

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Гомельский государственный университет
имени Франциска Скорины»

О. Н. КАРЕБО

**ПРАКТИКА УСТНОЙ
И ПИСЬМЕННОЙ РЕЧИ
КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ**

Практическое руководство

для студентов I курса специальности
1-02 03 06 02 «Немецкий язык»

Гомель
ГГУ им. Ф. Скорины
2016

УДК 811.112.2'271.1(076)
ББК 81.432.4-55я73
К22

Рецензенты:

кандидат филологических наук Н. А. Гришанкова,
кандидат педагогических наук Л. И. Богатикова

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом
учреждения образования «Гомельский государственный
университет имени Франциска Скорины»

Каребо, О. Н.

К22 Практика устной и письменной речи. Культура
питания : практическое руководство / О. Н. Каребо ;
М-во образования Республики Беларусь, Гомельский
гос. ун-т им. Ф. Скорины. – Гомель: ГГУ им. Ф. Скорины,
2016. – 47 с.

ISBN 978-985-577-170-9

Практическое руководство включает тематический словарь, тексты актуального и проблемного содержания, систему лексико-грамматических дотекстовых и послетекстовых упражнений, направленных на повторение, закрепление материала по теме «Культура питания. Еда». Его цель – систематизировать и интенсифицировать работу студентов по развитию умений и навыков перевода, пересказа и творческой интерпретации текстов, а также углубить страноведческие знания.

Издание адресовано студентам 1 курса специальности «Немецкий язык. Английский язык».

УДК 811.112.2'271.1(076)
ББК 81.432.4-55я73

ISBN 978-985-577-170-9

© О. Н. Каребо, 2016

© Учреждение образования «Гомельский
государственный университет
имени Франциска Скорины», 2016

Оглавление

Предисловие.....	4
1. Wortschatz zum Thema «Essen»	5
2. Lexikalisch-grammatische Übungen	13
3. Textarbeit	26
Text 1. Tischregeln	26
Text 2. Essgewohnheiten	30
Text 3. Essen in Russland und in Deutschland	32
Text 4. Meine Mahlzeiten	37
Text 5. Richtig einkaufen: So landen Lebensmittel nicht im Müll.....	39
Text 6. Zehn Faustregeln für eine gesunde Ernährung	43
Quellenverzeichnis.....	47

Предисловие

Настоящее руководство предназначается для студентов 1 курса специальности «Немецкий язык. Английский язык».

Цель руководства – помочь студентам овладеть лексикой по теме «Еда» на коммуникативном уровне; систематизировать и интенсифицировать работу по развитию умений и навыков перевода, пересказа и творческой интерпретации текстов, а также углубить страноведческие знания по предлагаемой тематике.

Руководство состоит из трех частей. Первая часть представлена тематическим словарем, который знакомит студентов с наиболее распространенными словами и выражениями и подлежит активному усвоению.

Вторая часть предлагает систему лексико-грамматических упражнений, направленных на повторение, отработку и закрепление подлежащего усвоению материала, и имеет характер последовательного перехода с языкового на речевой уровень.

Третья часть содержит тематические тексты актуального лексического и проблемного содержания, сопровождающиеся рядом дотекстовых и послетекстовых упражнений. Проблемный характер служит развитию познавательного интереса студентов, осознанию необходимости совершенствования своей коммуникативной компетенции. Упражнения включают задания для ведения дискуссий, способствуют развитию спонтанной монологической и диалогической речи, направлены на самостоятельное извлечение, интерпретацию и предъявление информации.

Содержание данного руководства может быть использовано на занятиях в качестве основного и дополнительного материала, а также для самостоятельной работы над языком.

1. Wortschatz zum Thema «Essen»

Die Lebensmittel. Allgemeines

- 1) frühstücken = das Frühstück einnehmen – завтракать;
- 2) das Mittagessen – обед;
- 3) das Mittagessen / das Mittagsbrot einnehmen, zu Mittag essen – обедать;
- 4) die Mahlzeit (en) – прием пищи;
- 5) eine Mahlzeit einnehmen – кушать;
- 6) zu Abend essen = das Abendbrot einnehmen – ужинать;
- 7) einen (kleinen) Imbiss zu sich nehmen – перекусить;
- 8) die Speisehalle (n) – столовая, ресторан;
- 9) die Gaststätte (n) – ресторан, кафе;
- 10) das Restaurant (s) – ресторан;
- 11) das Cafe (s) – кафе;
- 12) etwas zum Frühstück essen / haben, geben – есть / подать что-либо на завтрак;
- 13) Was ist heute / Was essen wir heute zu(m) Mittagessen? – Что сегодня на обед?
- 14) Ich möchte essen – Я хотел бы поесть;
- 15) Ich bin hungrig = Ich habe Hunger – Я голоден;
- 16) Hunger bekommen, kriegen = hungrig werden – проголодаться;
- 17) Appetit machen – возбудить аппетит;
- 18) Der Appetit kommt mit dem (beim) Essen – Аппетит приходит во время еды;
- 19) Ich habe Appetit auf (Äpfel) – Мне хочется (яблок);
- 20) Ich esse gern = Ich mag gern (Obst) – Я люблю (фрукты);
- 21) Ich esse am liebsten... – Больше всего я люблю...
- 22) Ich mag diese Speise nicht – Я не люблю это блюдо;
- 23) warm / kalt essen – есть что-либо в горячем / холодном виде;
- 24) sich satt essen – наесться досыта;
- 25) j-n sättigen = j-n satt machen – накормить кого-либо досыта;
- 26) aufessen – съесть все (что лежит на тарелке).

Das Brot

- 1) ein (Laib) Brot – буханка хлеба;
- 2) ein halbes Vollkornbrot – полбуханки ржаного хлеба;

- 3) das Schwarzbrot – черный хлеб;
- 4) das Mischbrot – серый хлеб;
- 5) das Weißbrot – белый хлеб;
- 6) das Langbrot – батон;
- 7) die große gefüllte Pastete – пирог с начинкой;
- 8) die kleine gefüllte Pastete – пирожок с начинкой;
- 9) das Gebäck = das Plätzchen (-) – печенье;
- 10) das Brot backen (u; a) – печь хлеб;
- 11) frischgebackenes Brot – свежее испеченный хлеб;
- 12) hartes / frisches Brot – черствый / свежий хлеб;
- 13) ein Stück Brot abschneiden – отрезать кусок хлеба;
- 14) eine Scheibe Brot – ломтик, кусочек хлеба;
- 15) das Brot mit etwas bestreichen (ie; ie) – намазать хлеб чем-либо;
- 16) die Butter aufs Brot streichen – намазать масло на хлеб;
- 17) ein gestrichenes Brot – намазанный хлеб;
- 18) ein Butterbrot = ein belegtes Brot machen – сделать бутерброд;
- 19) mit Wurst belegtes Brot – бутерброд с колбасой;
- 20) das Brötchen (-) = die Semmel (n) – булочка;
- 21) ein Brötchen aufschneiden (i; i) – разрезать булочку.

Die Vorspeisen

- 1) die Wurst (Würste) – колбаса;
- 2) die Kochwurst – вареная колбаса;
- 3) die Leberwurst – ливерная колбаса;
- 4) geräucherte Wurst – копченая колбаса;
- 5) das Würstchen (-) – сосиска;
- 6) die Bockwurst = dickes Würstchen – сарделька;
- 7) der Schinken – ветчина;
- 8) die Wurst in Scheiben schneiden – нарезать колбасу ломтиками;
- 9) die Wurst ist schon angegangen – колбаса уже испортилась;
- 10) der Käse (s) – сыр;
- 11) der Schmelzkäse – плавленый сыр;
- 12) frischer / weicher / scharfer / geriebener Käse – свежий / мягкий / острый / тёртый сыр;

- 13) den Käse in Scheiben schneiden – нарезать сыр ломтиками;
- 14) Geben Sie mir bitte ein Kilo Schweizer Käse! – Дайте мне, пожалуйста, кило швейцарского сыру;
- 15) der Fisch (e) – рыба;
- 16) gesalzener / geräucherter / gebratener / gekochter / eingelegter / gedörrter Fisch – соленая / копченая / жареная / отварная / маринованная / вяленая рыба;
- 17) eine Büchse Sardinen anbrechen (a; o) – открывать банку сардин;
- 18) Fisch in Öl / in Tomaten – рыба в масле / в томате;
19. die Konserven haben einen Stich – консервы начинают портиться;
- 20) roter Kaviar – красная икра;
- 21) das Ei (er) – яйцо;
- 22) ein rohes / weiches / pflaumenweiches / hartes Ei – сырое яйцо / всмятку / в мешочек;
- 23) das Ei schälen – очистить яйцо;
- 24) das Spiegelei – яичница-глазунья;
- 25) das Rührei – яичница-болтунья;
- 26) der Eierkuchen = der Eierauflauf – омлет;
- 27) das Eigelb mit Zucker verreiben (ie; ie) – растереть желток с сахаром;
- 28) das Eiweiß steif schlagen (u; a) = zu Schnee schlagen – взбить белок.

Die Milch

- 1) frische / saure Milch – свежее / кислое молоко;
- 2) der Joghurt = der Kefir – кефир;
- 3) die Vollmilch – цельное молоко;
- 4) die Büchsenmilch – сгущенное молоко;
- 5) die Milch aufkochen – вскипятить молоко;
- 6) die Milch abkochen – кипятить молоко;
- 7) die Milch zum Sieden bringen (brachte; gebracht) – доводить молоко до кипения;
- 8) die Milch kocht, siedet (schw.) – молоко кипит;
- 9) die Milch kocht über = läuft über – молоко убегает
- 10) die Milch scheidet sich – молоко свертывается;

11) die Sahne von der Milch abnehmen (a; o) – снимать сливки с молока;

12) die saure Sahne – сметана;

13) der Quark – творог;

14) dicke Milch = die Dickmilch – простокваша;

15) die Butter hat einen Stich – масло прогоркло.

