язку речень у тексті. Знайдіть і выпишіть не менше десяти словосполучень, згрупуйте їх на іменні, дієслівні, прислівникові. Накресліть схеми двох словосполучень (на вибір)

Вареники кохання

Якщо говорити про спільні риси китайської кухні і кухні української, зокрема й галицької, то перше і чи не єдине, що спадає на думку – наші вареники та китайські вонтони – дуже схожі за складом і частково виглядом страви з тіста, в яке загорнута якась начинка. Утім, китайські вонтони все ж набагато різноманітніші за формою, вони не обмежують себе півколами, як ми. Єдиний рецепт вареників, який може дати фору будь-яким фігурним китайським аналогам, - вареники-серця, рецепт яких відшукала і відтворила львівська дослідниця Юлія Мацех. Вареники мають червонястий колір, бо при готуванні використовують буряковий сік, а також зліплені у формі серця (з кн. І. Лильо «Львівська кухня»).



Вправа 10.

Напишіть твір – роздум у публіцистичному стилі на одну з тем:

- «Шануй запах хліба»,
- «Мій професійний вибір»,
- «Шлях до професії».
-

Вправа 11.

Скласти і розіграти діалог (10-12 реплік), який міг би

- а) відбутися між вами і кухарем у їдальні, де ви обідаєте щодня;
- б) у ресторані, де ви відпочиваєте.

Вправа 12.

Скласти і розіграти діалог (10-12 реплік) на одну з тем:

- «Чи можна досягти високих результатів кухарю? Яким чином?»;
- «Яка національна кухня тобі найбільше подобається»;
- «Різдвяні страви твоєї родини»;
- «Найулюбленіший торт твоєї родини»;
- «Особливості чаювання»;
- «Вимоги до гігієни та санітарії кухаря».

Вправа 13.

Прочитайте подані запитання, добираючи з дужок потрібне слово.

Запишіть правильні відповіді.

- 1) Як (називається, зветься) Ваша посада?
- 2) Хто (є, являється) Вашим безпосереднім керівником?
- 3) Які Ваші основні функціональні (обов'язки, зобов'язання)?

- 4) Яку заробітну (плату, платню) Ви (отримуєте, одержуєте)?
- 5) Якою є тривалість Вашого (робочого, робітничого) дня?

Вправа 14.

Виправите помилки в словосполученнях.

Прийняти участь, прийняти заходи, проводити боротьбу, у самий найближчий час, згідно наказу, півтора кілограмів, самий досвічений кухар, два салата, нові салфетки, смачні блюда.

Вправа 15.

Виконати переклад стійких виразів.

Без ущерб, вводить в убыток, вовлечь в работу, в целях предотвращения, из-за неосторожности, быть на всё способным, по непригодности, повар по специальности, повар по призванию.



Розвиток зв'язного мовлення

Вправа 1.

Складіть рецепт страви «Салат улюбленому письменникові», використовуючи речення з однорідними членами.

Вправа 2.

Напишіть твір – роздум на тему: «Робота кухаря – це мистецтво?»

Вправа 3.

Напишіть есе на тему: «Робота, яку ми робимо охоче, зцілює болі».

Вправа 4.

Складіть і розіграйте діалог (8 – 9 реплік) можливий у такій ситуації: ви з одногрупником (подругою) обговорюєте останній випуск телепередачі «Смак». Використайте в діалозі неповні речення.

Вправа 5.

Щорічно 20 жовтня кулінари всього світу відзначають своє професійне свято, яке засноване конгресом Всесвітньої асоціації кулінарних співтовариств у 2004 році. Напишіть вітальну листівку одногрупнику (ці) з нагоди професійного свята.

Вправа 6.

В народі кажуть: «Добрий кухар вартий лікаря. Адже від харчування багато в чому залежить здоров'я людини.» Як ви гадаєте, чому? Дайте відповідь на запитання у вигляді твору – мініатюри.

Вправа 7.

Уявіть, що ви берете участь в міжнародному фестивалі «Майстер - шеф». У вас зав'язався діалог із європейцем фестивалю, який сказав, що українська кухня у світі невідома. Запишіть зміст вашої репліки на захист української кухні, наведіть конкретні приклади.

Вправа 8.

Вашій групі випала честь готувати для королеви Єлизавети II. Розкажіть, яку б страву ви запропонували їй, якщо вам відомо, що Ектор Хіменес – Браво зі своєю командою вразив її копченою олениною з тертим козяним сиром, карамелізованим волоськими горіхами та кленовим сиропом. Складіть і розіграйте діалог.

Вправа 9.

Ви отримали завдання приготувати десерт для доньки важливого гостя. Розкажіть, щоб ви їй запропонували, використовуючи речення з однорідними членами.

Вправа 10.

Тобі випала честь відвідати семінар та майстер-клас з балканської кухні, організовані відомим шеф-кухарем і ресторатором Джорджем Костичем для студентів професійних ліцеїв Луганської області. Взявши за основу побачене і почуте, підготуй виступ із повідомленням у публіцистичному стилі про особливості української та балканської кухонь.

Вправа 11.

Прочитайте текст і візьміть до уваги викладені в ньому відомості.

Підготуйте вітальну листівку одному з відомих шеф – кухарів з нагоди відзначення видатної події в його житті.

Впливове американське видання "The Forbes" опублікувало рейтинг найбільш високооплачуваних і популярних у світі шеф-кухарів.

На першій позиції рейтингу - Рейчел Рей. Рейчел є ведучою каналу "FoodNetwork", де знайомить своїх глядачів з кухнею народів світу. За останніх 12 місяців шеф-кухар заробила \$18 млн.

На другій позиції - Вольфганг Пак, який заробив за рік \$16 млн. Шеф-кухар австралійського походження почав свою надзвичайну кар'єру в Лос-Анджелесі, в ресторані "Спаго" 1982 року. Сьогодні Вольфгангу належить більше десятка престижних кулінарних брендів, включаючи "Chinois", "Cut" і "Source".

На третій позиції рейтингу знаходиться відомий британський шеф-кухар Гордон Рамсей, який заробив за останніх 12 місяців \$ 7,5 млн. Сьогодні Гордону належать ресторани в Лондоні, Нью-Йорку, Дубаї, крім того він виступає ведучим на кулінарних шоу "Hell'sKitchen" (США) і "Ramsay" Kitchen" (Великобританія).

На четвертому місці рейтингу - Нобукі Матсushima, який заробив за минулі 12 місяців \$ 5 млн. Спеціалізація кухаря японського походження - звичайно ж суші. Нобукі будував свою кар'єру в ресторанах Токіо, Перу, Аргентини, навіть на Алясці. Сьогодні його імперія включає 17 суши-ресторанів "Нобу" по всьому світу.

На п'ятій позиції за сумою доходів - французький шеф Ален Дюкас, який заробив за рік \$5 млн.

На шостій позиції рейтингу - королева південно-американської кухні Пола Дін, яка заробила за минулі 12 місяців \$4,5 млн. Пола є однією з ведучих каналу "FoodNetwork", випускає кулінарні книги, веде курси і практикуми.

Сьому позицію рейтингу займає італійський шеф Маріо Баталії, який заробив за рік \$3 млн. Маріо належить більше десятка ресторанів італійської кухні в Нью-Йорку, Лос-Анджелесі і Лас-Вегасі.

На восьмій позиції рейтингу - Том Колічіо, який заробив за 12 місяців близько \$2 млн. За легендою Том навчався мистецтву бути шеф-кухарем за кулінарними книжками для домогосподарок. Навчання виявилось ефективним - сьогодні Тому належать три ресторани люкс-класу в Нью-Йорку і Лос-Анджелесі.

Дев'ята позиція - Бобі Флей. Він заробив за річний період близько \$1,5 млн.

Замикає рейтинг найбільш високооплачуваних шеф-кухарів, Ентоні Борден, який заробив за рік трохи менше \$1,5 млн.

Вправа 12.

Складіть і розіграйте за особами діалог (8-12 реплік), можливий описаний нижче ситуації.

1. Ви приїхали на екскурсію в чуже місто і для вас влаштували зустріч з відомим Ектором Хіменес - Браво. Ви підійшли до нього, щоб подякувати за зустріч і уточнити рецепт фірменної страви.
2. Ви під час практики працюєте кухарем на одному з місцевих підприємств. Маєте міркування щодо вдосконалення роботи. Вирішили поговорити про це зі своїм безпосереднім керівником.

3. Друзі зайшли до магазину, де продаються торти. Між ними виникла суперечка, якої ви стали випадковим свідком, щодо вибору торта. Що ви їм порадите, як професіонал?

Вправа 13.

Прочитайте текст. Зробіть тематичні виписки за рубриками: «Це мені відомо», «Нова інформація», «Це мене здивувало», «Дуже важлива інформація». Напишіть рецепт приготування качки.

Смаки львівських контрабандистів

Були у Львові страви, котрі не можна було знайти в офіційному меню того чи іншого закладу. Вони подавались під особливі випадки, а інколи навіть слугували секретними знаками для особливо втаємничених людей. У місті діяла ціла низка закладів, де в умовлений час збирались люди, які, перебуваючи під перманентним наглядом представників КДБ, намагались вирішувати важливі справи. Кажуть, що «найсерйозніші люди» збирались у ресторані та кав'ярні «Жоржа». Усі заклади, які приймали інтуристів, як «Жорж», були суцільно нашпиговані підслуховуючими пристроями. Отож, конспірація учасників процесу мала бути на високому рівні. Старожили «контрабандного фронту» переповідають, що одним із способів подати знаючим людям сигнал було внесення у залу страв, яких не було в звичайному меню. У ресторані «Жорж» такою певний час вважалась зготована за спеціальним рецептом качка. Цей сигнал для втаємничих повідомляв про те, що угоду досягнуто, рішення прийнято.

Історія замовчує, яку саме качку виносили як знак для львівських контрабандистів. Однак цілком імовірно, що це була так звана качка по – краківськи, фарширована гречкою і печерицями. Адже саме цей рецепт у давніші часи був найпопулярнішим і в усій Галичині, зокрема у Львові(з кн. І. Лильо «Львівська кухня»).

Вправа 14.

Запишіть українські прислів'я. Доповніть їх афоризмами, крилатими висловами на цю саму тему. Складіть за наведеними прислів'ями діалоги на професійну тему.

1. І дурень кашу зварить: було б пшоно та вода. 2. Борщ — всьому голова. 3. Без солі, без хліба — немає обіда. 4. Не радий хрін тертушці, а проте на кожній танцює. 5. Риба — вода, ягода — трава, а хліб — усьому голова. 6. Хрін каже: я добрий з м'ясом, а м'ясо каже: я і без хрону добре. 7. Який за столом, такий і за роботою.



Вправа 15.

Прочитайте текст і візьміть до уваги викладені в ньому відомості. Зробіть тематичні виписки за рубриками: «Це мені відомо», «Нова інформація», «Це мене здивувало», «Дуже важлива інформація».

Сім шокуючих страв різних народів світу

Деякі гастрономічні традиції одних культур часом приводять в жах представників інших народів. Для того, щоб спробувати деякі страви, типові для різних народів, потрібно мати міцний шлунок і сталеві нерви.

Очні яблука тунця - улюблена страва в багатьох країнах Азії. Але особливо вони подобаються японцям. Жителі Японії вживають у їжу тунець з особливим ентузіазмом, з'їдаючи більшу частину його світового видобутку. Майже кожен японський супермаркет обладнаний спеціальним відділом, в якому можна придбати будь-яку частину цієї риби.

Популярність саме очних яблук тунця пояснюється простотою приготування і значними розмірами. Як правило, делікатес подають в смаженому вигляді з білим рисом і соєвим соусом.

Сендвіч з мізками теляти (США). У більшості американських штатів подавати сендвіч з телячими мізками в системі громадського харчування категорично заборонено. Але не через етичні або естетичні причини, а через епідемію коров'ячого сказу.

Сьогодні такий сендвіч можна спробувати, мабуть, лише в долині річки Огайо. І то в дещо модифікованому вигляді. Якщо спочатку страва була дійсно варіантом сендвіча, і мізки обрамлялися тонкими скибочками білого хліба, то тепер начинку поміщають між булочками для гамбургера. Делікатес, зауважимо, має найніжніший смак.

Касу марцу (Сардинія). Буквальний переклад назви цих ласощів звучить, як "гнилий сир", чим по суті вони і є. Спосіб доведення сиру до потрібної кондиції вельми оригінальний. Згнити правильним чином Сардинського сиру пекоріно допомагають личинки сирної мухи. Травна діяльність черв'яків прискорює процес розкладання і розпаду жирів, які містяться в сирі, завдяки чому продукт набуває м'якості. У готовому вигляді делікатес виділяє рідину, яку поетичні італійці називають *Lagrime*, що в перекладі означає сльози.