Das Getränk (e)

1) die Teekanne / die Kaffeekanne auf das Gas setzen – поставить чайник / кофейник на газ;

2) die elektrische Teekanne einschalten / ausschalten – включить / выключить электрочайник;

3) kochendes Wasser – кипяток;

4) ein Päckchen Tee anbrechen – начать пачку чаю;

5) den Tee aufkochen, aufbrühen – заварить чай;

6) den Tee ziehen lassen – дать чаю настояться;

7) der Tee zieht – чай настаивается;

8) dünner / starker Tee – слабо заваренный / крепкий чай;

9) Tee ins Glas / in die Tasse einschenken, eingießen (o; o) – налить чай в стакан / в чашку;

10) 2 Stück / 2 Teelöffel Zucker hineintun – положить 2 кусочка / 2 чайных ложки сахара;

11) eine Tasse Tee trinken (a; u) – выпить чашечку чаю;

12) aus dem Glas trinken – пить из стакана;

13) beim Tee ein Gespräch führen – говорить за чаем;

14) j-n zum Tee einladen (u; a), j-n zu einer Tasse Tee bitten (a; e) – пригласить кого-либо на чашечку чая;

15) j-m eine Tasse Tee anbieten (o; o) – предложить кому-либо чашку чая;

16) die Zuckerdose mit Zucker füllen – насыпать сахар в сахарницу;

17) der Saft (Säfte) – сок;

18) Ich möchte trinken – мне хочется пить;

19) Ich bin durstig = Ich habe (starken) Durst – я хочу пить;

20) den Durst stillen, löschen – утолить жажду;

21) den Kork mit dem Korkenzieher aufziehen (o; o) – вытащить пробку штопором;

- 22) das lässt sich trinken – это можно пить;
23) Welchen Wein ziehen Sie vor? – Какое вино Вы предпочитаете?
24) Ich mag keine starken Weine – Я не люблю крепкие вина;
25) süßer / trockener / halbtrockener Wein – десертное / сухое / полусухое вино;
26) etwas in / auf Flaschen füllen – разливать что-либо по бутылкам;
27) eine Flasche voller Wasser – бутылка, полная воды;
28) die Flasche zumachen / aufmachen / verkorken / entkorken – закрыть / открыть / закупорить / откупорить бутылку.

Die Nachspeise

- 1) die Torte (n) – торт;
2) das Törtchen (-) – пирожное;
3) der Kuchen (-) – пирог;
4) der / das Baiser – безе;
5) der Pfefferkuchen = der Lebkuchen – пряник;
6) gefüllte Bonbons – леденцы с начинкой;
7) gefüllte Schokolade – шоколад с наполнителем;
8) eine Tafel Schokolade – плитка шоколада;
9) Pralinen in Schachteln – шоколадные конфеты в коробках;
10) das Speiseeis – мороженое;
11) das Eingemachte = die Konfitüre – варенье;
12) ein Glas Pflaumenmus – банка с сливовым повидлом;
13) das Glas fasst ein Kilo – банка на один килограмм;
14) gesüßtes Obst – цукаты;
15) die Früchte einmachen – мариновать, консервировать фрукты;
16) einen Apfel in Stücke schneiden / schälen / halbieren – нарезать яблоко ломтиками / почистить / разрезать пополам;
17) eine Scheibe Melone – кусок дыни;
18) ein Stückchen Zitrone – ломтик лимона;
19) die Zitrone auspressen – выжать лимон;
20) die Pflaumen entsteinen – вынимать косточки из слив;
21) die Äpfel entkernen – вынимать семечки из яблок;
22) die Früchte sind angefault – фрукты подгнили, испортились;

- 23) gedörrtes Obst – сушеные фрукты;
- 24) das Gefrierobst – замороженные фрукты;
- 25) die Nüsse (die Nuss) knacken – щелкать орехи.

Die Zubereitung der Speisen

- 1) etwas zum Frühstück einkaufen, besorgen / zubereiten – купить / приготовить что-либо на завтрак;
- 2) etwas für das Mittagessen kochen – приготовить что-либо на обед;
- 3) Lebensmittel auf Vorrat haben – иметь в запасе продукты;
- 4) kalte Platte – холодная закуска;
- 5) die Speise (n) = das Gericht (e) – блюдо;
- 6) die Vorspeise – закуска;
- 7) das Mittagessen aus 3 Gängen – обед из трех блюд;
- 8) der erste Gang – первое блюдо;
- 9) die Nachspeise = der Nachtisch – десерт;
- 10) als erste Speise haben wir Suppe – на первое у нас суп;
- 11) eine bekömmliche / vitaminreiche / vegetarische Speise – полезное / содержащее много витаминов / вегетарианское блюдо;
- 12) die Speise salzen / zu wenig salzen / zu viel salzen = versalzen – посолить / недосолить / пересолить блюдо;
- 13) in den Grießbrei Salz tun – добавить соль в манную кашу;
- 14) Fisch in Salz legen – засолить рыбу;
- 15) einen Teelöffel voll von etwas begeben – добавить чайную ложку чего-либо;
- 16) etwas hinzugießen = nachgießen – подливать, доливать что-либо;
- 17) die Speise mit Tomatenmark würzen – приправить блюдо томатной пастой;
- 18) die Speise ist mild gewürzt – блюдо слабо приправлено;
- 19) der Pfeffer – перец;
- 20) an etwas Pfeffer tun – добавить перец во что-либо;
- 21) die Speise schmeckt nach Pfeffer – в блюде чувствуется перец;
- 22) etwas kosten = abschmecken – попробовать что-либо на вкус;
- 23) rühren – помешивать;

- 24) den Quark passieren – протирать творог через сито;
25) das Wasser aufsetzen = auf das Gas setzen – поставить воду на газ;
26) etwas warm stellen = aufwärmen – разогреть;
27) etwas kalt stellen – поставить что-либо на холод;
28) etwas kalt / kühl werden lassen – остудить что-либо;
29) die Suppe auf den Teller schöpfen – налить суп в тарелку;
30) ein Teller Nudelsuppe – тарелка макаронного супа;
31) die Suppe blasen – дуть на горячий суп;
32) das Hühnerfleisch – курятина;
33) das Rindfleisch – говядина;
34) das Kalbfleisch – телятина;
35) das Schweinefleisch – свинина;
36) fettes / mageres Fleisch – жирное / постное мясо;
37) das Fleisch ist zäh – мясо жесткое;
38) das Fleisch durch den Wolf durchdrehen – пропустить мясо через мясорубку;
39) das Kotelett (s) – отбивная котлета;
40) die Bulette (n) – рубленая котлета;
41) der Klops – биток;
42) braten (ie; a) – жарить;
43) den Fisch abschuppen – чистить рыбу;
44) das Geflügel ausnehmen / zerlegen – потрошить / разрезать на куски птицу;
45) dämpfen = dünsten = schmoren – тушить;
46) rösten – поджаривать;
47) gar kochen – доварить до готовности;
48) gar werden – быть готовым;
49) braun braten – подрумянить;
50) das Fleisch ist halbgar – мясо полусырое;
51) das Fleisch schmort / brennt an – мясо тушится / пригорает;
52) wenden – поворачивать;
53) in Öl braten – жарить в масле;
54) Braten mit Gemüsebeilage – жаркое с овощным гарниром;
55) die Ente mit Äpfeln füllen – начинять утку яблоками;
56) der gefüllte Fisch – фаршированная рыба;
57) kochfertige / bratfertige Fleischgerichte – мясные полуфабрикаты;

- 58) gefüllte Fleischtaschen – пельмени;
59) ein Bündel Radieschen – пучок редиски;
60) ein Büschel Schnittlauch – пучок зеленого лука;
61) den Kohl raspeln / einsalzen – шинковать / солить капусту;
62) einsalzen = einmachen = einlegen – консервировать, мариновать;
63) die Mohrrübe reiben = schaben – потереть морковь на терке;
64) abkochen = kochen – отварить;
65) junges Gemüse – свежие овощи;
66) neue Kartoffeln – молодой картофель;
67) der Kartoffelbrei – картофельное пюре;
68) Zwiebeln bräunen – жарить лук;
69) Zwiebeln beißen in die (den) Augen – лук щиплет глаза;
70) der Pfeffer beißt auf der Zunge – перец жжет язык;
71) das Mehl sieben (schw.) – просеять муку;
72) einen Teig rühren / kneten / aufstellen / aufgehen lassen – замесить / месить / ставить тесто;
73) der Teig bleibt sitzen – тесто не поднимается;
74) die Füllung – начинка;
75) den Teig ausrollen – раскатать тесто;
76) das Blech fetten – смазать противень жиром;
77) das Blech / den Kuchen in den Backofen setzen, stellen, schieben (o; o) – поставить противень / пирог в духовку.

Der Esstisch

- 1) der Tisch für 6 Personen – стол на 6 человек;
2) den Tisch (auf)decken / abdecken – накрывать стол / убирать со стола;
3) das Tischtuch aufdecken = auflegen – покрывать стол скатертью;
4) das Essbesteck auflegen – положить столовый прибор;
5) die Teller auf den Tisch setzen – ставить тарелки на стол;
6) der Tisch ist gedeckt = angerichtet – стол накрыт;
7) das Mittagessen ist aufgetragen – обед подан;
8) das Gericht auftragen – подавать блюдо;
9) zu Tisch rufen, bitten – звать, просить к столу;
10) Setzen wir uns zu Tisch! – Сядем на стол!
11) zu Tisch gehen – садиться обедать;
12) am Tisch, um den Tisch sitzen – сидеть за столом, у стола;

- 13) bei Tisch = beim Essen – за столом, за едой;
- 14) vom Tisch = vom Essen aufstehen – встать из-за стола;
- 15) vor Tisch – до обеда;
- 16) nach Tisch – после обеда;
- 17) das Essservice für 12 Personen – столовый сервиз на 12 персон;
- 18) der Suppenteller = der tiefe Teller – суповая тарелка;
- 19) der flache Teller – мелкая тарелка;
- 20) die Gemüseschüssel – салатник;
- 21) die Salzbüchse – солонка;
- 22) die Senfbüchse – горчицница;
- 23) die Pfefferbüchse – перечница;
- 24) die Butterdose – масленка;
- 25) die Zuckerdose – сахарница;
- 26) die Tasse mit der Untertasse – чашка с блюдцем;
- 27) der Löffel (-) – ложка;
- 28) die Gabel (n) – вилка;
- 29) das Messer (-) – нож;
- 30) mit dem Löffel essen – есть ложкой;
- 31) das Geschirr vom Tisch abräumen, abtragen – убирать посуду со стола;
- 32) die Gäste bewirten – угощать гостей;
- 33) j-m etwas anbieten – что-то предлагать кому-либо;
- 34) Nehmen Sie von diesem Salat! – Возьмите этого салата!
- 35) Kosten Sie von diesem Käse! – Попробуйте этот сыр!
- 36) Greifen Sie zu! – Угощайтесь!
- 37) Sie haben mir zu viel vorgelegt – Вы мне очень много положили;
- 38) reichen – подавать;
- 39) Wie schmeckt Ihnen dieser Kuchen? – Как Вам нравится этот пирог?
- 40) schmackhaft – вкусный;
- 41) Es schmeckt vortrefflich! – это очень вкусно;
- 42) Das schmeckt nach mehr – это так вкусно, что хочется еще!

2. Lexikalisch-grammatische Übungen

1. Setzen Sie richtige Präpositionen ein. Übersetzen Sie ins Russische.

1. ...Abend essen; 2. ...Frühstück essen; 3. Ich habe Appetit... Fisch; 4. Die Brenzel... dünnem Teig; 5. Die Butte... Brot streichen; 6. Das Brot... Butter bestreichen; 7. Die Wurst... Scheiben schneiden; 8. Fisch... Öl braten; 9. Die Milch... Sieden bringen; 10. Die Sahne ... der Milch abnehmen; 11. ...dem Glas trinken; 12. ...Durst vergehen (sterben); 13. Wasser... Flaschen füllen; 14. Lebensmittel... Vorrat haben; 15. Das Mittagessen... drei Gängen; 16. ...das Fleisch Pfeffer tun; 17. Die Speise schmeckt... Pfeffer; 18. Die Suppe... den Teller schöpfen; 19. Fleisch... Öl braten; 20. Die Ente... Äpfeln füllen; 21. Zwiebeln beißen... die Augen; 22. Pfeffer beißt... der Zunge; 23. j-n... Tisch bitten; 24. ...Tisch / ...Essen aufstehen.

2. Verbale Rektion – setzen Sie richtige Präpositionen ein.

1. Der Stammgast fragt den Kellner... neuen Gerichten. 2. Die Dame beklagt sich... dem Chefkoch... nicht gut ausgebackenes Brot. 3. Alle Leute gewöhnen sich... freundliche und aufmerksame Bedienung in diesem Lokal. 4. Die Küchenaushilfe beschäftigt sich... Obst und Gemüse. 5. Alle Köche müssen nicht nur... den Geschmack, sondern auch... das Aussehen des Gerichtes achten. 6. Die Frau ärgert sich..., dass das Fleisch anbrennt. 7. Er bittet seine Cousine..., dass sie den Tisch anrichtet. 8. Sie fürchtet sich..., dass sie Geflügel falsch zerlegt. 9. Der Gast entschuldigt sich... der Gastgeberin..., dass er seinen Rotwein verschüttet hat. 10. Der Koch garantiert den Brautleuten..., dass alle Speisen so lecker werden, dass sich die Gäste die Finger ablecken möchten. 11. Ihre Mutter sorgt sich immer..., dass es im Kühlschrank keine angefaulten Lebensmittel gibt. 12. Du irrst dich..., welche Zutaten und in welcher Reihenfolge gemischt werden.

3. Erklären Sie den Unterschied.

- 1) die Gaststätte – die Mensa – die Kantine;
- 2) die Mahlzeit – der Imbiss;
- 3) geräuchert – gedörrt – eingelegt;
- 4) der Eierkuchen – das Spiegelei;
- 5) kuhwarme Milche – frische Milch;
- 6) Büchsenmilch – Vollmilch;
- 7) aufkochen – zum Sieden bringen;
- 8) dünner – starker Kaffee;
- 9) Bonbons – Pralinen;

- 10) gesüßtes Obst – gedörrtes Obst;
- 11) etwas warm stellen – etwas kalt stellen;
- 12) das Kotelett – der Wiegebraten;
- 13) der Schnittlauch – die Zwiebel;
- 14) Salzgurken – Gewürzgurken – Pfeffergurken;
- 15) der Pfannkuchen – der Lebkuchen.

4. Bilden Sie aus folgenden Sätzen Wortverbindungen mit Partizip I, übersetzen Sie ins Russische.

Der Mann sitzt am Tisch und trinkt Kaffee. – Der am Tisch sitzende und Kaffee trinkende Mann.

1. Meine Tante bietet ihren Gästen gedörrtes Obst und Nüsse an.
2. Meine Cousine erwartet Gäste und deckt den Tisch auf.
3. Unsere Oma trägt das Gericht auf.
4. Alle Familienangehörigen sitzen um den Tisch und unterhalten sich miteinander.
5. Unsere Verwandten stehen schon vom Tisch ab.
6. Seine Nichte stellt eine Salzbüchse und eine Pfeffermühle auf den Tisch.
7. Meine Mutter siebt das Mehl und knetet den Teig.
8. Seine Oma legt jeden Sommer Gurken und Pilze ein.
9. Ihre Tante reibt Mohrrüben und schneidet Kartoffeln in Stücke.
10. Sein Onkel dünstet Fleisch und seine Tochter brät Fisch in Öl.

5. Bilden Sie aus folgenden Sätzen Wortverbindungen mit Partizip II, übersetzen Sie ins Russische.

Muster:

Meine Mutter hat schon Fisch gebraten. – Der von meiner Mutter gebratene Fisch.

Das Brot ist nicht gut ausgebacken. – Das nicht gut ausgebackene Brot.

1. Ich habe das Weißbrot frisch gebacken.
2. Er hat ein Stück Langbrot abgeschnitten.
3. Sie hat die Butter aufs Brot gestrichen.
4. Er hat Bratkartoffeln gegessen.
5. Er hat eine Scheibe Brot mit Butter und Kaviar bestrichen.
6. Sie hat Wurst in Scheiben geschnitten.

7. Wir haben schon Limonade getrunken.
8. Sie hat schon Fisch gesalzen und eingelegt.
9. Er hat eine Büchse Sardinen aufgebrochen.
10. Sie hat Eiweiß steif geschlagen.
11. Ich habe den Gast zu einer Tasse Tee gebeten.
12. Er hat seinen Partner zum Kaffee eingeladen.

6. Partizip I oder Partizip II? Bilden Sie aus den gegebenen Sätzen Wortverbindungen mit Partizip I oder II – wählen Sie sinngemäß.

1. Unsere Großeltern machen immer gerne gefüllte Fleischtaschen.
2. Unsere Mutter kauft jedes Wochenende 2 Bündel Radieschen und 3 Büsche Schnittlauch auf dem Markt.
3. Sie hat schon die Misch aufgekocht.
4. Diese Frau kauft immer gern kochfertige Fleischgerichte.
5. Sie hat die Milch zum Sieden gebracht.
6. Die Milch ist übergelaufen.
7. Sein Opa zerlegt und nimmt Geflügel selbständig aus.
8. Er hat die Sahne von der Milch abgenommen.
9. Ihre Enkelin bräunt zuerst Zwiebeln an, dann gibt sie Mehl hinzu.
10. Er hat die Teekanne auf das Gas gestellt.
11. Sie hat die Kaffeemaschine ausgeschaltet.
12. Ich habe schon ein Päckchen Tee angebrochen.
13. Den Tee hat er schon aus dem Glas getrunken.
14. Der Appetit kommt mit dem Essen.
15. Heute essen sie zu Mittag in einer Gaststätte.

7. Üben Sie das Perfekt.

1. Alle Verwandten essen zu Mittag.
2. Mein Bruder hat es eilig, darum will er einen kleinen Imbiss zu sich nehmen.
3. Unsere Eltern besuchen jedes Wochenende diese Gaststätte.
4. Unsere Oma verwöhnt uns und gibt immer etwas Leckeres zum Abendessen.
5. Was isst du heute zu Mittag?
6. Ihre kleine Nichte isst am liebsten Pfirsiche.
7. Worauf hat dein Neffe seitens des Mannes Appetit?
8. Meine Cousine mütterlicherseits ist immer sehr anspruchsvoll im Essen, und ich kann sagen – sie mag diesen Salat nicht.
9. Heute zum Mittagessen will unsere Mutter eine große gefüllte Pastete backen.
10. Seine Tochter nimmt ein Messer und schneidet ein Stück Brot ab.
11. Meine Tante braucht Hilfe, darum muss ich alle Brötchen mit Butter bestreichen. Danach streiche ich noch roten Kaviar drauf.
12. Man muss die Milch in den Kühlschrank stellen, sonst wird sie sauer.

8. Ebenso.

1. Man schneidet zuerst die Wurst in Scheiben und dann legt man sie auf die Platte. 2. Der Käse bleibt über Nacht auf dem Tisch liegen, darum geht er allmählich an. 3. Ich will einen Kuchen backen und verreise zuerst ein Eigelb mit Zucker. Dann schlage ich Eiweiß zu Schnee. 4. Du passt nicht auf, und die Milch läuft über. 5. Die Milch ist schon sauer, darum scheidet sie sich, wenn du sie aufkochst. 6. Ich vermische Zucker mit Sahne und Sahnesteif und schlage das alles zu Creme. 7. Er legt einen Teebeutel in die Tasse, gibt kochendes Wasser hinzu und lässt den Tee ziehen. 8. Gewöhnlich trinkt er den Kaffee schwarz, aber heute hat er auf eine Tasse Milchkaffee Lust. 9. Lädt du deinen Kollegen zum Tee ein? – Ja, ich bitte ihn dazu. 10. Er ist auf Süßes allergisch, darum tut er keinen Zucker in den Tee hinein. 11. Diese Früchte kann man nicht essen – sie faulen an. 12. Sie holt Limonade aus dem Keller, schenkt sie in ein Glas ein und löscht ihren Durst. „Diese Limonade lässt sich trinken“, sagt sie.

9. Sagen Sie, was der Küchenjunge nicht gemacht hat.

Muster: Der Küchenjunge schneidet Kartoffeln in Stücke. Er wäscht sie nicht.

Der Küchenjunge schneidet Kartoffeln in Stücke ohne sie zu waschen.

1. Der Küchenjunge füllt den Teig in die Springform. Er fettet den Boden der Springform nicht. 2. Der Küchenjunge löst den Tortenboden sofort nach dem Backen von dem Springformboden. Er lässt den Boden nicht erkalten. 3. Der Küchenjunge hebt Johannisbeeren unter die Sahne. Er lässt die Beeren nicht abtropfen. 4. Der Küchenjunge mischt Butter mit Zucker und Eiweiß. Er schlägt zuerst Eiweiß nicht steif. 5. Der Küchenjunge füllt den Teig in die Form. Er heizt den Backofen zum Vorbereiten nicht. 6. Der Küchenjunge mischt Mehl mit Backpulver. Er siebt das Mehl und das Pulver nicht. 7. Der Küchenjunge stellt das Backblech in den Backofen. Er streicht den Teig nicht glatt. 8. Der Küchenjunge legt Früchte auf den Boden. Er halbiert sie nicht. 9. Der Küchenjunge schneidet Erdbeeren in kleine Stücke. Er entstielt sie nicht. 10. Der Küchenjunge löst Gelatine in einem Topf auf. Er weicht sie nicht ein.