Самі ж личинки є хробаками і вживаються в їжу разом з сиром. Всім, хто збирається спробувати касу марцу, рекомендують їсти його з закритими очима. І справа тут не в тому, що страва може викликати огиду, просто

потурбовані личинки здатні стрибати на відстань до 15 сантиметрів і можуть потрапити в око.

Балут (Камбоджа, Філіппіни, В'єтнам). Ця одна з найбільш непривабливих на вигляд страв, готується з курячого або качинового яйця, в якому вже сформувався плід з оперенням, хрящами і дзьобом. Потрібно володіти міцною нервовою (і вестибулярною) системою, щоб не тільки з'їсти балут повністю, а хоча б очистити його від шкаралупи.

Страва, поширена у всіх країнах Південно-Східної Азії, філіппінці її споживають щодня. Але не тільки (і не стільки) через смакові властивості. На Філіппінах балут входить виключно в чоловічий раціон: місцеві жителі приписують йому властивості афродізіака.

Ширако (Японія). Це молоки тріски, що містять сперму. Цей білий, м'який і слизький продукт, схожий на головний мозок, має вельми незвичайний смак. Японці вважають ширако цінним делікатесом і щиро не розуміють гидливості європейців.

А-пінг (Камбоджа). У 70-х роках минулого століття біженці, що ховалися в камбоджійських лісах, їли все, щоб вижити. Так, дослідним шляхом з'ясувалося, що волохаті скуонські павуки мають високу харчову цінність. Популярність цієї страви настільки висока серед населення, що екологи всерйоз побоюються за виживання павукової популяції.

Для вживання тарантула в їжу, його необхідно підсмажити на відкритому вогні до здобуття ним червонувато-коричневого відтінку. Готовий павук дуже ніжний всередині з хрусткою скоринкою зовні.

Саннакчі (Японія, Корея). Традиційна страва деяких азіатських кухонь - саннакчі - особливого приготування не вимагає. На стіл подається порізаний і приправлений кунжутною олією восьминіг, частини якого ще ворухаться. Але туристам, що зважилися на такий гастрономічний експеримент, варто проявити максимальну обережність. Під час трапези м'язи восьминога активно скорочуються і можуть призвести до удушення, перекривши ласуну доступ кисню.

Вправа 16.

Взявши за основу даний текст, підготуй виступ із повідомленням у публіцистичному стилі про особливості української кухні

Кухні світу. Факти про їжу



До Вашої уваги національні страви країн світу! Читайте про те, чим полюбляють ласувати в різних куточках нашої планети. Дізнайтеся про кухні народів світу, зокрема, про страви української кухні! Для всіх гурманів та не тільки—цікаві факти про кухні світу!

Японські любителі морозива — великі гурмани. Адже вони із задоволенням їдять ці ласощі зі смаком крабів, курячого м'яса і навіть кактусів. Жителі **Аляски** вважають пікантним блюдо з підгнилими риб'ячими головами. **Індіанці майя** охоче наминали морських свинок, вважаючи їхнє м'ясо особливо ніжним. Глядачі **колумбійських** кінотеатрів їдять під час улюблених фільмів не поп-корн, а смажені мурахи. **Індонезійці** охоче ласують смаженими кажанами. А гастрономічна любов **італійців** до співочих птахів призвела до того, що в країні були повністю винищені багато видів пернатих.

Українські національні страви широко відомі за межами нашої країни. І це зовсім не стереотип чи приниження національної гідності, просто наші страви — справді смачні.

Борщ — одна з найпопулярніших страв в Україні, існує 3 види борщу: червоний, щавлевий, холодний. **Вареники** — варене тісто з різними начинками — традиційна українська страва на святковому чи недільному столі. **Деруни або пляцки з тертої картоплі** — улюблена повсякденна страва українців, зазвичай подається зі сметаною. Ну і, звісно ж, **сало** — корисне, смачне і ситне, до того ж довго зберігається.

Як бачимо, українці ще ті ласуни. **Українська національна** кухня надзвичайно багата — банош, куліш, кльоцки, медівники, балабушки, юшки, гарбузяна каша і т.д. Варто зазначити, що кожен регіон має свої страви-родзинки, до прикладу, скуштувати справжній **куліш** можна лише на полонині у вівчарів.

У 1919 році **Бостон** пережив маленьке цунамі з **меляси**: по місту прокотилася хвиля сиропу заввишки близько 2 м. Причиною солодкого форс-мажору став вибух величезної цистерни.

Найдавнішою їжею, яку віднайшли археологи під час розкопок в **ПАР**, виявилися **молюски**, якими понад 150 000 років тому пообідав один з наших предків. Вочевидь, людство завжди любило морепродукти.

Людовік 14-й, або Король-Сонце, — не визнавав столових приборів і їв руками все, навіть суп. При цьому він був дуже акуратний: на столі не залишалося ні крихти, ні краплі.

Щоб підтримувати себе в хорошій формі, **сумоїст** повинен проводити за обіднім столом не менше двох годин. При цьому не тільки наминати їжу, але й щедро запивати її пивом.

Більшість засуджених до смерті **американців** замовляли на останню вечерю картоплю фрі, стейки, а також гамбургери і чізбургери.

Кожен день в **Макдональдси** приходять не менше семи відсотків громадян **США**.

В 17-му сторіччі вживання **кави** вважалося в **Туреччині** страшним злочином. Викриті любителі кави засуджувалися до смерті.

Стародавні **греки** покращували смак **вина**, змішуючи його з морською водою.

Суп «**Ластівчине гніздо**», який так люблять в **Китаї**, названий так неспроста. Він дійсно готується з гнізд ластівок.

Якщо спробувати розігріти в мікрохвильовці **виноград** – він вибухне. Тільки не намагайтеся це перевірити – повірте нам на слово.

Класична італійська **піца** містить кольори національного прапора. Його утворюють такі продукти, як помідори, сир «Моцарела» і зелень петрушки.

Деякі китайські любителі **чаю** не тільки підсолоджують, але і підсолюють напій.

Хочете «підзарядитися» вітаміном С? Тоді пам'ятайте, що в червоному **грейпфруті** його міститься набагато більше, ніж в жовтому, а в чорному **чаю** – набагато менше, ніж у зеленому.

Батьківщина звичної для нас **квашеної капусти** – насправді Китай. Тільки в Піднебесній імперії її не маринували, а вимочували у вині.

У першому **кетчупі**, що з'явився також в Китаї більше ніж три століття тому, зовсім не було помідорів. До його складу входили молюски, маринувана риба і приправи.

Вправа 17.

Прочитайте текст. Виконайте варіанти завдань: а) выпишіть назви страв із яєць; б) запишіть один із способів приготування страв із яєць; в) запишіть традиційні в Україні страви з яєць.

Смачні й незвичні страви з яєць



Яєчня є однією з головних страв людей з глибокої давнини. Поживні і корисні, яйця можуть змагатися з м'ясом по кількості незамінних амінокислот. Людство їло яйця ще тоді, коли не було власне людством. Навіть тоді, коли людина не могла розвести вогонь, вона любила їсти яйця. Згодом кухня ускладнилася, але яйця нікуди не поділися. Сьогодні страви з яєць становлять національну гордість безлічі країн. Тут зібрано найкращі страви, що готують в різних країнах світу і які можна зарахувати до розряду «яєчень», від ізраїльської шакшуки до норвезького омлету.

Шакшука



Шакшука - страва з яєць, смажених в соусі з помідорів, гострого перцю, цибулі і приправ. Шакшука являє собою щось набагато більше, ніж яєчня з помідорами, - це цілий пласт ізраїльської кухні, який має безліч варіацій. Незважаючи на те, що з'явилася вона в Північній Африці, справжнє визнання шакшука завоювала на іудейських землях. Там її їдять на сніданок, обід, але ні в якому разі не на вечерю. Рецептів шакшуки існує безліч, але принцип зберігається - яйця смажаться в спеціальному соусі з томатів і перцю.



Фріттата



Фріттата - італійський омлет, який готують з начинками з сиру, овочів, ковбаси чи м'яса. Зазвичай фріттату смажать на плиті, після чого доводять до готовності в духовці. Неаполітанську фріттату часто готують з використанням макаронів. Традиційна селянська фріттата містить цибулю-порей і сир пармезан. У фріттату не додаються продукти, що містять велику кількість рідини. Наприклад, якщо ви хочете додати помідори, їх спочатку слід розрізати, звільнити від насіння і рідини, потім дати полежати в сухому місці 15-30 хвилин і лише після цього використовувати для готування. Сьогодні італійську фріттату готують у сковороді з двома ручками, спеціально створеної для цієї страви.

Готується фріттата на повільному вогні. Збиті яйця заливаються на дно змащеної маслом сковороди, потім кладеться начинка. Коли нижній шар фріттати починає запікатися, сковороду можна закрити кришкою і довести

фріттату до готовності на повільному вогні або можна помістити сковороду в духовку.

Пашот



Яйця пашот - традиційне французьке блюдо з розбитих яєць, приготованих способом «пашот» - в гарячій воді без шкаралупи. При такому способі приготування виходить м'який кремоподібний жовток, оповитий пелюстками білка. Головне - яйця повинні бути першої свіжості, а вода не повинна сильно кипіти.

Яйця пашот є основою для приготування різних страв, таких як, наприклад, яйця Бенедикт. У різних місцевостях існує також власна приставка кшталт «креольські яйця пашот». Деякі кулінари додають яйця пашот у суп або бульйон. Подаються яйця пашот на хрустких тостах, з смаженими помідорами або сосисками, посипані тертим сиром.

Орсіні



Незвичайний і трудомісткий спосіб приготування яєць. Жовтки відокремлюють від білків і залишають в половинці шкаралупи. Білки збиваються в піну і запікаються в духовці, після чого туди додається жовток і масло. Орсіні - популярна закуска в італійській кухні, яка подається з сиром і овочами.

Кокот



Яйця кокот запікаються в порційних формах з додаванням начинки - м'яса, шинки, овочів, грибів. Готуються за наступним принципом - спочатку у форму викладається начинка, після чого зверху розбивається яйце. Після цього кокот відправляють в духовку і запікають або варять на водяній бані.



Норвезький омлет



Від звичайного омлету норвезький рецепт відрізняється оригінальним поєднанням солоної риби і злегка обсмажених яєць з цибулею. Поєднання настільки популярне у скандинавів, що рідкісний сніданок обходиться без риби з яйцями.

Тортилья



Тортилья де патата, іспанський омлет, іспанська тортилья, картопляний омлет. Є безліч версій походження цієї самої популярної страви іспанської кухні. Одна легенда свідчить, що автором рецепту був генерал Томас Сумалакаррегі, який під час облоги Більбао винайшов омлет як просте, швидке і поживне блюдо, щоб задовольнити продовольчі труднощі карлистської армії. З іншої думки, тортилью вперше приготувала анонімна домогосподарка з Наварри, в чиєму будинку по волі випадку вищезгаданий генерал зупинився на нічліг. Жінка була дуже бідною, і крім яєць, картоплі і цибулі у неї нічого не було, довелося імпровізувати - генерал залишився задоволений і передав рецепт армійським кухарям.

Huevos rancheros



Huevos rancheros (вимовляється «уевос ранчерос») в перекладі означає «яйця по-селянськи». Це мексиканська яєчня з національним колоритом - додаванням червоного перцю, квасолі і гострого соусу чілі. Їдять таку яєчню з маісовими коржами.

Тамагояки



Японський омлет тамагояки - національна гордість Країни висхідного сонця. Його роблять, збиваючи курячі яйця, а потім підмішуючи бульйон, в якому є цукор, соєвий соус, сіль і, можливо, інші приправи. Суміш смажать, кілька разів перевертаючи при приготуванні. Часто омлет використовують для приготування ролів з самими різними начинками.

Вправа 18.

Прочитати текст. Правильно розставити розділові знаки

Листя салату джерело вітамінів



Салат це однорічна рослина яка вважається скороспілою. Тому серед усіх овочів салат найчастіше з'являється на нашому столі першим і вже в цю пору ми можемо поласувати салатом із листя салату адже його вживання збагатить організм багатьма поживними речовинами.

Листя салату містить значну кількість вітамінів та мікроелементів. Він багатий на фолієву кислоту йод калій кальцій залізо магній фосфор та ін. Кожна з цих речовин так чи інакше сприяє повноцінній діяльності організму. Салат також є дієтичним продуктом який рекомендується для вживання дітям та діабетикам.

Регулярне вживання салату дозволить постійно поповнювати запаси різноманітних поживних речовин та просто урізноманітнить наш продуктовий стіл.

Існує більше ста видів салатів листові і кочанні різних форм і забарвлень від ніжно-зелених до темно-бордових. Найпоширеніші в кулінарії салати це айсберг рукола ромен корн крес-салат латук радіччіо і деякі інші.