**10. Was macht die Köchin, um eine leckere Torte zu backen?
Verbinden Sie die Sätze mit um - zu.**

1. Die Köchin zerkleinert Schokolade grob. Sie will diese Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. 2. Die Köchin heizt den Backofen bei Ober- und Unterhitze vor. Sie will später den Tortenboden in den Backofen schieben. 3. Die Köchin stellt Butter warm. Sie will später diese Butter mit einem Rührbesen geschmeidig rühren. 4. Die Köchin fügt in die Butter nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rührer hinzu. Sie will eine gebundene Masse haben. 5. Die Köchin nimmt einen Mixer. Sie will Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. 6. Die Köchin bricht ein Päckchen mit Semmelbröseln an. Sie will sie auf mittlerer Stufe unterrühren. 7. Die Köchin nimmt die Schüssel mit Eiweiß. Sie will den Eisschnee vorsichtig unterheben. 8. Die Köchin füllt den Teig in die Form und nimmt einen Esslöffel. Sie will den Teig glatt streichen. 9. Die Köchin öffnet den Backofen. Sie will die Springform auf dem Rost darin schieben. 10. Die Köchin kontrolliert die Backzeit. Sie will einen gut ausgebackenen Tortenboden haben.

**11. Man macht alles falsch. Sagen Sie alles jetzt mit anstatt - zu.
Achten Sie dabei auf den Gebrauch der Präpositionen und der Pronomina.**

Muster: Man füllt den Apfelsaft... Gläser /... Flaschen.

Man füllt den Apfelsaft in die Gläser, anstatt ihn in die Flaschen zu füllen.

1. Man stellt die Milch... Schrank /... Kühlschrank. 2. Man legt das Brot... Mülleimer /... Brotkasten. 3. Man stellt die Teller... Tisch /... Schränkchen. 4. Man legt die Wurst... Tasse /... Teller. 5. Man schenkt den Tee... Topf ein /... Glas. 6. Man legt den Käse... Stuhl /... Platte. 7. Man gibt Salz... Creme /... Suppe. 8. Man hängt das Tuch... Stuhl /... Haken. 9. Man stellt die Teekanne... Spüle /... Gas. 10. Man stellt den Tortenboden... Gas /... Backofen. 11. Man legt das Besteck... Fensterbrett /... Schublade.

Sagen Sie, was und wo jetzt steht, liegt oder hängt.

12. Üben Sie das Passiv.

Von den Aufgaben des Kochs: Kartoffeln schälen

Was ist los in der Küche: Kartoffeln werden geschält.

Was wurde gemacht: Kartoffeln wurden geschält.

1) Kartoffeln reiben; 2) Salz hinzufügen; 3) Fleisch kochen; 4) Reis kochen; 5) Salat waschen; 6) Gemüse schneiden; 7) Würstchen grillen; 8) Milch, Mehl und Eier mischen; 9) Teig machen; 10) Kuchen backen; 11) Sahne schlagen; 12) Brötchen streichen und belegen.

13. Ebenso.

1) das Essgeschirr vom Tisch abräumen; 2) den Tisch anrichten; 3) die Tischdecke auflegen; 4) das Blech fetten; 5) Füllung machen; 6) Teig aufstellen; 7) den Kohl raspeln; 8) Pilze einmachen; 9) Geflügel zerlegen; 10) Suppe auf die Teller schöpfen; 11) den Brei abschmecken; 12) Obst dörren.

14. Backen Sie Ihren Obstkuchen selbst! Setzen Sie in dieser Weise das folgende Rezept ins Passiv.

Mehl mit Backpulver mischen und auf ein Brett legen...

Mehl wird mit Backpulver gemischt und auf ein Brett gelegt...

Mehl mit Backpulver mischen und auf ein Brett legen. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen. Zucker und Eier mit einem Teil des Mehls schnell zu einem Brei verarbeiten. Auf diesen Brei die kalte Butter in kleinen Stücken geben und etwas Mehl drüberstreuen. Alles mit der Hand zusammendrücken und möglichst schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig vorläufig kalt stellen. Dann etwas Mehl auf das Brett geben, den Teig ausrollen und in die Form legen.

Auf dem Teigboden viel Semmelmehl ausstreuen und das Obst darauflegen. Im Backofen bei 175–200 Grad den Kuchen etwa 30 bis 35 Minuten backen.

15. Passiv + Modalverb: was kann gemacht werden?

Was kann... werden:

1) gesalzen; 2. gedörrt; 3) gekocht; 4) gebacken; 5) gebraten; 6) geröstet; 7) gedünstet; 8) gemischt; 9) gesüßt; 10) geschnitten; 11) gefüllt; 12) bestrichen; 13) gehakt; 14) geräuchert; 15) geschlagen; 16) aufgekocht; 17) ausgepresst; 18) geknackt; 19) gerührt; 20) gepfeffert; 21) eingelegt; 22) geraspelt; 23) gewürzt; 24) geknetet; 25) geschält.

16. Sagen Sie, was ziehen Sie vor? Beachten Sie das Geschlecht der Substantive. Begründen Sie Ihre Wahl.

Muster: Dem Kaffee ziehe ich den Tee vor, weil...

1) Fleisch – Fisch; 2) Saft – Mineralwasser; 3) Schweinefleisch – Kalbfleisch; 4) Schwarzbrot – Weißbrot; 5) Bier – Wein; 6) Roter Wein – weißer Wein; 7) Apfelsinen – Mandarinen; 8) Äpfel – Birnen; 9) Gesüßtes Obst – gedörrtes Obst; 10) Gurken – Tomaten; 11) gedünsteter Fisch – gebratener Fisch; 12) gesalzenes Fleisch – gewürztes Fleisch; 13) Kochwurst – geräucherte Wurst; 14) das Spiegelei – der Eierauflauf; 15) Die Dickmilch – die Vollmilch; 16) Schokolade – gefüllte Schokolade; 17) Traubensaft – Birkenensaft; 18) der Grießbrei – der Haferflockenbrei; 19) die Nudelsuppe – die Kohlsuppe; 20) das Kotelett – der Wiegebraten; 21) der Blumenkohl – der Rotkohl; 22) das Eclair – das Baiser.

17. Verbinden Sie die Sätze sinngemäß mit einer Konjunktion.

1. Die Kartoffeln sind noch nicht gar. Wir essen sie jetzt. Sie müssen noch 5 Minuten kochen.

2. Mein Neffe ist auf Süßes allergisch. Er hat immer Appetit auf Bonbons, Pralinen und verschiedene Backwaren.

3. Meine Bekannte verträgt keine Milchwaren. Sie trinkt ihren Kaffee ohne Milch.

4. Er hat seine Freunde zum Kaffee eingeladen. Er hat nichts Leckeres dazu. Er plant noch was in der Bäckerei zu besorgen.

5. Meine Verwandte mütterlicherseits kann gut kochen. Sie hat keine Lust dazu.

6. Diese alte Frau ist sehr zerstreut. Sie muss oft die Kochfläche saubermachen. Flüssigkeiten wie Milch oder Brühe laufen oft über.

7. Ihr Sohn hat im Supermarkt keine Vollmilch gekauft. Er hat auch keine Sahne und Butter gekauft.

8. Ihr Mann bäckt manchmal Brot selbst. Sie kauft es manchmal in der Bäckerei.

9. Man darf nichts in großen Stücken essen. Man kann etwas in die unrechte Gurgel bekommen.

10. Wir können was zum Abendessen zubereiten. Wir können mal ausgehen.

18. Vervollständigen Sie die Sätze selbständig.

1. Die Kellner in dem Restaurant waren recht unhöflich, darum...
2. Die Kinder bekamen auf der Geburtstagsfeier von jedem Kuchen ein Stück und...
3. Einerseits bin ich nicht hungrig, andererseits...
4. Meine kleine Nichte hat immer Appetit auf Süßigkeiten, aber...
5. Entweder essen wir diesen Schweinebraten noch heute, oder...
6. Diese Kochwurst kann nicht mehr gegessen werden, denn...
7. Meine Oma strich die Butter aufs Brot, dann...
8. Man muss die Milch noch heute aufkochen, sonst...
9. Mein Opa trinkt gern nicht nur starken Tee, sondern auch...
10. Meine Schwester hat weder einen Kuchen, noch... gebacken.
11. Um eine gute Tortencreme zu machen, ...
12. Seine Tante hat Makrelen gesalzen, anstatt... zu...

19. Im Restaurant – Verbinden Sie die Sätze mit „während“ oder „bevor“.

Muster:

Ich betrete das Lokal. Ich schaue mir die Preise auf der Speisekarte vor der Tür an.

Bevor ich das Lokal betrete, schaue ich mir die Preise auf der Speisekarte vor der Tür an.

1. Ich bestelle mein Essen. Ich studiere die Speisekarte. 2. Ich warte auf das Essen. Ich lese die Zeitung. 3. Ich esse. Ich wasche mir die Hände. 4. Ich warte auf den zweiten Gang. Ich betrachte die Gäste und suche nach alten Bekannten. 5. Ich esse. Ich unterhalte mich mit den Gästen an meinem Tisch. 6. Ich bezahle. Ich bestelle mir noch einen Kaffee. 7. Ich trinke meinen Kaffee. Ich werfe noch einen Blick in die Tageszeitung. 8. Ich gehe. Ich zahle.

20. Beantworten Sie die Fragen.

1. Wie oft essen Sie?
2. Was essen Sie zum Frühstück / zum Mittagessen / zum Abendessen?
3. Worauf haben Sie immer Appetit?
4. Was essen Sie überhaupt nicht? Warum?

5. Wer kocht in Ihrer Familie?
6. Gibt es in Ihrer Familie eine oder mehrere Spezialitäten?
7. Essen Sie gesund? Was bedeutet für Sie gesundes Essen?
8. Wie denken Sie über die Menschen, die vegetarisch essen?
9. Essen Sie oft Süßigkeiten?
10. Trinken Sie Alkoholgetränke? Welche und zu welchem Anlass?
11. Wer kauft Lebensmittel in Ihrer Familie ein?
12. Worauf achten Sie, wenn Sie: Fleisch / Fisch / Milchwaren / Backwaren / Süßigkeiten wählen?
13. Was können Sie selbst zubereiten?
14. Wie oft laden Sie Gäste ein? Und Ihre Freunde zu einer Tasse Tee oder Kaffee?
15. Werden Sie selbst oft eingeladen?
16. Wie oft besuchen Sie verschiedene Gaststätten?
17. Gefällt Ihnen das Essen in allen Lokalen?
18. Sind Sie auf einige Lebensmittel allergisch?
19. Wer räumt das Geschirr in ihrer Familie vom Tisch ab?
20. Sind Sie mit Tischregeln bekannt? Folgen Sie diesen Regeln, wenn Sie im Kreise Ihrer Familie sind?

21. Beantworten Sie alle drei Punkte und geben Sie eine Erklärung.

Was essen Sie:

- a) gern;
- b) ungern;
- c) am liebsten.

22. Nennen Sie das, was Sie noch nie probiert haben und was Sie aber unbedingt kosten wollen. Beginnen Sie so:

Ich habe noch nie... probiert. Ich würde gern mal... kosten, weil....

23. Wie wird das alles zubereitet? Beschreiben Sie ausführlich.

1) Kohlrouladen; 2) Kartoffelpuffer; 3) Plinsen; 4) Käse- / Kirschentaschen; 5) Kohlsuppe.

24. Beschreiben Sie ausführlich die Zubereitung Ihres Lieblingsgerichtes (ohne es zu nennen). Verwenden Sie dabei Aktivformen. Schreiben Sie den Text, wenn möglich, im Passiv neu.

25. Schreiben Sie die Dialoge zwischen.

1. Einem erfahrenen Koch und seinem Lehrling, der alles falsch macht.
2. Einem erfahrenen Koch und einer verwöhnten und anspruchsvollen Braut, die ihre Hochzeitsfeier plant.
3. Einem kranken und darum sehr launischen Kind und einer geduldigen Mutter, die für ihr Kind etwas Leckeres zubereiten will, damit es alles aufisst.
4. Einem Chefkoch und einem Restaurantkritiker, der mit dem Essen und der Bedienung in dem Restaurant unzufrieden ist.
5. Einem Chefkoch und einem Direktor, der die Speisekarte in seinem Lokal vielfältiger machen will.

26. Übersetzen Sie aus dem Russischen ins Deutsche (transitive – intransitive Verben).

1. Консервированные овощи и маринованные грибы он поставил в подвал. В этом подвале уже стояли рыбные и мясные консервы и варенье. Из подвала он принес ящик минеральной воды и 2 бутылки пива. Ящик с водой он поставил в кухонный шкафчик, а пиво положил на нижнюю полку в холодильнике.
2. Кошка прыгнула на стол и опрокинула кувшин с молоком и чашку. Они упали на пол и разбились. Кроме того, молоко выпачкало круглый кухонный коврик. На столе также стояло блюдо с фруктами. Несколько груш упали на стол, а затем скатились на пол.
3. Он принес большую корзину и поставил ее под яблоню. Его младший внук помогал ему снимать фрукты с дерева, а внучка осторожно клала их в корзину. Корзина быстро наполнилась, и дед с внуком отнесли ее в летнюю кухню и поставили на стол. Бабушка по одному брала яблоки, мыла, чистила их, разрезала на 4 части и удаляла косточки.
4. Из магазина бабушка принесла свежие продукты. Кусочек сыра, 2 пакета молока, сметану и творог она положила в самый нижний отдел холодильника для молочных продуктов. Свиной фарш был

положен в морозилку, где уже лежали мороженные овощи, мясо птицы и мороженое. Хлеб, свежие булочки с корицей и маком она положила в хлебницу (der Brotkasten). 5. Раньше не было холодильников, но люди придумали способ хранить продукты. Так, молоко, простоквашу, сметану, масло всегда ставили в погреб; колбасу, мясо и рыбу коптили или вялили и подвешивали к потолку в подвале, чтобы мыши и крысы не могли их достать. С реки также приносили большие куски льда, чтобы класть на них мясо и рыбу, таким образом они дольше оставались свежими.

27. Ebenso (Satzreihe).

1. С одной стороны, он очень любит копченое мясо и рыбу, маринованные грибы, с другой стороны, он понимает, что это вредит его здоровью. 2. У него сахарный диабет, поэтому он должен отказаться от сладостей – от конфет и шоколада, мороженого и выпечки. 3. Поставь кефир, масло и сметану в холодильник, иначе они быстро испортятся на такой жаре. 4. Она достала из холодильника жаркое, отрезала от него кусочек, положила на тарелку и поставила ее в микроволновку, чтобы разогреть. 5. Сегодня обед из двух блюд готовит наша бабушка, так как мама работает целый день и придет только поздно вечером. 6. Либо мы съедим эти фрукты на выходных, либо они начнут портиться. 7. Я рекомендую тебе закипятить это молоко, иначе к вечеру оно может скиснуть. 8. Сначала нужно убрать посуду со стола, потом мы сможем выпить чаю с творожным пирогом. 9. То он готовит ужин, то это делает ее сестра. 10. Всю неделю я готовил ужин и убирал со стола, следовательно, теперь – твоя очередь. 11. У него больной желудок, тем не менее он не отказывается от жареного и копченого, вместо того чтобы есть вареное и тушеное. 12. Когда она готовит для себя, то не добавляет в блюда соль. 13. Чтобы сделать жареный картофель хрустящим, нужно обжарить его в масле, не закрывая крышкой. 14. Она всегда маринует грибы, вместо того чтобы их сушить. 15. Для пикника они не взяли ни мясо, чтобы сделать шашлык, ни рыбу, чтобы испечь на углях.

28. *Ebenso (Passiv).*

1. Все на твоей тарелке должно быть съедено, иначе ты не получишь сладкий десерт. 2. Печется корж, поэтому духовку сейчас не следует открывать, иначе он может получиться плоским. 3. Крем должен взбиваться в одном направлении. 4. Нам нужна цедра, поэтому лимон должен быть потерт на терке и выдавлен, чтобы мы могли позже использовать сок. 5. Для этого пирога может быть использована не только свежая вишня, но и консервированные и замороженные ягоды. В последнем случае их нужно разморозить и дать стечь жидкости (abtropfen). 6. Эту банку можно открыть, если у тебя есть специальный нож. 7. Сначала мясо мелко рубится, затем в него добавляются соль, перец, яйцо и лук. 8. Для этого салата оливки режутся колечками, а брынза, помидоры, сладкий перец и огурцы – кубиками. Огурцы должны быть очищены. 9. С молока снимаются сливки, чтобы позже сделать из них сметану или творог. 10. Из молока производят все молочные продукты, такие как йогурт, кефир, сыр, творог и прочее.

29. *Ebenso (Infinitivkonstruktionen).*

1. Чтобы блюдо получилось вкусным, нужно все делать по рецепту. 2. Он всегда кушает большими порциями, вместо того, чтобы есть часто и понемногу. 3. Она смешивает все ингредиенты для пирога, не перетирая сначала желток с сахаром. 4. Для здоровья вредно кушать свежее испечённый хлеб. 5. Она делает бутерброд, не разрезая булочку пополам. 6. Вместо того чтобы намазать на ломтики хлеба икру, он положил на них по кусочку лосося. 7. Чтобы приготовить яйца в мешочек, их нужно варить несколько минут. 8. На рынке она купила сухофрукты, вместо того, чтобы взять свежих абрикосов и слив. 9. Некоторые специи, такие как перец, чеснок и лавровый лист всегда нужно иметь под рукой. 10. Этот творожный пирог нужно сначала поставить в холод (охладить). 11. Чтобы получить хорошую начинку, ягодам необходимо дать обсохнуть, и только потом можно смешивать их со взбитыми сливками. 12. Чтобы быть здоровым, нужно правильно питаться.

3. Textarbeit

Text 1. Tischregeln

1. *Erinnern Sie sich an die Tischregeln, die Ihnen Ihre Eltern beigebracht haben.*

1. Worauf achten Sie immer, wenn Sie essen oder trinken?
 2. Worauf und in welchem Fall können Sie verzichten?
 3. Was stört Sie bei anderen Menschen?
 4. Machen Sie Bemerkungen, wenn jemand etwas falsch macht?
 5. Meinen Sie, dass bestimmte Tischregeln für alle gleich sind?
- Gibt es irgendwelche Ausnahmen? (z. B. bei Kindern)

2. *Machen Sie sich mit der Liste der „falschen“ Tischregeln für Kinder bekannt. Korrigieren Sie alle Fehler und formulieren Sie die richtigen.*

Am Tisch:

1. Gegessen wird im Vorbeigehen. Zu lange am Tisch bleiben ist uncool.
2. Stühle sind zum Kippen da.
3. Als Besteck ist besonders die Hand geeignet, die gerade kein Spielzeug hält.
4. Wozu Gläser, wenn es Trinkflaschen gibt?
5. Wenn schon Gläser, dann für jeden Schluck ein Neues.
6. Nachtschisch zuerst!
7. Speiseregel: Wenn es grün ist, dann ist es igitt.
8. Wenn einer mehr Nutella hat, muss laut geschrien werden.
9. Mit Serviette kann man prima Schiffchen basteln.
10. Nur etwas abgeben, wenn es nicht schmeckt.

3. *Machen Sie sich mit dem Inhalt des Textes „Arbeitsessen – 12 Tischregeln die jeder beherrschen sollte“ bekannt.*

Ein Restaurantbesuch im beruflichen Rahmen kann eine Probe sein. Auf der einen Seite bietet sich eine tolle Gelegenheit, ihr Gegenüber näher kennenzulernen. Auf der anderen Seite kann es für Sie danebengehen, wenn Sie nicht mit den allgemeinen Benimmregeln vertraut sind. Dass man nicht mit offenem Mund kauen, die Suppe

laut schlürfen oder während des Essens den Ellbogen auf den Tisch legen sollte, hat Ihnen wahrscheinlich schon ihre Mutter beigebracht. Für Business-Einladungen sollten Sie jedoch noch ein wenig mehr wissen. Wir stellen Ihnen zwölf Tischregeln vor, die Sie beim Geschäftsessen kennen sollten.