В цілому нічого складного в приготуванні салатів із салатними листям немає однак кілька нюансів все-таки потрібно враховувати. По-перше листя салату потрібно мити не гарячою водою інакше воно втратить форму (чим холоднішою буде вода тим більш хрустким і міцним стане листя). По-друге про запас такі салати не готують тому що листя дуже швидко в'яне приготувавши його потрібно відразу подавати до столу. Ось і все в іншому повна свобода різні сорти салату можна сміливо змішувати між собою всі вони прекрасно поєднуються один з одним і з усіма іншими овочами м'ясом птицею рибою. Чудово підкреслить смак салату жменя горіхів шматочки

сиру або часточки апельсина. Салати з листя салату можна подавати без заправки у свіжому вигляді злегка приправивши сіллю і перцем або полити їх оливковою олією йогуртом або сметаною. І смакуйте з користю.

Вправа 19. «Спробуй рідною мовою».

Завдання для учнів: перекласти українською мовою тексти.

1 група. Миндаль - вид орехов, наиболее часто применяемых в кондитерських изделиях. Миндаль может соединяться с любым видом теста. Другие виды орехов – грецкие, фундук – используются лишь в отдельных его видах: первые содержат слишком большое количество масла (применяют только для начинок), вторые – быстро высыхают и подгорают.

2 група. Салами (от итальянского - колбаса). Колбаса с одинаково измельченными кусочками мяса и жира, приготавливается из ослиного мяса. В других странах так называют внешне похожие виды колбасы из говядины и свинины.

Вправа 20. «Народ скаже як зав'яже».

Завдання для учнів: продовжити прислів'я про кухарів.

Немає поганих продуктів – є погані кухарі.

Кухар від запаху ситий.

Свій борщ хоч не солоний, та ліпший, ніж чужа юшка.

Чого не люблю, того і в борщ не кришу.

Недосіл на столі, пересіл на голові.

Хто куштує, той смаку не знає.

То мукиці, то водиці, аж доки з горшка не вилізло.

Наварила, напекла, сама з хати утекла.

Уміла готувати, та не вміла *подавати*.

Вправа 21.

Напишіть твір – роздум у публіцистичному стилі «Шануй запах хліба».



Стилiстика

Вправа 1.

Вiдредагуйте поданi речення:

1. Представники пiдприємств заключили договiр про поставку овочiв та фруктiв.
2. У засiданнi приймали участь представники рiзних пiдприємств громадського харчування.
3. По слiдуючому питанню виступить завiдувачий їдальнею.
4. Не дивлячись на несприятливі погодні умови, вiдвiдувачiв у їдальнi було багато.
5. Перевiрка стану охорони працi на пiдприємствах громадського харчування триватиме на протязi двох тижнiв.
6. На снiданок кухар приготував страви з творогу.
7. Згiдно дiючого законодавства у цьому році ваш заклад має пройти чергову атестацiю.
8. Кухар звiльнився по власному бажанню ще два мiсяцi назад.

Вправа 2.

Виправте помилки в словосполученнях.

Прийняти участь, прийняти заходи, проводити боротьбу, у самий найближчий час, згiдно наказу, пiвтора кiлограмiв, самий досвiчений кухар, два салата, новi салфетки, смачнi блюда.

Вправа 3.

Перекладiть українською мовою. За потреби скористайтесь російсько-українським словником.

Прийтись по вкусу, из-за неосторожности, согласно заказа, съестъ обед.

Вправа 4.

Вибрати правильний варіант слововживання.

Припинивши нагрівати

Переставши нагрівати

Постачати товар
Готувати згідно рецепту
Додати сир
Подати перше блюдо
Угамувати спрагу
Без жодних підстав

Поставляти товар
Готувати згідно з рецептом
Додати тварог
Подати першу страву
Утамувати спрагу
Без всяких підстав

Вправа 5.

Відредагуйте подані речення.

1. Представники підприємств заключили договір про поставку овочів та фруктів. 2. У засіданні приймали участь представники різних підприємств громадського харчування. 3. По слідуєчому питанню виступить завідувачий їдальнею. 4. Не дивлячись на несприятливі погодні умови, відвідувачів у їдальні було багато. 5. Перевірка стану охорони праці на підприємствах громадського харчування триватиме на протязі двох тижнів. 6. На сніданок кухар приготував страви з тварогу. 7. Згідно діючого законодавства у цьому році ваш заклад має пройти чергову атестацію. 8. Кухар звільнився по власному бажанню ще два місяці назад.

Вправа 6.

Виберіть правильний варіант слововживання

Зробити наступним чином	Зробити таким чином
Тушити згідно рецепту	Тушкувати згідно з рецептом
Жарити по рецепту	Смажити за рецептом
Яйце всмятку	Рідке яйце, некруте яйце
Свіжий тварог	Свіжий сир
Кофе зі сливками	Кава з вершками
Утолити зажду	Утамувати спрагу
Приємного апетиту	Смачного
Пішов за водою	Пішов по воду
Із – за нехватки досвіду	Через брак досвіду
Перші блюда	Перші страви

Вправа 7.

Відредагуйте речення і запишіть.

На завтрак мені порадили їсти свіжий тварог і яйця всмятку. Моя матуся ввечері п'є кофе зі сливками. Із – за нехватки досвіду я все жарю й тушу тільки по рецепту. Тато вважає, що саме прості в приготуванні – це

варені блюда. Ні чай, ні кофе не спасають, така жара, що ніяк не можу уталити жажду. Андрій як пішов за водою: ні води, ні Андрія. Лапша у вас дуже сольона. Візьми й мені піднос. Налийте кружку молока. Сьогодні на обід аж чотири блюда. Гарячий кофе шкодить здоров'ю.

Вправа 8.

Виправте помилки в словосполученнях.

Розчинний кофе, 26,7 відсотка, два місяця, півтора кілограму, різка біль, самий кращий повар, працювати по сумісництву, відпустка по хворобі, по новому методу, приймати участь, прийнятися до роботи, салфетки на столі.

Кухар



СЛОВНИКИ

Українсько – російський словник професійних термінів

А

Агрус
Ароматизовані
вина
Аронія (горобина
чорноплідна)

Крыжовник
Ароматизированные
вина
Арония (рябина
черноплодная)

Б

Баранина тушкована
Барвники харчові
Баштанні культури
(кавуни, дині, папайя)

Баранина тушеная
Красители пищевые
Бехчевые культуры
(арбузы, дыни, па-
пайя)

Безалкогольні напої

Безалкогольные напитки

Безкісткові м'ясні на-
півфабрикати
Білки яєчні свіжі, су-
шені, морожені або
консервовані
Білокачанна капуста
Білуга
Бобові: горох, квасо-
ля, боби, сочевиця
Борова дичина перна-
та: глухарі, тетереви,
рябчики
Борошно всіх видів і
гатунків: пшеничне,
житнє
Борошняні кондитер-
ські вироби
Бродіння
Брусниці
Бубличні вироби
Бульби картоплі
Бульбоплідні культури
Бульйон
Буряки столові
Буяхи

В

Варенець
Варені ковбасні вироби
Варення
Вгодованість
Вергуни картопляні
Вершки
Вершкове масло
Виварна сіль
Вим'я
Вирізка м'ясна
Вироби сиркові
Вівсяне борошно
Відварні овочі
Вік
Води, штучно мінералізовані
Водопоглинаюча здатність
Водяні безхребетні
(Істівні морепродукти)
Вологість
Восьминоги
Вугор
Вуха тварин

Г

Газовані напої
Гарбуз

Безкостные мясные полуфабрикаты

Белки яичные свежие, сушеные, мороженые
или консервированные

Белокачанная капуста

Белуга

Бобовые: горох, фасоль, бобы, чечевица

Боровая дичь пернатая: глухари, тетерева, рябчики

Мука всех видов и сортов: пшеничная, ржаная

Мучные кондитерские изделия

Брожение

Брусника

Бараночные изделия

Клубни картофеля

Клубнеплодные культуры

Бульон

Свекла столовая

Голубика

Варенец

Вареные колбасные изделия

Варенье

Упитанность

Хворост картофельный

Сливки

Сливочное масло

Выварочная соль

Вымя

Вырезка мясная

Изделия творожные

Овсяная мука

Отварные овощи

Возраст

Воды, искусственно минерализованные

Водопоглотительная способность

Водяные беспозвоночные

(съедобные морепродукты)

Влажность

Осьминоги

Угорь

Уши животных

Газированные напитки

Тыква

Глазуровані фрукти
 Глазуровані цукерки
 Глід
 Гниття
 Голінки від окороків
 Голкошкірі
 Гомілка
 Горіх
 Горобина
 Гребінці морські
 Гречане борошно
 Гречка
 Грецькі горіхи
 Гусячий жир

Д

Дичина бита
 Дієтичне яйце
 Дрібна
 Дріжджі

Е

Есенція оцтова

Глазированные фрукты
 Глазированные конфеты
 Боярышник
 Гниение
 Голяшки от окороков
 Иголокожие
 Голень
 Орех
 Рябина
 Гребешки морские
 Гречневая мука
 Гречка
 Грецкие орехи
 Гусиный жир

Дичь битая
 Диетическое яйцо
 Мелкая
 Дрожжи

Эссенция уксусная

Ж

Жаб'ячі лапки
 Жири кулінарні рослинні

Жири тваринні, харчові
 топлени: свинячий
 (смаець), яловичий,
 баранячий, кістковий,
 збірний, курячий,
 гусячий
 Жиророзчинний
 Житнє борошно
 Журавлина

З

Забарвлення
 Залізо
 Замінники натуральної
 кави
 Зародки зернових
 Засвоєння
 Збиті вершки
 Зерняткові плоди
 Злегка зчавлені
 Зовнішній вигляд
 Зябра

І

Імбир

Лягушачьи лапки
 Жиры кулинарные растительные

Жиры животные, пищевые топлёные:
 свиной (смаец), говяжий, бараний,
 костный, сборный, куриный, гусиный

Жирорастворимый
 Ржаная мука
 Клюква

Окраска
 Железо
 Заменители натурального кофе
 Зародыши зерновых
 Усвоение
 Взбитые сливки
 Семечковые плоды
 Слегка сдавленные
 Внешний вид
 Жабры

Имбирь

Їстівні гриби
Їжа
Йорж

Съедобные грибы
Пища
Ёрш

К

Кава натуральна
Кавуни
Калина
Капусняк
Капустяні овочі:
білоголова капуста,
цвітна, червоноголова,
кольрабі, брюссельська
Каррі (спеції)
Картопля продовольча
Картопля хрустка
Качки
Квасоля
Кісткова тканина
Клітковина
Кмин (спеції)
Ковбаси сирокочені
Коньячні напої
Копчена птиця
Кориця
Коріандр
Коренеплоди: морква,
буряки, петрушка,
селера, пастернак,
бруква, ріпа, редька,
редис
Короп
Крижова
Крихта
Крихий
Кріп
Крохмаль
Крупа кукурудзяна
Крупа ячмінна
Крупники
Ксиліт
Кукурудза
Кури, курчата
Куріпки

Кофе натуральний
Арбузы
Калина
Капустняк
Капустные овощи:
белокочанная капуста,
цветная, краснокочанная,
кольрабі, брюссельская
Карри (специи)
Картофель продовольственный
Картофель хрустящий
Утки
Фасоль
Костная ткань
Клетчатка
Тмин (специи)
Колбасы сырокопченые
Коньячные напитки
Копченая птица
Корица
Кориандр
Корнеплоды: морковь,
свекла, петрушка,
сельдерей, пастернак,
брюква, репа, редька,
редис
Карп
Поясничная
Крошка
Хрупкий
Укроп
Крахмал
Крупа кукурузная
Крупа ячменная
Крупеники
Ксилит
Кукуруза
Куры, цыплята
Куропатки

Л

Легені
Лікери
Лікери – горілчані вироби
Ліквідні харчові відходи
Лікувальні мінеральні води
Ліщина

Легкие
Лекеры
Лекеро – водочные изделия
Ликвидные пищевые отходы
Лечебные минеральные воды
Лещина

Лин (риба)
Лобода
Локшина
Луска
Луската
Лящ

Линь (рыба)
Лебеда
Лапша
Чешуя
Чешуйчатая
Лещ

М

Манна крупа
Маса сиркова
Масло вершкове
Масло топлене
Маслянка
Мед бджолиний
натуральний
Мелений перець
Меліса
Мед квітковий
Мед стільниковий
Мед штучний
Мигдаль
Минь
Місткість
Млинці
Мозок тварин
Молоко концентроване
Молоко незбиране
Молоко стерилізоване
Молюски
Морква
Морозиво вершкове
Муся плодово-ягідні
Мускатний горіх
М'язова тканина
М'ясна обріз
М'ясні харчові концентрати
М'ясо великої рогатої худоби
(яловичина, телятина)
М'ясо дрібної рогатої худоби
М'ясо стравоходу