1. Der Gastgeber führt Regie. Das bedeutet, dass der Gastgeber das Restaurant aussucht und rechtzeitig reserviert. Denn nichts ist schlimmer, wenn es heißt, man habe keinen Tisch mehr für Sie. Im Restaurant angekommen, geleiten Sie Ihre Gäste zum Tisch und geben nach einem Blick in die Speisekarte Empfehlungen in verschiedenen Preisklassen.

2. Rücken Sie nicht den Stuhl für eine Frau zurecht. Es ist völlig in Ordnung, wenn Sie Ihren Gästen im Restaurant die Tür aufhalten. Wenn Sie jedoch als Mann mit einer Dame zu einem Arbeitsessen gehen, sollten Sie darauf verzichten, ihr den Stuhl zurechtzurücken. Denn fürs Business gilt: Solche geschlechtsspezifischen Regeln sind außen vor. Sowohl Männer als auch Frauen sind in der Lage, sich ihren Stuhl selbst zu rücken

3. Passen Sie sich Ihren Gästen an. Sollte Ihr Gast eine Vorspeise oder ein Dessert bestellen, sollten Sie es ihm gleich tun. Denn Sie wollen ja nicht, dass sich ihr Gast unwohl fühlt, weil er einen Gang allein verzehren muss.

4. Bestecke richtig benutzen. Für jeden Gang gibt es eigene Bestecke und Teller. Entweder der Tisch ist schon komplett eingedeckt oder aber die Gedecke werden mit dem jeweiligen Gang vor Ihnen platziert. In dem Fall, wenn schon alles eingedeckt ist, können Sie sich an die Regel halten, dass Sie zuerst die außen liegenden Bestecke nutzen und sich dann nach innen vorarbeiten.

5. Denken Sie an die Reihenfolge BMW, um sich die Platzierung zu merken. Der Teller fürs Brot befindet sich links, in der Mitte steht das Menü und links das Wasserglas.

6. Brechen Sie das Brot mit den Händen. Brot wird niemals mit dem Messer geschnitten. Sie sollten es in der Mitte mit den Händen einmal durchbrechen. Von einem der beiden Stücke brechen Sie dann jeweils kleine Stücke ab, die Sie direkt vor dem Verzehr mit Hilfe des Messers mit Butter bestreichen.

7. Legen Sie das Besteck in die richtige Position. Grundsätzlich sollten Sie das Besteck nicht auf den Tisch legen. Wenn Sie beim

Essen nur pausieren wollen, zeigen Sie das der Bedienung, indem Sie ihr Besteck gekreuzt auf den Teller legen. Sind Sie fertig und der Teller soll abgeräumt werden legen Sie das Besteck parallel zueinander auf die rechte untere Seite des Tellers.

8. Kümmern Sie sich nicht ums Abräumen. Schieben Sie nicht die Teller zusammen. Überlassen Sie das Abräumen und Eindecken des Tisches komplett dem Personal.

9. Serviette richtig benutzen. Benutzen Sie die Serviette nur, um sich die Mundwinkel abzutupfen. Sie ist in keinem Fall zum Naseputzen gedacht. Sollten Sie das tun müssen, gehen Sie dazu auf die Toilette.

10. Nehmen Sie keine Reste mit. Fragen Sie niemals danach, ob man Ihnen Reste einpackt. Wenn Sie mit der Familie zum Essen gehen, ist es durchaus in Ordnung, für den Hund Reste mit zu nehmen. Beim Business-Essen ist das aber tabu.

11. Der Gastgeber zahlt. Derjenige, der eingeladen hat, sollte auch die Rechnung bezahlen – unabhängig vom Geschlecht. Wenn ein männlicher Gast für eine Gastgeberin zahlen will, hat sie zwei Möglichkeiten: Entweder Sie sagt: „Oh, kein Problem, das zahle nicht ich, das zahlt meine Firma“. Oder sie entschuldigt sich vom Tisch und zahlt die Rechnung direkt beim Kellner. Aber natürlich sollten Sie wegen der Rechnung niemals mit ihrem Gast streiten.

12. Sagen Sie immer „Bitte“ und „Danke“, wenn Sie mit der Bedienung sprechen. Gehen Sie immer höflich mit der Bedienung um und kritisieren Sie in keinem Fall das Essen. Denn Beschwerden geben der Einladung immer einen negativen Beigeschmack. Und als Eingeladener kritisieren Sie damit auch gleichzeitig Ihren Gastgeber.

4. Beantworten Sie die Fragen zum Text.

1. Welche Regeln kannten Sie schon und folgten ihnen bei Ihren Restaurantbesuchen?

2. Welche Tischregeln waren für Sie neu?

3. Gibt es einige Tischregeln, die nur für Deutschland oder andere europäische Länder typisch sind?

4. Welche Vorbereitungen müssen vor einem Geschäftsessen getroffen werden?

5. Waren sie schon einmal zu einem Geschäftsessen eingeladen? Wie fühlten Sie sich: verlegen oder natürlich? Warum?

6. Welche Regeln sind in jedem Fall (nicht nur im Restaurant) selbstverständlich?

7. Fühlen Sie sich genug auf ein Geschäftsessen vorbereitet? Was fehlt Ihnen Ihrer Meinung nach?

5. Kommentieren Sie folgende Sprüche.

1. Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

2. Versuchen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen.

3. Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

4. Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

5. Das Essen sollte zuerst das Auge erfreuen, und dann den Magen.

Welchen Sprüchen sollte man Ihrer Meinung nach immer folgen?

6. Übersetzen Sie aus dem Russischen ins Deutsche.

1. Чтобы не попасть впросак (sich blamieren), необходимо заранее познакомиться с основными правилами этикета.

2. Бизнес-встречи нередко предполагают посещение ресторана, и тот факт, что родители не привили Вам правила хорошего тона, не может изменить Ваши манеры. 3. Существуют определенные правила, которые помогут Вам избежать неловкости во время делового ужина. 4. Прежде всего, если Вы приглашаете гостей, Вам необходимо определиться с выбором ресторана, а также помочь гостям сориентироваться в меню. 5. Имеются определенные отличия делового ужина от романтического свидания, которые также должны соблюдаться. 6. Когда Вы приглашаете гостей, помните о том, что Вам придется равняться на них и их выбор: если гость заказывает десерт, вам следует последовать его примеру. 7. Есть строгие рекомендации, как правильно нужно обращаться со столовыми приборами. 8. Ресторанное обслуживание подразумевает четкие границы: не «помогайте» персоналу

накрывать или убирать со стола! 9. Некоторые блюда требуют особого обращения: для чего-то необходима определенная вилка или нож, а что-то, например, хлеб, можно ломать руками. 10. И не забывайте о вежливости: во время обслуживания благодарите персонал и не критикуйте то, что Вам по какой-то причине не понравилось – этим Вы можете обидеть пригласившего Вас.

Text 2. Essgewohnheiten

Gruppenarbeit. Jede Gruppe bekommt zwei Texte über Essgewohnheiten in verschiedenen Ländern. Die Aufgabe der Studenten besteht darin, dass sie diese Informationen lesen und anderen Gruppen weitergeben, so dass alle Gruppen am Ende über jedes Land erzählen können. Gewinnt diejenige Gruppe, deren Nacherzählung am vollsten ist.

USA: Eine Hand frei.

In den USA wird für gewöhnlich nur mit einer Hand gegessen, während die zweite seelenruhig im Schoß liegt. Dies soll einer Legende nach ein Vermächtnis aus dem Wilden Westen sein. Weil man dort zu jeder Zeit auf der Hut vor Feinden sein musste, behielt man stets – und so auch beim Essen – eine Hand an der Waffe. Und so kam es, dass viele Amerikaner heutzutage zunächst ihr Essen zerschneiden, um es anschließend einhändig mit der Gabel zu sich zu nehmen.

Japan: Schlürfen ohne die Stäbe zu kreuzen.

Kaum zu glauben, aber in Japan gilt es als Kompliment an den Chefkoch, wenn gerülpt und geschlürft wird. Das zeugt davon, dass das Essen schmeckt und der Tischgast sich wohl fühlt.

Doch das ist nicht die einzige Besonderheit: Wer in Japan mit Stäbchen isst, sollte keineswegs zu wild mit selbigen hantieren. Die Esswerkzeuge dürfen vor allen Dingen nicht gekreuzt werden oder in den Reis gesteckt werden. Diese Handhabe ist nur bei einem Leichenschmaus zu Ehren der Toten erlaubt. Außerdem sollten die Stäbchen weder aneinander gerieben noch abgeleckt werden. Wie bei uns der nackte Zeigefinger, so gilt es in Japan als Beleidigung, mit einem Stäbchen auf eine andere Person zu zeigen.

China: Verrauchtes Mahl.

Dieselben strengen Stäbchen-Regeln gelten übrigens auch in China und anderen asiatischen Ländern. Nur kommt beim chinesischen Speisen ein weiteres Detail hinzu: Das Rauchen. In China ist der Konsum von Tabak integrativer Teil des Essens. Während Europäern meist bei Zigarettenrauch der Appetit vergeht, gilt er im fernen China als Appetitanreger.

Russland: Wer satt ist...

...hört auf zu essen! Klingt einfach, hat aber einen interessanten Hintergrund. Hat man in Russland genug gegessen, so lässt man einen Rest seines Essens auf dem Teller liegen. Doch nicht etwa, weil man diesen nicht mehr schafft, sondern aus reiner Höflichkeit. Durch diese Geste weiß nämlich der Koch, dass er seinen Job gut gemacht und nicht etwa zu wenig Essen zubereitet hat. Während es in Deutschland als unhöflich gilt, nicht aufzuessen, ist dieses Ritual in Russland eine Selbstverständlichkeit und ein Lob an die Küche.

Indien: Zupacken – aber bloß nicht mit links!

Dass immer noch in vielen Ländern, darunter auch Indien, mit der Hand gegessen wird, dürfte bekannt sein. Doch vergessen Europäer bei einem Besuch Indiens oft etwas Entscheidendes: Die linke, die "unreine" Hand darf gar nicht eingesetzt werden. Warum? In Indien benutzt man zum Beispiel nur die linke Hand zum Reinigen nach dem Toilettengang. Somit versteht sich diese Tischregel von selbst. Zusätzlich sollte man sich so häufig wie möglich vor den verschiedenen Gängen die Hände waschen, um nicht als unrein zu gelten.

Frankreich: Das heilige Baguette.