Манная крупа
Масса творожная
Масло сливочное
Масло топленое
Пахта
Мед пчелиный
натуральный
Молотый перец
Мелисса
Мед цветочный
Мед сотовый
Мед искусственный
Миндаль
Налим
Емкость
Блины
Мозги животных
Молоко концентрированное
Молоко цельное
Молоко стерилизованное
Моллюски
Морковь
Мороженное сливочное
Муссы плодово-ягодные
Мускатный орех
Мышечная ткань
Мясная обреза
Мясные пищевые концентраты
Мясо крупного рогатого скота
(говядина, телятина)
Мясо мелкого рогатого скота
Мясо пищевода

Н

Напівфабрикати
Напої алкогольні
Напої тонізуючі
Насіння
Неїстівні
Нирки

Полуфабрикаты
Напитки алкогольные
Напитки тонизирующие
Семена
Несъедобные
Почки

О

Обідні і заправні
овочеві консерви
Оболонка

Обеденные и заправочные
овощные консервы
Оболочка

Обробка
Огірки
Ожина
Океанічні види
риби
Окіст
Олія харчова
нерафінована,
рафінована,
дезодорована
Оселедцеві види риб
Осетр
Охолоджена риба
Оцет

Обработка
Огурцы
Ежевика
Океанические виды
рыб
Окорок
Масло растительное
пищевое нерафинированное,
рафинированное, дезодорированное
Сельдевые породы рыб
Осетр
Охлажденная рыба
Уксус

П

Панірувальні сухарі
Патисони консервовані
Перепілки
Перець червоний мелений
Перець запашний
Печеня
Печиво
Печінка тріски
Пиріг
Пиріжки
Питний спирт
Плавлені сири
Пластівці
Плівковий спосіб
Пліснявіння
Плоди кісточкові
Поверхня
Повітряна камера
Поживний
Поліпшений сорт
Полуниця
Порічки
Пошкодження
Приймання
Приправи харчові та
харчосмакові
Присмак
Проходжуючі напої
Прошарок
Пряна риба
Пряники
Прянощі
Псуються
Птиця
Пташині субпродукти

Панировочные сухари
Патиссоны консервированные
Перепелка
Перец красный молотый
Перец душистый
Жаркое
Печенье
Печень трески
Пирог
Пирожки
Питьевой спирт
Плавленные сыры
Хлопья
Пленочный способ
Плесневение
Плоды косточковые
Поверхность
Воздушная камера
Питательный
Улучшенный сорт
Клубника
Смородина красная, белая
Повреждение
Приемка
Приправы пищевые и пищевкусовые
Привкус
Прохладительные напитки
Прослойка
Пряная рыба
Пряники
Пряности
Портятся
Птица
Птичьи субпродукты

Путовий суглоб
Пшениця
Пшоно
Пюроподібні

Путовой сустав
Пшеница
Пшено
Пюреобразные

Р

Ракоподібні
Ревінь
Речовина
Риба провісна
Риба ставкова
Рибний дріб'язок
Рицитинова олія
Ріпа
Родзинки
Родина
Розвинені м'язи
Розпилювальний
Розсіл

Ракообразные
Ревень
Вещество
Рыба провесная
Рыба прудовая
Рыбная мелочь
Касторовое масло
Репа
Изюм
Семейство
Развитые мышцы
Распылительный
Рассол

С

Сальтисон
Свиріпова олія харчова
Селезінка
Селера
Селянське масло
Серце варене
Сир
Сири в полімерній плівці
Сири «дорогобужські»
Сири «голландські»
Сирні вироби
Сироватка
Скоринка
Слимаки їстівні
Смажене м'ясо
Смак
Смородина
Соєва олія
Соковита
Солодкі плитки
Солодощі східні
Спеції (прянощі)
Сполучна тканина
Стан
Стегно
Страва
Суміш
Сушена
Сьомга
Страви з яєць
Суниці

Зельц
Сурепное масло пищевое
Селезенка
Сельдерей
Крестьянское масло
Серце вареное
Творог
Сыры в полимерной упаковке
Сыры «дорогобужские»
Сыры «голландские»
Творожные изделия
Сиворотка
Корка
Улитки съедобные
Жареное мясо
Вкус
Смородина
Соевое растительное масло
Сочная
Сладкие плитки
Сладости восточные
Специи (пряности)
Соединительная ткань
Состояние
Бедро
Блюда
Смесь
Сушёная
Семга
Блюда из яиц
Земляника

Т

Терен
Тетереви
Тістечка
Топлене масло
Тріска
Тунець
Тюфтелі м'ясні

У

Вугор

Х

Харчова олія
Хвороби хліба
Хлібці хрусткі
Холодці м'ясні
Хрін

Ц

Цибуля
Цукор

Ч

Чебрець
Черевце
Черемха
Чорниці
Чорнослив

Ш

Шампінйони
Швидкозаморожені
продукти
Шинка та шинкові вироби
Шипшина
Шкарлупа яєць
Шлунки тварин і птиці
Шлунок
Шовковиця
Щільна

Ю

Юшка

Я

Ягоди ялівцю
Ячний меланж
Ялівцева настойка
Ячмінь
Ячмінні крупи
(перлова, ячмінна)

Терн

Тетерева
Пирожные
Топленое масло
Треска
Тунец
Тефтели мясные

Угорь

Пищевое растительное масло
Болезни хлеба
Хлебцы хрустящие
Студни мясные
Хрен

Лук
Сахар

Тимьян
Брюшко
Черемуха
Черника
Чернослив

Шампиньоны
Быстрозамороженные
продукты
Ветчина и ветчинные изделия
Шиповник
Скорлупа яиц
Желудки животных и птицы
Желудок
Шелковица
Плотная

Уха

Ягоды можжевельника
Яичный меланж
Можжевельная настойка
Ячмень
Ячменные крупы
(перловая, ячменная)



ТЛУМАЧНИЙ СЛОВНИК ПРОФЕСІЙНОЇ ЛЕКСИКИ

Про матеріал

Тлумачний словничок професійної лексики для учнів, що опановують професію "Кухар". Може використовуватись як під час вивчення теми "Професіоналізми, терміни, професійна лексика" на уроках української мови, так і під час інших уроків з метою профспрямованості навчання.

Айс-крім	смачний, живильний напій, основною складовою частиною якого є морозиво.
Аніс	одна з найпоширеніших прянощів в кулінарії
Анчоуси	маленькі сріблясті рибки. Їх солять, консервують, вживають у свіжому вигляді
Базилік	однорічна трав'яниста рослина із сімейства м'ятних трав. Використовується в якості приправи до багатьох страв як в свіжому, так і в сухому вигляді.
Барна ложка	спеціальна ложка, якою користуються бармени при приготуванні змішаних напоїв (міксів) та коктейлів.
Бастурма	своєрідна східна страва, зроблена з великих м'ясних (частіше яловичих) шматків. Вони можуть бути як смаженими, так і в'яленими.
Беф-строганов	страва з дрібних шматочків м'яса(волового або яловичини), залитих гарячим сметанним соусом.
Блендер	інструмент для приготування заморожених напоїв, коктейлів з фруктів
Борщ	рідка страва, що вариться з посічених буряків, капусти, картоплі та додатком різних приправ

Бульйон	прозорий відвар зі шматочками м'яса, готовий до споживання
Бутерброди гарячі	бутерброди, які використовують як закуски чи гарнір до бульйонів і пюреподібних супів
Вареник	невеликий варений виріб, зліплений з прісного тіста і начинений сиром, ягодами тощо.
Васабі	гостра японська приправа, приготована з коріння однойменної рослини, на смак схожа на хрін.
Галушки	різаний або рваний шматочок прісного тіста, зварений на воді або на молоці
Гарнір	овочі, каші, що подаються до м'яса, риби
Глінтвейн	різновид гарячого пуншу, який готують з вином, переважно гарячим
Гратен	це будь-яка солодка або несолодка страва, запечена в духовці до утворення апетитної рум'яної скоринки
Грог	різновид гарячого пуншу
Деруни	страва з тертої картоплі, смажена в олії. Виглядом схожа на оладки.
Джулеп	освіжаючий напій, складовою частиною якого є м'ята
Желе	прозора рухлива маса, густина якої залежить від температури і речовин, здатних утворювати желе
Жир	масляниста, нерозчинна у воді речовина, що входять до складу організму людини, тварини й рослини.
Ікра	яєчка, що їх відкладають самиці риб, раків, жаб та інших водяних тварин.
Імбир	це висушений корінь тропічної рослини, яка культивується в Азії
Казан	металева, переважно округлої форми посудина (з відкритою верхньою частиною) для варіння їжі, кип'ятіння води тощо; котел, чавун.
Канале	невеликий бутерброд з декількома різними продуктами, що їх кладуть на хліб.
Капуста	городня рослина родини хрестоцвітих, листя якої використовують для виготовлення різних страв.
Картопляники	котлета з вареної товченої картоплі
Кінза	зонтична рослина із специфічним запахом, що використовується як приправа (переважно на Кавказі); коріандр.
Кмин	1. Трав'яниста багато— або дворічна рослина родини зонтичних. 2. Пахуче насіння цієї рослини, що застосовується в кулінарії, парфумерії тощо.
Кокотниці	кухонне начиння спеціального призначення

Коктейль	охладжена суміш різних напоїв
Консоме	вид міцного бульйону з м'яса
Котлета	харчовий виріб із посіченого чи молотого м'яса або риби, довгастої чи круглої форми. Такий же виріб з овочів, каші.
Крем	густа солодка маса зі збитих вершків, молока, масла, яєць, цукру з доданням різних спецій, кави, шоколаду, горіхів і т. ін., що вживається при виготовленні тортів, тістечок, а також як десерт.
Крохмаль	вуглевод, що утворюється в листках та стеблах рослин і відкладається зернятками в бульбах, насінні, коренях.
Купати	ковбаска у вигляді підківки, засмажена над тліючим вугіллям або у гриль апараті
Куркума	рід трав'янистих рослин сімейства імбирних.
Лазанья	відварена широка локшина, виготовлена з тіста, замішаного з протертим крізь сито шпинатом, яку укладають шарами, заправляючи соусом томатним та бешамелем та м'ясною або овочевою начинкою
Локшина	виріб з прісного пшеничного тіста у вигляді тонких висушених смужок.
Майоран	багаторічна запашна трав'яниста рослина родини губоцвітих із білими або рожевими квітками, зібраними в колоски; використовується в парфюмерії та кулінарії.
Маскарпоне	солодкий м'який солодкий сир, основа для багатьох десертів, в тому числі тірамісу і чизкейка
Маслини	1. Вічнозелене південне дерево з дрібними запашними квітками та їстівними плодами; олива 2. Кісточковий овальний плід цього дерева, з якого добувають олію; використовується також як приправа; оливка
Масло вершкове	молочний продукт, який виробляється шляхом збивання свіжого або кислого молока, вершків чи перетворення високожирних вершків.
Меренга	тістечко з запечених збитих яєчних білків та вершків з цукром.
Морозиво	освіжаючий десертний харчовий продукт
Салати	коктейлі закусочні-салати, що готують з томатів, огірків, солодкого перцю, цвітної капусти, сиру, шпинату, птиці, прошарки змащують майонезом.
Селера	рід однорічних, дворічних або багаторічних рослин сімейства зонтичних
Соєве молоко	рослинне молоко, яке виробляють із соєвих бобів

Солянка	1. Густа юшка з дрібно нарізаними шматками м'яса або риби і гострими пряними приправами. 2. Невелика посудина для солі, яку подають до столу.
Соус	рідка приправа до страви.
Спаржа	1. Багаторічна трав'яниста рослина родини лілійних з тонким, ледве помітним листям. 2. Один з видів цієї рослини, культивованої як овоч, а також підземні пагони її, що їдуть у їжу.
Стейк	відбивна з яловичини
Суші	грудочки відвареного рису з начинкою (рибним філе, морепродуктами, овочами тощо).
Тарт	відкритий пиріг із особливого пісочного тіста
Тофу	соевий сир, приготований з соєвих бобів і нігарі. Використовується в супах. В овочевих блюдах і для прикраси
Трюфелі	це рід делікатесних грибів з підземними сумчастими бульбовими плодами
Удон	японська пшенична локшина
Фенугрек	прянощі
Фікси	десертний напій, основою якого є лимонний сік, цукор, до якого додають бренді або будь-який міцний алкогольний напій.
Фламбірування	підпал страви (обробка при відкритому полум'ї) після поливання її коньяком чи спиртом.
Флеші	молоді листочки на верхівках пагінців багаторічної чайної рослини.
Фліп	змішаний напій, до складу якого входить яйце, або один із дамських напоїв, який готують з свіжих яєць, фруктових сиропів, молока або вершків.
Хайбол	давній освіжаючий міцний напій, основою для якого є лимонад, содова або мінеральна вода, натуральний напій (горілка, коньяк, віскі) і сухі вина.
Харчовий желатин	продукт, отриманий виварюванням тваринної сполучної тканини, кісток, який освітлюють, висушують подрібнюють.
Чapati	традиційні індійські млинці із борошна нижчого ґатунку.
Шейкер	інструмент для приготування і збивання коктейлів.
Шеррі	чарка для напоїв, ємністю 100–150 мл.
Шутер	чарка для напоїв ємністю 100–120 мл.
Шоколад	кондитерський виріб, що складається з шоколадної маси, начинки або без неї, сформований у вигляді плиток, батонів або фігур різних обрисів.

Якість	сукупність властивостей і характеристик продукції або послуг, які надають продукції або послугам здатності задовольняти обумовлені або передбачені потреби людства.
---------------	---



ТЕКСТИ ДЛЯ ДИКТАНТІВ

Вареники

Серед розмаїття традиційних українських смаколиків особливе місце займають вареники. За деякими даними, вони з'явилися в Україні на основі турецької страви дюшвара.

Перша назва українських вареників – вараники. Ці вироби з тіста з начинкою з м'яса, овочів, фруктів та ягід також популярні в інших слов'янських країнах.

Вушка та манти – це також різновид виробів з тіста. Подібні до них страви є і в китайській кухні. А італійці називають свої вироби з тіста з начинкою – равіолі. Щодо традиційних українських вареників, то готують їх за давніми рецептами, які мало чим відрізняються від сучасних.

Найпопулярнішими вважають вареники з картоплею, сиром, вишнею, чорницями та іншими ягодами. Та є у кулінарному доробку українських пращурів доволі дивні поєднання, як-то вареники з начинкою із папороті або редьки. А на Полтавщині та півдні Чернігівщини начинку для вареників готують з борошна.

Неймовірний факт про вареники: у камені вареник увічнили у канадському Глендоні. На центральній площі міста височіє пам'ятник варенику, який вважається офіційним символом міста! Кулінарне диво з каменю заввишки у 9 метрів важить майже три тони. Не дивно, що канадці у

такий спосіб виразили свою любов до українських вареників. Не забуваймо, що у країні кленового листа проживає найчисленніша у світі українська діаспора.

190 слів

Ігор Лильо

Французька кухня

Французи вважають кулінарію творчістю, а кухарів – поетами у своїй справі. У житті французів значення кухні дуже велике. На їх думку, кулінар не заслуговує доброго слова, якщо не використовує готову рецептуру лише як основу.

Французька кухня характеризується надзвичайно великою різноманітністю страв. Із перших страв переважають бульйони і пюреподібні супи. Дуже поширені супи-креми, заправлені льезоном із яєць і вершкового масла.

Найбільше французи люблять другі м'ясні страви, використовуючи для них всі види м'яса. Це в першу чергу обсмажені на грилі або на плиті біфштекси з картоплею, смаженою в жирі, рагу з яловичини, телятини або баранини під гострим соусом.

Десертні страви можуть бути як гарячими, так і холодними. Гарячі – це солодкі омлети, оладки, налисники, шарлотка, а холодні – креми, желе, компоти, морозиво.

Із напоїв французи полюбляють фруктові соки, мінеральні води. Французька кухня відома своєю економністю.

134 слова

3 кн. «Технологія приготування їжі»

Пампухи з рожею

Іранська (перська) кухня ну аж ніяк не схожа на кухню галицьку та й на українську кухню загалом. Дуже гострі, багато рубаної баранини, купа екзотичних фруктів, овочів та приправ, які не доходили навіть до багатого заморськими товарами Львова, не дозволяють говорити про якусь особливу схожість. Утім є одна страва, рецепт якої у Львові і в Тегерані є ідентичним до найменших дрібниць. Це пампухи з варенням із рожі (троянд). Що цікаво, в обох культурах пампухи з'явилися набагато раніше, ніж їх поява записана в європейській історії. Пруський кухар, який нібито вигадав для свого кайзера так звані «берлінери» (вони ж пампухи, чи круглі пончики), ще не народився, коли в Галичині та Ірані вже готували ці круглі смаколики. Сучасниця, відома львівська куховарка Надія Кошель записала рецепт у своїх бабусь.

126 слів

Ігор Лильо

Вареники — українська національна страва

Вареники — одна з найпоширеніших страв з вареного тіста з начинкою. Остання могла бути пісною чи скоромною — залежно від християнського календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти, варену квасоллю, горохове пюре, пшоняну чи гречану кашу й навіть борошно. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини та Південної Чернігівщини. Для цього підсмажували сало, доки воно не перетворювалось на суху жовту шкварку, і у киплячий смалець, розмішуючи, додавали борошно. До вареників із сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку. Запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому відстоятись і, розкачавши в руках качалку діаметром два чи три сантиметри, різали її на дрібні шматки. Кожен шматок обвалювали в муці і розкачували варяниці, які потім начиняли. Варили вареники у крутому окропі, потім виймали лозяним ополоником, складали в макітру та заливали засмажкою з олії або сала з цибулею.

У повсякденному меню українського селянина вареники зустрічалися нечасто, вони були окрасою недільного й святкового столу.

178 слів

За Л. Ф. Артюхом

Українська кухня

Кулінарія – одне з найдавніших мистецтв світу. У кухні кожного народу знайшли своє відображення особливі, лише йому притаманні смаки.

Українська кухня формувалася на основі народних традицій, і в її асортименті є безліч смачних і здорових страв. Український борщ з пампушками, голубці, капуста знімає знані в усьому світі. А вареники, оспівані в піснях, стали кулінарним символом України. Славиться наша земля і різними видами печива: паски, плячки, струдлі, медівники, пінники, сметанники, рогалики – усього не перелічити! Вони ваблять духмяним ароматом, оригінальністю форми і, звичайно ж, вишуканим смаком.

Українці завжди ставилися до їжі з превеликою пошаною. Кажуть, що звичайний кухонний стіл – це долоня, на якій Бог простягає нам свої дари. Споконвіків у багатьох сім'ях є не загублений у роках звичай: від покоління до покоління передавати родинні, перевірені часом рецепти. Ця традиція має символічний зміст: разом із простими словами переходить до нас любов предків, повага до роду. Смаколики, які готують за старовинними рецептами, – це вже не просто їжа, це страви-обереги. А господиня, готуючи такі страви, гордо каже: «Так кутю робила моя бабуса, а паску пекла мама!»

169 слів

За Народним календарем

Мамині страви

Смачно готує мати. Як вона ворожить над борщем! Встає ще вдосвіта, чистить і промиває буряки, шаткує їх; нарізає картоплі; січе ножем капусту. Всього потроху добавляє в горщик — і помідор кине, і петрушки всипле, і цибулину, і стручок перцю, і листок лаврового листа. А м'ясо кладе з кісткою, кістка щоб була з мозком. Ех, і борщ же тоді виходить такий, що поки дочекаєшся обіду, то ладен власний язик проковтнути. Любить мати варити і всілякі капусняки — з грибами й без грибів, з кашею і без каші, а про різні юшки й говорити не доводиться. Особливо любить вона готувати юшку з риби — тато приносить йоржів та окунів, чистить сам на тертушці, а мати доводить усе до пуття ...

А іноді — коли матері захочеться зробити для всіх приємну несподіванку — зготує вона качку. Начинить обтертими яблуками, зашиє, покладе на сковороду, смажить, поливаючи салом, що витоплюється з неї. Цілий день тоді в хаті пахне припеченим солодом розімлілих яблук, цілий день тоді батько ходить добріший, ніж будь-коли, усміхнений не на лиці, а зсередини. Звичайно, перш ніж їсти качку, на неї треба добре надивитись, треба натішитись, намилюватись, а потім уже їсти, повільно пережовуючи, смакуючи кожною волокниною, обсмоктуючи не тільки кісточки, а й власні пальці.

196 слова

За Євгеном Гуцалом

Хліб — усьому голова

Хліб — це саме життя, його обожають і звеличують, навколо нього зосереджується все існування людини, йому підпорядковуються час і простір. Тому й культура наших пращурів була хліборобською. До хліба українці віддавна ставилися з особливим пошанівком: крихітка хліба від паляниці не може бути зметена зі столу під ноги разом із сміттям.

Хліб — усьому голова. У цьому прислів'ї відображено великий досвід і важливе життєве правило, осмислення ролі хліба в бутті українців і ставлення до нього кожного з-поміж наших співвітчизників. Хліб. Ось він — свіжий, м'який, запашний — лежить на вишитому рушнику. Від нього йде запах золотий ниви, жаркого сонця, чується пісня жайворонка.

Хліб відіграв величезну роль, по суті, у всіх обрядах українців, використовувався як ритуальна страва під час багатьох свят. Наприклад, під час обряду сватання батьки молодят обмінювалися хлібом, а під час запросин дарували випечені з пшеничного тіста шишки. А на весілля випікали коровай і благословляли ним подружжя.

Так, хліб — це справедливість і добробут, праця й пісня. Однак найголовнішим є те, що хліб уособлює смерть і воскресіння, бо зернина вмирає, щоб воскреснути й подарувати людині десятки інших зернин. Людина ж, споживши хліб, вирощуватиме в душі добрі почуття, а в розумі — хвалебні думки.

187 слів

За П. Мовчаном

Святвечір

З давніх-давен у нас на Україні словом і ділом, словесним твором і магічним актом, всією обстановою люди створюють у цей день образ багатства, щастя, миру і спокою у своєму домі. Ще вдосвіта, як тільки день синім проблеском заглянув у хату крізь замерзлі шибки, господиня приступила до праці. Першою магічною дією було добування нового вогню. Господиня дістала з покуття кремінь і кресало, які останні дванадцять днів лежали під образами. Вона перехрестилася тричі і, ставши обличчям до сонця, викресала «новий огонь». Цим вогнем вона розпалила в печі дванадцять полін, що їх припасала та сушила дванадцять днів останнього місяця.

Через кілька хвилин у печі вже палають сухі дрова; на протилежній стіні кидається химерна тінь.

Господиня пов'язалася хусткою, засукала рукава і заходилася готувати дванадцять святвечірніх страв: наставила узвар, варить горох, квасолу, смажить капусту, рибу, ліпить вареники, готує бараболу, гриби, кашу гречану з конопляним молоком, голубці з пшоном, коржі з маком та кутю з товченої пшениці. В усьому їй допомагають діти, а найбільше — старша дочка.

В цій багатій, але пісній вечері господиня представляє найголовніші плоди поля, городу і саду. Ніби дає звіт новому рокові за своє багатство в минулому році.

185 слів

За О. Воропаєм

Смачного!

У вас сімейне свято. Донька виходить заміж або в сина день народження. А можливо, до вас завітали несподівані гості. Або ж просто сімейна вечеря з приводу якоїсь важливої дати чи події в одного з членів родини. Господині хочеться саянути своїм хистом, кулінарною майстерністю, створити атмосферу затишку, тепла, радості.

У кожної жінки щодо цього є свої таємниці — родинні, засвоєні з власного досвіду, взяті зі старовинних або оригінальних сучасних кулінарних книжок. Хоч би там як, а все це — своєрідна наука: скласти правильно меню, смачно все приготувати, оригінально сервувати стіл, радо прийняти й розважити гостей. Щирістю, гостинністю завжди славився український народ.

І кухня національна з давніх-давен відзначалася різноманітністю, високими смаковими якостями, калорійністю. За народним звичаєм більшість страв української кухні готується комбінованими способами, тобто з використанням різних продуктів, застосуванням усіляких способів кулінарної обробки. Наприклад, до складу українського й київського борщів входить 20 найменувань продуктів, селянського, полтавського та зеленого українського — 18, чернігівського — 16. До речі, процес готування борщу включає не тільки варіння, але й підсмажування, тушкування. М'ясні та рибні

страви до того, як опинитися на столі в апетитному вигляді, також проходять складну теплову обробку: смаження або варіння, тушкування або запікання. Полюбляють українці страви у фаршированому і нашпигованому вигляді. Ми звикли до прислів'я: «Чим хата багата, тим і рада». Воно наче попереджає, щоб суворо не судили господиню гостей, котрі завітали несподівано. Але ж, як правило, хата українська завжди щедра, і гостина неодмінно вдається на славу. Господиня радо частує національними стравами як гостей у свято, так і родину в будень.

197 слів

Хороші гості за столом

Сервірування столу – то справжня наука, адже недарма в народі кажуть: «вміли приготувати...».

Насамперед, треба розставити стільці довкола столу так, щоб сусіди не заважали один одному. Для урочистої вечері стіл покривають, як правило, білою скатертиною, для звичайної можна й будь-якого кольору. Але слід враховувати одну деталь: якщо посуд надто строкатий, то скатертину бажано постелити однотонну. Можна накривати й індивідуальними маленькими серветками, на яких мають поміститися прибори.