Das Land der Feinschmecker und Spitzenköche lässt zu Tisch Strenge walten. So muss für fast jedes Gericht, ob Obst oder Hühnchenkeule, Besteck verwendet werden. Der Salat dagegen muss mundgerecht gefaltet werden. Die Suppe darf nicht mit Pusten abgekühlt und Käseplatten dürfen nicht geleert werden. Schmatzen sowie jegliche andere Geräusche müssen beim Essen unbedingt vermieden werden. Aber Achtung: das beliebte Baguette wiederum darf keinesfalls mit dem Messer abgeschnitten, sondern muss in kleine Stücke gebrochen werden. Wer kann bei all dieser französischen Finesse noch den Überblick behalten?

Korea: Der Älteste gibt den Ton an.

Wer in Korea speist, sollte niemals anfangen zu essen, ohne zu rechnen. Kein Scherz! Denn dort muss der Älteste den ersten Bissen machen. Außerdem muss es beim Mahl still sein, denn wer spricht kann sich naturgemäß nicht auf den Genuss des Essens konzentrieren.

Italien: Spaghetti-Essen ohne alles.

Beim Pasta-Verzehr in Italien kann man Einiges falsch machen. Während man vor allem in Deutschland glaubt, Italiener würden ihre Nudelgerichte mit Löffel und Gabel essen, sieht die Wahrheit ganz anders aus. Wer nicht auffallen möchte, sollte Messer und Löffel rasch beiseitelegen und die Gabel als alleiniges Werkzeug hernehmen.

Doch damit nicht genug: Spaghetti dürfen in Italien weder abgebissen noch abgeschnitten werden. Das heißt: Sie werden mit der Gabel in voller Länge in den Mund transportiert. Das kann bei Ungeübten schnell zu einem kulinarischen Massaker ausarten! Also lieber Penne bestellen und dem Spaghetti-Stress aus dem Weg gehen. Zu Hause kann dann wieder mit allen nur erdenklichen Besteckformen gegessen werden.

Text 3. Essen in Russland und in Deutschland

1. Lesen Sie den Text.

Als Allererstes mal schmiert man sich in Russland keine Brote zum Frühstück oder Abendessen. Selbst das russische Wort für belegte Brote ist „Butterbrot“ und wie man unschwer erkennt, stammt es vom Deutschen „Butterbrot“ ab (Komischerweise schmiert man in Russland keine Butter drauf meistens). Überhaupt hat die das Leben im Vielvölkerstaat auch kulinarische Spuren hinterlassen. Die Russen haben von allen in Russland lebenden Völkern was abgeschaut. Geschmierte Brote sind in Russland etwas was man zwischendurch mal isst oder mitnimmt.

Also, zum Frühstück isst man natürlich etwas Leichteres. Spiegelei ist natürlich der Klassiker oder Omelett. Man isst viel Brei in Russland. Hafer-, Gries, Buchweizen-, Hirse-, Gerstenbrei. Den gibt es pur, mit Butter, mit Milch. Da tut man dann jeder nach seinem Geschmack noch was drauf. Manche Leute Süßes. Man isst auch sowas wie gekochte Würstchen (Würste werden in Russland selten gebraten). Dazu trinkt man Tee. Kaffee wird viel seltener getrunken

als in Deutschland und seltener als Tee. Den Tee gibt's wirklich oft klischeehaft im Glas und mit Zitrone. Also ist es recht variabel mit dem Frühstück. Da ist jeder Koch oder Köchin anders.

Zu Mittag gibt es dann als ersten Gang Suppe. Suppen werden in Russland nie püriert. Da schwimmt dann Fleisch meist drin usw. Suppe gibt es in größeren Portionen als hier üblich. Standardsuppen werden auch oft zubereitet. Also Borsch, Schi, Soljanka, Hartscho. Aber man macht auch Pilzsuppen oder Brennesselsuppe z.B. (die ist echt lecker.) aber auch gerne Fischsuppe. Im Sommer wegen der Hitze oft Okroschka, praktisch ein Salat aus jeder Art von Grünzeug mit kleingeschnittener Wurst und Ei mit Kwas (sowas wie Fassbrause) gefüllt statt den heißen Suppen. Der 2. Gang ist etwas was ich immer gern auslasse, weil da die Russen eher deftig essen. Bouletten mit Kartoffeln, wieder Würste, oder Nudeln als Beilage zu Fisch oder Fleisch oder Pelmeni und Blini. Alle Sachen woran die Verdauung schwer zu schuften hat. Man macht auch mal Piroshki (Teigtaschen mit verschiedensten Füllungen) oder Pirogi (dasselbe in Großformat. Ist so ein großer Kuchen mit Fleisch oder Fisch oder Kartoffel oder Kohl gefüllt). Oladji (ähnlich wie Pfannkuchen) und Syrniki (gebratene Quarteigklösse) gibt es auch noch. Entgegen dem Klischee trinken die Russen fast nie einfach so zum Essen alkoholisches. Dafür muss es einen Anlass geben. Man trinkt anschließend Tee, evtl. mit Süßigkeiten, oder man trinkt auch Kompott oder Kisel.

Zum Abendessen gibt es normalerweise all das was es zu Mittag auch gibt zum 2. Gang.

In Deutschland ist alles sehr geordnet, auch die Essenszeiten und die Speisen. Es gibt drei Hauptmahlzeiten: das Frühstück, das Mittagessen und Abendbrot (manche nennen es – das Abendessen). Die Deutschen essen das Frühstück zwischen 6–10 Uhr. Zum Frühstück essen sie gewöhnlich Brot oder Brötchen, Butter, Marmelade, Wurst oder Käse.

Die Hauptmahlzeit in Deutschland ist das warme Mittagessen zwischen 12–14 Uhr. Es besteht aus Fleisch, Salat und Beilagen – meistens sind das Kartoffeln, Reis oder Nudeln. Typisch deutsch ist das kalte Abendessen zwischen 18–20 Uhr. Dann gibt es Brot, Butter, Käse oder Wurst oder Saft.

In vielen Familien gibt es am Sonntag zwischen 15–17 Uhr Kaffee oder Tee und einen Kuchen dazu. Im Restaurant oder bei den Freunden zu Hause trifft man sich zwischen 19–20 Uhr. Es gibt aber

viele Deutsche, die diesen Text für komisch halten. Zum Frühstück essen sie nämlich Cornflakes, zu Mittag essen sie gar nicht warm und das kalte Abendessen essen sie warm, wenn die ganze Familie endlich zusammen ist. Oft ist das eine italienische Speise oder einfach eine Suppe.

Es gibt keinen krassen Unterschied zwischen der russischen und der deutschen Küche. Die Deutschen wie auch Russen nehmen in der Regel 3 Mahlzeiten pro Tag ein. Das sind das Frühstück, das Mittagessen und das Abendbrot. Zum Frühstück isst man Spiegeleier oder weiche Eier, ein paar belegte Brötchen mit Wurst, Butter, Schinken oder Käse und trinkt man eine Tasse Tee oder Kaffee. Das Mittagessen besteht gewöhnlich aus 3 Gängen. Als Vorspeise isst man einen Portion Gemüsesalat. Das können Tomaten, Gurken, Kohl sein. Dann folgt ein Teller Suppe und nachher kommt das Hauptgericht. Das ist Fleisch, Fisch oder Geflügel, es kommt darauf an, was man bevorzugt. Die verbreitetsten Fleischgerichte sind Beefsteak, Schweinkoteletts, Gulasch, Hammelbrust. Eine bekannte deutsche Spezialität ist das Eisbein. Noch eine Spezialität der deutschen Küche ist der Eintopf, ein Gericht, für das viele Lebensmittel in einem Topf gekocht werden. Das beliebteste Geflügel ist Brathuhn und gebratene Gans. Als Beilage treten Salzkartoffeln, Spaghetti, Nudeln, Reis auf. Als Nachtisch isst man Eis, frisches Obst: Apfelsinen, Bananen, Äpfel, Ananas, trinkt man Tee oder Kaffee mit Kuchen. Beim Abendbrot isst man in Deutschland oft kalt. Das kann einfach Brot mit Wurst, Schinken oder Käse sein. Gern isst man die „deutschen Erfindungen“- Bockwurst oder Würstchen mit Senf und grünen Erbsen. Dazu trinkt man gewöhnlich ein Glas Bier. Die Gastronomie ist eine große Kunst. Wie der Volksmund sagt: der Mensch ist, wie er isst. Die Deutschen wie auch Belarussen verstehen viel davon. Beide Völker haben eigene Spezialitäten und die Speisen, die man in der ganzen Welt kennt und mit großem Appetit isst. Nicht wahr?

2. Beantworten Sie die Fragen.

1. Welche Flocken kommen in den Milchbrei nicht?

- Haferflocken, Reisflocken, Schneeflocken, Hirseflocken, Schokoflocken.

2. Was kann nicht aufs Brot gestrichen werden?

- Schmierkäse, Quark, Labkäse, Butter, Kaviar, Marmelade, Rübensirup.

3. Was gehört zu Eiergerichten nicht?
- Spiegelei, Rührei, Eierfladen, Eierschnecken, Eierpilze, Eiapoepia, Eierkuchen.
4. Wo gibt es keinen Quark drin?
- Käseklösse, Käsekuchen, Käsestäbchen, Käsegebäck, Eierschnecken.
5. Was gehört zu Beilagen nicht?
- Reis, Kartoffeln, Salat, gedünstetes Gemüse, Nudeln, Pilze, Klöße.

3. Geben Sie mal Definitionen.

- 1) Butterbrot; 2) Spiegelei; 3) Okroschka; 4) Boulette;
5) Pfannkuchen; 6) Quarkteigklöße; 7) Kissel; 8) Cornflakes;
9) Gulasch; 10) Bockwurst.

4. Erweitern Sie den Satz.

1. In Russland versteht man unter „Butterbrot“ etwas anderes als in Deutschland.
2. In Russland sind Püreesuppen nicht populär.
3. Man isst viel Brei in Russland.
4. In Russland gibt es verschiedene Spezialitäten, die zu Mittag oder zu Abend gegessen werden.
5. In Russland isst man gern Quark- und Käsegerichte.
6. Morgens und abends isst man in Deutschland meistens kalt.
7. Es gibt keinen krassen Unterschied zwischen der russischen und der deutschen Küche.
8. Einen Unterschied gibt es zwischen den Alkoholkonsum der Russen und der Deutschen am Tage.