Прибори, звичайно, бездоганно чисті й акуратні. Весь посуд ставиться на одній лінії, причому так, аби кожна річ була під рукою: ту, яка потрібна пізніше, кладуть далі, так зручніше брати. На мілку тарілку ставите глибоку, праворуч – ніж лезом до тарілки, ліворуч – виделка гострими кінцями догори, перед тарілкою – ложка ввігнутим боком вниз. Ножі можуть знадобитися різні, але кладуть їх не більше трьох пар.

Серветки повинні бути ліворуч від прибора, позаду і праворуч келихи, чарки, склянки. Якщо напої різні, то й чарки бажано поставити різні, причому, щоб вони не заважали брати ложку чи виделку. Масло ставиться на стіл із спеціальним ножом, сіль і гірчиця – з ложечками. Коли ж страви не сервіруються порціями, до них також подають виделки, ложечки, совочки.

Посуд і прибори розставлені. Тепер кладете (на кінець столу) порізаний хліб, подаєте холодні закуски, бажано красиво їх згрупувати за кольором, незвично оформити, адже за враженням від холодних закусок оцінюють весь стіл. Для цього добирається й відповідний посуд, причому, не рекомендується занадто завантажувати його стравою.

Не забудьте поставити на стіл квіти, бажано невеликі, у маленьких вазочках: вони не повинні закривати ні страв, ні гостей. 200 слів



ПЕРЕКАЗИ

Переказ — це вид роботи з розвитку зв'язного мовлення, який передбачає передачу в усній чи письмовій формі прочитаного або прослуханого тексту. Значення переказу в навчальному процесі надзвичайно важливе: робота над ним сприяє оволодінню такими видами мовленнєвої діяльності, як слухання і читання; виробляє навички побудови самостійного висловлювання. Переказ — ефективний засіб розвитку пам'яті, мислення і мовлення.

За обсягом виділяють перекази стислі й докладні.

Завдання **докладного** переказу — відтворити якнайповніше зміст вихідного тексту. Цей вид переказу здійснює детальну, розгорнуту, послідовну, близьку до тексту передачу змісту почутого, побаченого чи прочитаного з якнайповнішим використанням лексичних і стилістичних засобів.

Хліб в українській обрядовості

Здавна народ України славився своєю гостинністю, бо «веселий гість — дому радість». Споконвіку на столі, застеленому барвистим вишитим рушником, лежав хліб, а поруч нього — сіль.

Хліб — один з найдавніших і найважливіших символів української обрядовості. При цьому його ужиткова функція відходить на другий план, а головною стає символічність. Усі види весільного печива виражали ідею єдності родини, міцності шлюбу, продовження роду, благополуччя і злагоди в сім'ї. Чільне значення мав хліб у родильній та поховальній обрядовості, у проведенні календарних і трудових свят. Традиції, пов'язані з хлібом, який уособлює повагу до праці, кращі моральні засади, продовжують жити і сьогодні.

В Україні існує багато видів обрядового хлібу. Сюди слід віднести верч — весільний обрядовий хліб. Ним обмінювалися на весіллі родини: молодий привозив верч до тещі, а молода — для свекрухи. Дивень — обрядовий хліб, аналогічний за своїм ритуальним призначенням калачеві. Його виробляли з плетінки втрое чи вчетверо, а потім молода дивилась на молодого, звідки, очевидно, й походить його назва. Жайворонки — печиво, що випікали на свято Сорока святих. Їх пекли сорок штук, їли протягом дня, причому обов'язково діти. Вони бігали по селу, підіймали вгору «пташок» та промовляли нехитрі

заклики. За повір'ям, ці дії прискорювали повернення птахів із вирію, тобто наближали початок весни. Це обрядове печиво символізувало весну, зустріч із рідною землею, гостинність, відродження природи.

Коровай – обрядовий весільний хліб, поширений серед багатьох слов'янських народів. Коровай символізував гідність, достаток, красу молодих на весіллі. Ще й досі при виготовленні короваю дотримуються звичаїв, що йдуть із глибокої давнини. Коровай як символ завершеності аграрного року, випікали й на обжинки: разом із обжинковим снопом він є одним з найважливіших символів – атрибутів свята врожаю й майбутнього достатку.

До найважливіших весняних обрядових хлібів належить пасха, яку готували до Великодня. Пасху обов'язково святити в церкві разом з писанками, крашанками та іншими стравами святкового столу. Пасху, писанки й крашанки наділяли магічними властивостями та приписували їм цілющу силу. Пасха мала символічне значення Бога, єднання людей із вищим розумом, слугувала обереговим знаком перед силами зла. Весільний коровай, пасхальне печиво, святочні пироги вважаються символами астральної тріади: місяця, сонця і зорі або місяця, сонця і Господа. Про це свідчать весільні пісні, щедрівки, колядки, веснянки. До речі, ідучи на весілля, люди несли господарю два хліби (символи сонця і місяця), а господині несли по мисці білого борошна (просліджується подвійна символіка – ясність білого борошна, округлість миски).

Особливою стравою українського народу були пиріжки. Готували пиріжки з різноманітною начинкою: м'ясом, рибою, грибами, сиром, горохом, капустою, маком, яблуками. Особливо популярними були пиріжки з калиною. Це символічна страва, що пов'язана з культом місяця і формою нагадує півмісяць. Свою символіку мали пироги з маком - подвійний символ місяця й зірок, що знаменував ріст і плодючість.

Хліб в Україні в давнину мав надзвичайну шану й вважався святим. Він був символом святості, радості, щастя, здоров'я та багатства. Люди вірили, що з хлібом у домі присутні добрі душі.

(за Л. Кожуховською)

Завдання:

- *Написати докладний переказ тексту.*

Система раціонального харчування

За своєю суттю людина – продукт космосу. І всі обмінні процеси в її організмі, як і усіх живих організмів, так або інакше підпорядковані календарю - добовим ритмам та всіляким раптовим змінам у середовищі довкілля. Щонайменше відхилення від них викликає додаткову напругу та перевантаження в діяльності окремих організмів та обмінних процесах у цілому. У живих організмах дикої природи весь комплекс обмінних процесів довільно підпорядковується астрофізичним та геофізичним змінам.

Людина, створивши окреме суспільне середовище, зобов'язана підтримувати й контролювати необхідну взаємозалежність кодексом власних законів, звичаїв і правил, бо будь-яке порушення усталеного принципу неминуче стає причиною хвороби. Звідси укладання з давніх-давен різних режимів та норм харчування, які б узгоджувались з певними циклічними змінами в природі: добовими, місячними, сонячними, зодіакальними: визначення періодів пісних та скоромних днів тощо.

Пращурам було відомо, що одна та й сама страва в різний час доби та в різні пори року по-різному застосовується організмом. А значить по-різному впливає на його життєдіяльність. Різний вплив має кожна окрема страва й на ті чи інші функції організму та певні органи. За словами великого грецького природознавця і мислителя, реформатора античної медицини лікаря Гіппократа, будь-яка їжа має бути ліками для людини, а ліки – їжею.

У наш час це твердження не лише не втратило своєї ваги, а й набуло ще більшого значення. Принцип здорового харчування стає ледь не головною проблемою сьогодення. Однак харчовий режим сучасної людини, здебільшого, дещо хаотичний, а раціон збіднений на біологічно активні речовини. Як наслідок – порушення сну, постійна нервозність, загальна захворюваність.

Нехтування законами природи ніколи не минає безслідно. Режим харчування багато в чому зумовлюється також територіально-кліматичними умовами середовища буття, релігійними правилами та родом занять людини. А відмінність у харчуванні окремих осіб, родів та народів – генетична особливість організму, що успадковувалась від покоління до покоління. Тож у кожній окремій родині (роді, народі) з роками складається певна система раціонального харчування, що стає однією з гілок дерева національної кухні.

В українців основними заняттями споконвіку були хліборобство та скотарство. Звідси й увесь уклад життя. Біла українська хата потопала в зелені садів. А фрукти й овочі здавна є основою в харчуванні українців. Крім того щонайменше три тисячі років тому наші предки вже вирощували пшеницю, ячмінь, просо.

До складу їжі наших предків також входили молоко, м'ясо та риба. З яких джерел черпали вони знання – невідомо.. Але що ті знання істинно глибокі – безперечно. Саме на ґрунті давніх знань законів світобуття створено природний календар харчування, систему, що у вигляді традиційної звичаєвості та обрядовості передається від покоління до покоління впродовж віків.

Із прийняттям християнства систему цю було дещо змінено та одягнено в нові шати. Однак суть мало в чому змінилася. Так, у річному режимі харчування релігійні пости добре узгоджувалися з гармонійною циклічністю зміни енергетичних полів Сонячної системи й Галактики.

(за М. Ткачем)

Завдання:

- *Написати докладний переказ тексту.*

- *Викласти свої роздуми з приводу дотримання принципу здорового харчування.*

Обрядова їжа

Народна обрядова їжа – святкова, ритуальна, церемоніальна – не лише засіб задоволення життєвої потреби людини, а й важлива форма соціального спілкування, традиційна суспільна цінність, що несе на собі символічне навантаження.

Умовно поділивши обрядовий цикл свят на дві групи – сімейні й календарні, розглянемо їжу як їх незмінний атрибут. Так у сімейних обрядах найбільш значимими є ті, що пов'язані з народженням дитини (родини, хрестини), весіллям і похоронами.

У родинях харчова атрибутика грала особливу роль при відвідуванні породіллі. За традицією це могли робити лише жінки. З собою вони несли хліб або хлібні вироби, яйця, мед, узвар або фрукти з узвару, тим самим допомагаючи слабкій після пологів жінці калорійними продуктами. Подібний звичай громадської взаємодопомоги існував в Україні і в інших урочистих випадках: на весіллі молодим підносили не лише дарунки, а й хліб, борошно, зерно або крупу. Ці продукти здавна сприймалися людьми як ті, що мають магічну силу.

У весільній обрядовості хліб, як ми знаємо, був одним з найголовніших атрибутів. Із хлібом ходили старости, хлібом благословляли молодих на подружнє життя, зустрічали й проводжали наречених, ходили до сватів тощо.

Виразною особливістю українського весільного обряду було виготовлення спеціального хлібу – короваю. Ареал поширення короваю охоплює майже всю територію України (крім деяких районів Закарпаття та Середньої Наддністрянщини, де функцію короваю відігравали весільні калачі). Значення короваю в українському весіллі було настільки великим, що молодий, якому за певних причин (через бідність, сирітство) не випікали короваю, одержував прізвисько «Безкоровайний».

Коровай, як правило, виготовляли у обох молодих і ділили під час дарування. Коровай мав глибокий символічний зміст єднання молодих у сім'ю, єднання двох родин, продовження роду, плодючість, перехід молодих до вищої соціальної групи тощо. Усе, що стосувалось короваю, набувало й магічного значення. Коровайницями не мали права бути вдовиці або розведені – лише особа щасливої подружньої долі допускалась до діжі. Коровайну діжу і піч величали піснями, водою з-під помитих коровайницею рук умивали всіх присутніх на коровайному обряді, потім урочисто виливали цю воду під плодюче дерево.

Характерним весільним печивом були також шишки, якими обдаровували коровайниць, гостей, весільну челядь, молодь, яку не частували короваєм. У деяких районах роль шишок виконували перепілки, зозульки,

гуски, качки. Їли й інше печиво – верч на Поліссі, лежень на Правобережжі, дивень на Півдні тощо.

Глибоко символічного змісту набувало у весіллі хлібне зерно, яким «посівали» молодого, випроваджуючи його з батьківського дому до шлюбу й молодих по шлюбі. У деяких районах до жита чи пшениці додавали овес, горіхи, які становлять в один ряд у символіці продовження роду.

За Л. Артюх

Завдання:

- *Написати докладний переказ тексту.*

Гарячі чаї

До гарячих напоїв належить чай, чайні напої, кава, кавові напої, какао, шоколад.

Чай - напій, який відомий у всьому світі. Він освіжає, втамовує спрагу, викликає почуття бадьорості й позитивно впливає на організм людини: стимулює діяльність серця, збуджує центральну нервову систему, поліпшує кровообіг, зміцнює капіляри, знімає м'язову і нервову втому, розширює судини й стимулює функцію нирок, підвищує розумову активність.

Батьківщина чаю – Китай. Китайською мовою слово «тцай-йе» означає «молодий листочок». Справді, чай – це і є листя чайного куща. Кращий сорт чаю одержують з молоденьких листочків, що ще не зовсім розпустилися і вкриті білими волосками, їх називають «пек-хо» - або «білий пух». Чим тонше і ніжніше листя, тим вищі сорти чаю з нього дістають.

Чайне листя містить понад 300 хімічних сполук. На якість, аромат, міцність, колір чайного настою впливають сполуки, які розчинні в гарячій воді. Такими речовинами є *танін, кофеїн, ефірні олії, вітаміни* тощо. Більше як 30% розчинних речовин переходять у настій. Чай, багатший на ці речовини, дає цінніший настій. Під час охолодження ці речовини випадають в осад. Дубильні речовини – чайний танін і катехіни – надають чайному настою червоно-коричневого кольору, приємного міцного, терпкого, в'язучого смаку. Катехіни мають властивості вітаміну Р, який зміцнює стінки кровоносних судин, має бактерицидні властивості. Ефірні олії розчиняються у воді і при охолодженні заварки чаю спливають на її поверхню, утворюючи «маслянисті плями». Кофеїн збуджує серцево-судинну систему, поліпшує кровообіг та дихання, підвищує розумову активність, стимулює функцію нирок, знімає нервову і м'язову втому.

За вмістом та якістю білків чайне листя не поступається перед бобовими культурами. Особливо багаті на білки зелені чаї.

Найбагатший ефірними оліями, танінами і кофеїном індійський чай. Він дає терпкий настій з в'язучим смаком. Цейлонський чай відрізняється терпкістю, тонким ароматом і кольором. Китайський чай – м'який і ароматний. Грузинський і азербайджанський чай за своїми властивостями близький до китайського.

За способом обробки відомі такі різновиди чаю: байхові, пресовані, ароматизовані. Для кожного типу характерна відповідна технологія приготування.

Завдання:

- *Написати докладний переказ тексту.*
- *Доповнити текст правилами заварювання чаю.*

Контрольний докладний переказ із творчим завданням
Українські національні страви

Ми із задоволенням смакуємо гамбургери, піцу і солодкі французькі макарони. Та погодьтеся, що любов до борщу і вареників – просто у крові українця. Чому нам до вподоби саме це, а не інше? Та яка історія формування нашої традиційної кухні? Спробуємо розібратись, зрозумівши головні особливості українських національних страв.

Народна кухня — це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література чи мистецтво. Тому цим здобутком треба пишатися і не забувати. Рецепти страв, які використовували українки тисячі років тому, дійшли до сучасників майже у незміненому вигляді.

Улюбленою стравою українського населення був червоний борщ, компонентами якого були капуста, буряк, морква, петрушка, пізніше – картопля. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці. Заможні селяни їли борщ, забілений сметаною. У період посту борщ готували з рибою або грибами, попередньо злегка підсмаженими на олії. Інший різновид борщу, так званий «зелений», або щавлевий. Готували його навесні з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка. Зелений борщ заправляли круто звареним посіченим яйцем і сметаною. Ще одним з популярних рідких овочевих страв був – капустняк. Для його приготування використовували квашену капусту, картоплю, заправляли пшоном. Особливо смачним був капустняк, зварений на м'ясній юшці з жирної свинини, але вживали його в основному заможні селяни.

Типовою для українців стравою були вареники, але готували їх досить рідко, здебільшого на свята або в неділю, що пояснювалося важким матеріальним становищем більшості селян. Вареники обов'язково готували з начинкою, яку захищували у тонкій варениці. Начинка могла бути пісною чи скромною – залежно від пори року та релігійних заборон.

Значне місце в харчуванні наших предків здавна займала й риба, серед якої слід назвати коропа, ляща, осетра, сома, вугра, лина, піскаря, щуку. Вживалась в їжу також ікра риб. Карасі в сметані або з медом, лящі з хріном і яблуками, фарширована щука, лини з капустою, два різновиди юшки – щерба та щучина вважаються найпопулярнішими рибними стравами українців.

З городніх овочів використовували: капусту, буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи. Як приправу до страв використовували місцеві пряно-смакові

рослини — хрін, цибулю, часник, кріп, щєбрушку, кмін, м'яту, а також привезені з інших країн — перець і корицю.

Серед солодких страв нам були відомі: кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рис з медом і корицею, кутя з ізіомом і горіхами, узвар із слив та вишень. З малини й журавлини варили узварець.

Україна має надзвичайно багату кулінарну спадщину. Українські традиції харчування є дуже різноманітні та цікаві. Деякі страви української кухні, наприклад борщ і вареники, ввійшли в меню міжнародної кухні. (391 слово)

Завдання:

- *Напишіть докладний переказ тексту.*
- *Доповніть текст розповіддю «Моя улюблена національна страва».*

Контрольний переказ

Страви, за якими іноземці впізнають українську кухню

Усім відомо, що кожна країна має свою національну кухню. Українська кухня також зарекомендувала себе чи не в усьому світі. Вона проста, але разом з тим, надзвичайно смачна, поживна і щедра. Які ж національні страви нашої кухні припали до душі, чи радше, до шлунка, гостям з-за кордону? Українські ресторатори виділяють декілька страв, які користуються найбільшим попитом серед іноземців.

На першому місці, звичайно, український борщ. Згідно тверджень етнографів, перші згадування про борщ в Україні датуються ще п'ятнадцятим століттям. А до смаку іноземцям наш борщ припав перш за все тим, що він абсолютно відрізняється від усіх європейських перших страв. Як відомо, за кордоном супи переважно перетирають на так звані крем-супи. Вони готуються значно швидше і тут не приділяється увага поетапному готуванню інгредієнтів. Саме тому український борщ є певним культурним шоком для іноземців.

А який же борщ без сала! Здавна наша держава асоціювалася з салом. Ще за часів Запорізької Січі, козаки дражнили своїх найбільш потужніших ворогів «бусурманів» салом, у релігії яких — ісламі, цей продукт вважається забороненим, нечистим. Зараз же сало, яке подається у різних варіаціях, викликає у гостей нашої країни виключно захоплення. Чого лише вартує перемелене сало з додаванням часнику, копчене сало, шкварки і ноу-хау нашого часу — сало в шоколаді.

Хрумка квашенина з бочечки — чудове доповнення до сала. Наші господині взагалі не тямлять себе без квашення та маринування огірків, які для іноземців є справжнім делікатесом.

Особливо полюбують іноземці нашу домашню ковбасу. Не дивно, адже на тлі м'ясного багатства, яке пропонується на прилавках магазинів, жодна з фірмових ковбас не зрівняється з домашньою. Вона смачна і в запеченому вигляді, і в сирі-в'яленому, і в копченому, і приготованому на грилі. Секрет її простий — вона натуральна і ... приготована з любов'ю.

А наші українські вареники у топі серед вподобань заморських гостей. Кожна господиня може похизуватися власним рецептом приготування вареників, причому – з найрізноманітнішими начинками – сиром, картоплею, грибами, фаршем, гречкою. Зазвичай до вареників додають шкварок і сметани – страва ця далеко не дієтична, однак, надзвичайно смачна.

Голубці – ця страва європейського походження дуже міцно еволюціонувалася в українську кухню. Наші підприємливі ресторатори позиціонують голубці, як суші-роли для українських самураїв – козаків. Голубці зі сметаною, які для нас уже стали буденною стравою, для іноземців – просто вершина смаку.

Тож, якщо ви чекаєте гостей з-за кордону і міркуєте над тим, що б такого незвичного приготувати, аби справити на них враження, порада проста – не забувайте собі голову і приготуйте вищевказані страви. Не варто зважати на те, що вони для нас звичні і часом буденні. Насправді – весь смак у простоті. Тому готуймо, дивуймо і піднімаймо кулінарний авторитет своєї країни ще вище. (412 слів)

Стислий переказ має коротко передати зміст тексту. Робота над ним вимагає умінь відбирати в тексті головне й суттєве. Він привчає висловлюватися лаконічно й чітко, уникаючи багатослів'я. Формування умінь складати стислий переказ готує учнів до різних видів фіксації прочитаного, почутого — складання тез, конспектів та ін.

Стислий переказ тексту

Гастрономічна карта України

Якщо ви прихильник гастрономічного туризму, тоді подорожі Україною вам точно будуть до смаку, бо українці – привітний і гостинний народ, який вміє нагодувати так, щоб щедрий стіл запам'ятався, змусив повернутися або спонукав гостей приготувати національні страви у себе вдома.

У північних областях України готують ситно, смачно і ґрунтовно. Ці краї славляться урожаєм картоплі, і це позначилося на особливостях місцевої кухні. Одна з улюблених страв – це оладки з тертої картоплі – деруни, або драники. У Чернігівській області із задоволенням пригощають печеню – це страва в горщиках, до її складу входять картопля, квашена капуста і м'ясо. А на солодке – пиріжки з калиною, адже Чернігівщина багата на ягоди. Ще один рецепт печені в горщиках, яку готують на Сумщині, оригінальний тим, що з картоплею закладається і м'ясо, і печінка. Усе це готується з болгарським перцем, сметаною і сиром.

Полікультурна столиця України багата ресторанами на різний смак. Тут можна спробувати меню багатьох країн світу. Але ми згадаємо старовинний рецепт котлет по-київськи: коли всередину смаженого у фритюрі курячого філе кладуть шматочок вершкового масла, сир, зелень, обмазують яйцем і панірують. Котлетка виходить на подив соковитою і смачною.

Південь України, де Дніпро впадає в Чорне море, – це край рибалок, які знають, як приготувати свій улов. І тому південь України радує різноманітністю рибних страв.

В Одесі готують биточки зі свіжих бичків. Тісто змішується з подрібненою рибою, і все це смажиться на олії. У Миколаївській області консервують рибу по-домашньому, додаючи томат, і варять юшку з томатним соком або томатною пастою і зі сметаною. Південь України славиться і своїми овочами. Баклажани по-херсонськи – гостра страва. Її готують, обсмажуючи синенькі в маслі, із солодким і гірким перцем і яблучним оцтом.

В центральні області варто вирушити, щоб спробувати традиційні страви України, завдяки яким наша кухня є впізнаваною у світі. Черкаська область – борщ і пампушки з часником. Ще одна улюблена страва центральної України – вареники. Готують їх з різними начинками: картоплею, грибами, м'ясом, печінкою, капустою. А з особливих м'ясних страв можна назвати крученики – невеликі м'ясні рулетики з начинкою з фаршу, паштету, чорносливу з горіхами. Вираз «полтавська галушка» настільки прижився в побуті, що так стали називати не тільки коронну страву цього регіону, але і жителів Полтавщини.

На сході України поїсти люблять добре і ситно, і це не дивно, адже східна Україна – край шахтарів. А справжнім чоловікам, які займаються фізичною працею, треба добре підкріпити свої сили обідом. На Донбасі знають близько п'ятдесяти рецептів окрошки. А до окрошки можна спробувати рульку – задню частину свинячої ноги, яку натирають сіллю і спеціями, а потім запікають в тісті. У справжній слобожанський борщ, який готують на Харківщині, кладуть квасолі і м'ясні фрикадельки. А на друге – гречаники: м'ясні тефтелі з гречкою.

На Західній Україні історично склався багатючий пласт кулінарних традицій. Щось прийшло від поляків, щось від угорців, лемків, і, звичайно, від господарів гір – гуцулів... Тут ви зможете спробувати страви, про існування яких, ймовірно, навіть не здогадувалися. На Прикарпатті до столу подають бануш - густа каша з кукурудзяної крупи, приправлена сметаною, подають гарячим з обсмаженим беконом і бринзою. Карпати – це край білих грибів і тут майстерно вміють варити смачну грибну юшку зі сметаною. У Чернівецькій області варто спробувати домашню бринзу та традиційну кукурудзяну кашу — мамалигу. На Закарпатті дуже популярна страва бограч, яка прийшла до нас з угорської кухні. Береться гуляш, приправляється кореннями та карпатськими травами і все це вариться у казанку. Чудові віденські рулети – струдлі добре готують у Львові. Вони можуть бути як солоні (із сиром, беконом), так і солодкі (із сиром, яблуками). А галицький сирник – симфонія кулінарного мистецтва. Приготування сирної маси, яка викладається на пісочне тісто – це цілий ритуал. Потім сирник повинен деньок відстоятися в холодильнику... Так що краще не намагайтеся готувати, а сходіть в одне із затишних кафе Львова і посмакуйте сирник з чашкою ароматної кави...

Українські страви багаті і різноманітні, кожен охочий зможе знайти для себе щось неповторне. В цьому випадку доречним буде висловлення: «Краще один раз спробувати, ніж сто разів почути». Обирайте свій «смачний» маршрут і рушайте до нових гастрономічних відкриттів! (637 слів)

Чоловік з ароматом кави

Про Юрія Кульчицького в Україні нині відомо небагато. Українець за походженням, він виконував роль військового аташе та перекладача у Відні. Згодом Кульчицький опинився в австрійській дипломатичній місії в Стамбулі й відіграв важливу роль у легендарній Віденській битві 1683 року, яка фактично зупинила турецький наступ на цивілізовану Європу.

У Відні Кульчицький дістав неформальний статус героя. Як нагороду, крім будинку від магістрату й медалі від короля, рятівник отримав триста мішків кави. Каву залишили в обозі турки, щоправда, австрійці вважали ці зернята кормом для верблюдів. «Полонені» верблюди кавові зерна їсти навідріз відмовлялися. Якби не вроджена підприємливість Кульчицького, кава могла б так і залишитися прикрасою якогось етнографічного музею австрійської столиці.

Проте Юрій Кульчицький не розгубився – відкрив кав'ярню спочатку тільки для власних приятелів, утаємничених у смак Сходу. Віденцям кава засмакувала. Не останню роль у цьому відіграла колоритна постать рятівника Відня, який засолодив гіркий напій. Кульчицький, перебравшись у турецький одяг, особисто частував своїх гостей, пом'якшуючи смак кави медом, цукром, а згодом молоком з вершками. За переказом, саме експериментатор Кульчицький і винайшов напій, що згодом дістав італійську назву «капучино».

Невдовзі «на каву» до Кульчицького почала заходити місцева аристократія. До кави подавали й круасани, за легендою, винайдені сусідом-булочником, намовленим до цього Кульчицьким. Тоді круасани мали й символічний підтекст: у такий спосіб ласуни споживали імітацію турецького півмісяця. Зазвичай відвідувачі вмочували їх у каву, що згодом стало навіть певною віденською традицією.

У Європі, як і в Туреччині, кав'ярні приваблювали всі верстви населення: політиків, комерсантів, творців і звичайних людей. У кав'ярнях виникали нові форми соціальної взаємодії. Купці, фінансисти, страховики в пошуках місця для обговорення спільної справи шукали альтернативу звичайним на той час зібранням. У кав'ярнях художники й письменники, які зазвичай працювали на самоті, мали можливість поспілкуватись один з одним і з іншими цікавими для них людьми.

Триста трофейних мішків із кавою продали. Цей бізнес не розвиватися не міг, адже кавовий герой не лише заслужив почесне австрійське громадянство, а й на все життя був звільнений від сплати податків.

Кульчицький помер у розквіті слави в 1692 році. Героя-кавовара поховали під кафедральним собором Святого Стефана, одного з найбільших у Відні.

У 1862 році іменем Юрія Кульчицького назвали віденську вулицю, а згодом установили й пам'ятник простому «шляхтичу із Самбора». Європейські кавовари, зокрема фірма «Якобз», певний час мали у своєму асортименті «каву Кульчицького». Тож на Заході «скромний» галицький герой і його добрі справи більш знані, аніж удома. Планується навіть зняти фільм про Віденську битву за участю американського актора Мела Гібсона, який грав би короля Яна Собеського. Подвиг бравого галицького розвідника, захопленого кавою, також має бути екранізовано.

ПЕРЕКАЗ ТЕКСТУ НА ПРОФЕСІЙНУ ТЕМУ ІЗ ТВОРЧИМ ЗАВДАННЯМ (УСНО)

Кухар - одна з найдавніших і вічно сучасна професія. Добрий кухар цінується у всі часи і у всіх народів. Про кухарів, їх мистецтво складають прислів'я і приказки, розповідають легенди.

Кажуть, що справжній кухар - то унікальне поєднання багатьох талантів. Фантазія, вміння поєднувати продукти, створювати нові страви і прикрашати їх цінувалися завжди.

Кухар повинен знати технологію приготування усіх видів страв та кулінарних виробів, особливості приготування національних, фірмових страв та страв іноземних кухонь; правила оформлення та подачі порційних страв та страв на замовлення; правила складання бенкетного меню; приготування різних видів тіста та виробів з нього; основи, значення та технологію приготування дієтичного та дитячого харчування; ознаки доброякісності харчових продуктів; умови, строки зберігання та реалізації сирової та готової продукції, напівфабрикатів; санітарно-гігієнічні правила утримання продуктів, кухні, службових приміщень; правила особистої гігієни; правила використання та призначення обладнання, виробничого інвентарю, інструментів вимірювальних приладів, посуду, тари; дотримуватись правил охорони праці, внутрішнього розпорядку і вимог пожежної безпеки.

У кухаря обов'язково повинні бути естетичний смак, уява, творчі завдатки. Він повинен мати хороший загальний інтелект, добре розвинені дотик та нюх, координацію рухів рук, високі показники концентрації, переключення, стійкості та об'єму уваги, добре розвинену довготривалу пам'ять.

Незважаючи на те, що кухар на підприємствах громадського харчування користується встановленими рецептами страв, він може вносити до них зміни в залежності від якості сировини і контингенту споживачів. Кожен ресторан пишається своїми кухарями-професіоналами, як найбільшим скарбом. Адже смак та естетичний вигляд страви - то справа рук кухаря.

Послуги харчування є найважливішою складовою потребою будь-якої людини. Професія кухаря важка, але одночасно цікава, вона приносить

людині велике моральне задоволення. Вона дає можливість займатися індивідуальною трудовою діяльністю на підприємствах, ресторанах, кафе.

А ще в народі кажуть: «Щоб кухар з голоду помер, то цього ще й на світі не було!»

Бесіда за змістом прочитаного.

Орієнтовні питання бесіди.

1. Яку назву можна дібрати до тексту? (учні пропонують назви тексту, обираємо найвлучнішу).
2. Які таланти поєднує справжній кухар?
3. Якими знаннями повинен володіти кухар?
4. Чи дозволяється кухареві змінювати рецептуру страв?
5. Якими якостями повинен бути наділений справжній майстер кухарської справи?
6. Особливості професії «Кухаря»?
7. Що кажуть у народі про кухарів?
8. Як ви розумієте значення словосполучень: естетичний вигляд страви, технологія приготування страв?

Мовний аналіз тексту. Робота зі словничками.

- В тексті зустрічається чимало слів, значення яких вам можуть бути маловідомі. Це може привести до неповного розуміння змісту почутого тексту. Тому я вам підготувала словнички з тлумаченням таких слів та словосполучень. (Читання тлумачення слів «ланцюжком»).

Словничок

Порційна страва – оформлення страви для кожного в індивідуальному посуді.

Банкетне меню – меню, складене спеціально для якоїсь урочистої події.

Контингент – сукупність людей, що становлять подібну з певного погляду групу; склад осіб певної категорії.

Інтелект – це загальна здатність до пізнання і вирішення проблем, яка об'єднує всі пізнавальні здібності індивіда: відчуття, сприйняття, пам'ять, уявлення, мислення, уява.

Відчуття – психічний пізнавальний процес, який полягає у відображенні окремих властивостей, предметів та явищ оточуючого світу.

Сприйняття – психічно пізнавальний процес, який полягає у відображенні людиною предметів і явищ, у сукупності всіх їхніх якостей при безпосередній дії на органи чуття.

Переключення уваги – полягає в довільному перенесенні її спрямованості з одного об'єкта на інший.

Стійкість уваги – виявляється у тривалості й зосередженості на об'єкті.

Об'єм уваги – можливість охопити низку об'єктів одночасно.

Координація рухів – це інваріантна послідовність окремих рухів, операцій під впливом зовнішніх подій (поява нових предметів, уміння помітити свою руку), які пов'язують одну операцію з іншою. Дитина оволодіває рухами, їх точністю, координує різні його моторні компоненти.

Концентрація – зосередження, скупчення, насичення, об'єднання.

Завдання:

- Усно перекажіть переказ, доповнюючи розповідь про особливості роботи кухара.



Прислів'я та приказки

Риба не хліб, ситий не будеш.

Повар від запаху ситий.

З'ївши калач, берися знов до хліба.

Паляниця – хлібові сестриця.

Без солі, без хліба – немає обіду.

З печі сирого хліба не виймають.

Не вмієш пекти хліба – будеш пекти раків.

Од хліба недопеченого і від фельдшера недовченого своє здоров'я бережи.

Що до чого, а хліб до борщу.

Вареники ті ж самі, та макітра інша.

Сметаною вареників не зіпсуєш.

Сякі-такі вареники, а все ж кращі за галушок.

Як сир рахувати, тай вареників не видати.

Книш – не пиріг.

Без добавки і борщ не смачний.

Пісний борщ, хоч голову мий.

В нас просто: борщ, каша, третя – кваша.

Смачний борщ і каша, але як є шматок м'яса.

Аби пшоно, каша буде.

Без каші обід сирота.

Зварив кашу, то й масла не жалій.

Каші салом не зіпсуєш.

Крупник – кулішеві брат.

Ковбаса – слава, а капуста – страва.



Загадки

1. Який звичай найпоширеніший між народами (їжа, робота).
2. Мене ріжуть ножакою, б'ють мене ломакою, проте мене так голублять, бо всі мене дуже люблять (хліб).
3. Увесь вік їси – не проїси, а завжди добре (борщ, каша).
4. Повен пень головень (галушки).
5. Червоні чоботи у землі закопані (буряки).
6. Був у воді, був у маслі, у нирку впав, хоп – і пропав (вареник).
7. Не кінь, не віл, а прив'язаний (гарбуз).
8. Сидить у ложці звівши ножки (локшина).
9. Що з торбинки тягнуть, а з чашечки п'ють (молоко).
10. Має роги і ноги, а держиться підлоги (стіл).
11. Хвалить його кожен, любить його кожен, і дня прожити ми без нього не можемо. (хліб).
12. Схоже на бочку, а потурбуйся – і матимеш квочку (яйце).
13. У воді росте кохається, вкинь у воду - злякається (сіль).
14. Чупринка зелена, голівка червона, а хвостик білий (редиска).
15. Круглий, а не місяць, зелений, а не трава, з хвостом, а не миша (кавун).
16. Били, колотили, на стіл положили (масло).
17. Ні молоко, ні сметана, а смакує зрання (чай).
18. Гарненьке, солоденьке, дітям смачненьк (цукерки).
19. Грудочки маленькі, всі вони смачненьки, у сиропі прокиплять, згодом діти їх з'їдять (варення).
20. Під землею птиця кубло звила і яєць нанесла (картопля).
21. На дірявім мості танцювали гості (сито й борошно).
22. Із вечора заюрив, к півночі захандрив, а к світу -закричав (тісто в діжці і в печі).
23. За горами, за грунами в долині свиня лежить (тісто в діжці).
24. Повна стайня гладких коней, прийшов сухий повигонич (пиріжки в печі, кочерга).
25. Повзун повзе, розкоряка везе (горщик і рогац).

- | | |
|---|--------------------------------|
| 26. Іван-дурачок сів на коня і поїхав у вогонь | (горщик, рогач і піч). |
| 27. Сидить квочка на золотих яєчках | (сковорода на вугіллі). |
| 28. Кричить, верещить та й берега ся не держить | (сало на сковорідці). |
| 29. Залізний бік, свинячий перескік, а гречаний посаг | (гречані млинці на сковороді). |
| 30. У єдиній чоботині скаче козак по долині | (макогін). |
| 31. Скочив хлопчику городчик – гар, гар, гар | (макогін у макітрі). |
| 32. Червоний хлопадок має чорний писачок | (макогін). |
| 33. Батько з лісу, мати з міста, діти з городу | (макогін, |
| 34. Батько дерев`яний, мати з глини, а діти - тріскачі | макітра, мак). |
| 35. Топтух в лісі, топтушиха в полі, топтушення в колі,
всі сходяться до єдиної долі | |
| 36. На голові ярмарок, на животі шарварок, між ногами
- гвалт | (мак труть). |
| 37. Рідке, а не вода, біле – а не сніг | (молоко). |
| 38. Є шапка - та немає голови, є нога – та немає
черевика | (гриб). |
| 39. На полі народився, на заводі варився, на столі
розчинився | (цукор). |
| 40. Що то за голова, що лиш зуби й борода | (часник). |



Висновки

Важливим засобом підготовки робітників є гуманітарні предмети, які не тільки збагачують знання, вміння і навички, а й формують морально-етичні якості майбутніх робітників.

Не можна обмежуватися тільки програмовим матеріалом з підручника, не пов'язуючи його з життям та іншими предметами. А для здобувачів освіти особливо важливо провести взаємозв'язок із спецпредметами, тобто з їхньою майбутньою професією.

Збірник містить зразки завдань, які можна і потрібно використовувати на уроках української мови у професійно-технічних навчальних закладах з професій «Кухар, кондитер». Послідовне використання такого матеріалу під час вивчення орфографії, пунктуації, стилістики дасть можливість учням активно застосовувати набуті навички на уроках розвитку зв'язного мовлення, зокрема в усному мовленні та при виконанні письмових робіт.

Виконання вправ і завдань, які мають професійну спрямованість, допоможуть здобувачам освіти оволодіти термінологією майбутньої спеціальності, сприятимуть збагаченню словникового запасу учнів загально-технічною і професійною лексикою.

Тому цей збірник стане в нагоді здобувачам освіти і викладачам професійних(професійно-технічних) навчальних закладів.