5. Sie haben eine Aufgabe – stellen Sie eine Speisekarte für... auf:

- 1) einen Vegetarier;
2) für ein dreijähriges Kind;
3) für eine 80-jährige Dame;
4) für Ihre gleichaltrigen Gäste;
5) für fünfjährige Kinder, die zur Geburtstagsparty eingeladen sind.

6. Beantworten Sie die Fragen zum Text.

1. Wie ist das Leben in Russland mit seinen kulinarischen Angeboten verbunden?

2. Warum isst man zum Frühstück etwas Leichteres?
3. Warum essen die meisten Menschen morgens wenig oder kalt?
4. Warum isst man reichlich zu Mittag?
5. Welche Unterschiede gibt es zwischen deutschen und russischen Mahlzeiten?
6. Wie kann man diese Unterschiede erklären?

7. Übersetzen Sie aus dem Russischen ins Deutsche.

1. Бутерброды относятся к быстрой и простой еде, которую можно легко приготовить из различных продуктов, имеющихся на нашей кухне. 2. Однако в различных странах существует разница в их приготовлении. Например, в Германии обязательно намазывают хлеб или булочки маслом или маргарином, что не всегда типично для России. 3. На завтрак предпочитают есть что-нибудь легкое, как то блюда из яиц, различные каши, вареные сосиски или сардельки, творог. 4. На завтрак пьют чай или кофе, при этом следует отметить особую популярность чая в России и кофе в Германии. 5. На обед в качестве первого блюда готовят различные супы, при этом супы в России содержат мелко или крупно нарезанные овощи, а в Германии предпочитают супы-пюре. 6. Вторые блюда весьма разнообразны: в качестве гарнира предлагаются отварной или жареный картофель, рис, макароны, а к ним – жареное, тушеное, отварное мясо или рыба. 7. В России весьма популярны блюда из теста – оладьи, пирожки, блины, которые могут иметь очень вкусную грибную, овощную, мясную или ягодную начинку. 8. Для России также нетипично употребление спиртных напитков во время приема пищи в отличие от немцев, обеды которых нередко сопровождает белое или красное вино. 9. У русских, равно как и немцев, три основных приема пищи, которые могут быть дополнены небольшим послеобеденным чаепитием и десертом. 10. В общем и целом, между немецкой и нашей культурой питания нет особых различий, однако есть определенная разница в национальной кухне.

8. Kommentieren Sie das Sprichwort:

Der Mensch ist, wie er isst.

9. Gruppenarbeit: stellen Sie ein Kreuzworträtsel über russische / deutsche Spezialitäten auf.

Text 4. Meine Mahlzeiten

1. Machen Sie sich mit dem Inhalt des Textes „Meine Mahlzeiten“ bekannt.

Alle Menschen möchten gesund sein, denn davon hängt unser ganzes Leben und unsere Arbeitstätigkeit ab. Aber nicht alle tun etwas für ihre Gesundheit. Ein russisches Sprichwort sagt, es sei besser arm und gesund zu sein, als reich und krank. Das ist ja klar, der kranke Mensch kann sich nicht einmal richtig über seinen Reichtum freuen. Wenn es einem weh tut, denkt man ständig nur daran und verliert Freude am Leben. Die kranken Menschen können auch ihren beruflichen Pflichten nicht nachgehen. Diese Menschen sind nicht zu beneiden. Wir müssen von klein an unsere Gesundheit denken und dafür sorgen. Das gesunde Essen ist dabei sehr wichtig. Um gesund zu sein, muss man richtig und regelmäßig essen. Normalerweise hat man 3 Mahlzeiten am Tag: Frühstück, Mittagessen und Abendbrot. Manche frühstücken sehr wenig und haben später noch eine Mahlzeit, in dem sie etwas Leichtes wie Joghurt oder eine Tasse Tee oder Kaffee zu sich nehmen. Viele Menschen frühstücken sehr früh am Morgen. Manche haben keine Zeit, vor der Arbeit zu frühstücken und essen schon im Büro. Die meisten essen aber zu Hause. Die Ärzte behaupten, ein Brei am Morgen ist sehr gut für die Gesundheit. Oft hat man aber morgens keine Zeit, den Brei zu kochen. Man isst morgens öfters kalt. Mein Frühstück ist meistens leicht. Zum Frühstück esse ich z.B. weich gekochte Eier, trinke Kaffee oder Tee mit Sahne. Viele essen nur einen Joghurt, oder Musli mit Joghurt oder Milch. Man trinkt ein Glas Saft oder eine Tasse Tee oder Kaffee mit Milch, Zucker und manchmal mit Zitrone.

So gegen 12 00–14 00 Uhr habe ich Mittagessen. Da esse ich meistens warm. Das Mittagessen besteht aus mehreren Gängen: Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch. Als Vorspeise esse ich Fleisch oder einen Salat. Dann esse ich eine Suppe und als Hauptgericht - Fleisch oder Fisch mit Nudeln, Kartoffeln, Reis. Viele haben Pizza oder Pelmeni sehr gern. Als Nachtisch esse ich etwas Süßes wie eine Torte, Kuchen, Keks, Gebäck, Pudding. Obst esse ich besonders gern, weil im

Obst es viele Vitamine gibt, die für die Gesundheit sehr wichtig sind. Ich trinke Tee, Kaffee, Mineralwasser, Cola, Fanta, Saft und andere Getränke. Zum Abendbrot esse ich weniger als zu Mittag. Es ist besser einige Stunden vor dem Schlafengehen nichts zu essen und keine starken Getränke wie Kaffee zu trinken. Ich esse warm zu Abend: eine Bulette, Gulasch, Braten, Fleisch, Fisch, Würstchen mit Kartoffel, Pasta, Kohl, Reis. Viele Menschen essen das alles mit Brot, ich z.B. esse sehr wenig Brot, nur mit Käse oder Wurst zum Frühstück. Am Abend trinke ich lieber grünen Tee, Mineralwasser oder Milch. Nach dem Abendbrot esse ich noch einen Apfel, eine Orange, eine Mandarine, Weintrauben oder eine Banane. Die Kinder essen Schokolade, Marmelade, Bonbons gern. Zurzeit gibt es viele Übergewichte nicht nur unter den Frauen und Männer, sondern auch unter den Kindern und Jugendlichen. Viele Menschen haben falsche Essgewohnheiten, weil sie Fehler im Auswahl und Zubereitung des Essens machen und schließlich eine große Portion Energielosigkeit und Verantwortungslosigkeit gegenüber der eigenen Gesundheit zeigen. Viele Menschen halten Diät ein, weil sie abnehmen mochten. Sie hungern sogar. Aber diese Diäten sind sehr schädlich, besonders für den jungen Organismus und führen zu verschiedenen Krankheiten. Um gesund zu bleiben und immer gut auszusehen, muss man gesund essen, d.h. weniger Fett und mehr Obst und Gemüse.

2. Kommentieren Sie das Sprichwort:

Es sei besser arm und gesund zu sein, als reich und krank.

3. Welche Sprichwörter oder Aussagen zum Thema „Essen“ können Sie noch anführen. Finden Sie ihre deutschen Äquivalente.

4. Was passt zusammen?

- | | |
|---|--|
| 1) für (um) ein Butterbrot | a) nicht über Kern der Sache reden |
| 2) sich nicht die Butter vom Brot nehmen lassen | b) eine überraschende, einfache Lösung |
| 3) um den heißen Brei herumreden | c) sich in etwas nicht einmischen |
| 4) etwas hat seine Eier | d) sich nicht benachteiligten lassen |

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 5) das Ei des Kolumbus | e) j-m schmeicheln |
| 6) in den sauren Apfel beißen | f) im Überfluss leben |
| 7) j-m Honig um den Mund schmieren | g) j-n lächerlich machen |
| 8) j-n durch den Kakao ziehen | h) etwas Unangenehmes tun müssen |
| 9) sich um seinen Kochtopf kümmern | i) für einen lächerlichen Preis |
| 10) leben wie die Made im Speck | j) etwas hat seine Schwierigkeiten |

5. Erzählen Sie über Ihre Mahlzeiten. Welche Unterschiede entdecken Sie zwischen Ihrer Erzählung und dem Text.

Text 5. Richtig einkaufen: so landen Lebensmittel nicht im Müll

1. Lesen Sie den Text „Richtig einkaufen: So landen Lebensmittel nicht im Müll“.

Statistisch gesehen, ist jede fünfte Einkaufsstüte der Deutschen für den Müll: 20 Prozent aller Einkäufe werden weggeschmissen. Der häufigste Grund: falsches Einkaufen. Der Berater hat die besten Tipps, wie Sie richtig einkaufen.

Eine „Save Food Studie“ zeigt, dass in deutschen Privathaushalten durchschnittlich 20 Prozent der Einkäufe im Müll landen. Das entspricht 6,6 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr. Oder anders gesagt: Die Deutschen geben 25 Millionen Euro für Lebensmittel aus, die sie gar nicht verzehren. Ein Großteil dieser Nahrungsmittel hätte noch zubereitet werden können. Besonders interessant: Viele Bürger sind sich gar nicht ihrer Wegwerfmentalität bewusst. Die Deutschen schätzen ihren Anteil der weggeworfenen Lebensmittel auf lediglich sechs Prozent.

So kaufen Sie richtig ein.

Schon vor dem Betreten des Supermarktes fängt das richtige Einkaufen an. Planen Sie ihre Mahlzeiten durch, erstellen Sie eine Liste mit den Nahrungsmitteln, die gebraucht werden. Das spart nicht

nur Zeit beim Einkaufen, sondern auch Geld. Das richtige Lagern der Lebensmittel ist entscheidend für ihre Haltbarkeit. In der Regel ist die Temperatur im Kühlschrank oben am höchsten. Dort lassen sich daher vor allem offene Getränke und Konserven gut lagern. Unten, wo die Temperatur am niedrigsten ist, gehören die leicht verderblichen Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch hin. Die Mitte kann für Käse oder Milchprodukte genutzt werden. Obst und Gemüse halten sich am längsten, wenn sie in den vorgesehenen Fächern aufbewahrt werden. Aber: Tomaten und Bananen verlieren im Kühlschrank an Aroma und verändern ihre Konsistenz. Lagern Sie sie also an einem kühlen Ort außerhalb des Kühlschranks. Schmeißen Sie Reste zudem nicht einfach so weg. In der Küche kann man hervorragend seine Kreativität ausleben. Sei es in Form von Marmeladen, Chutneys oder Gemüsepflanzen. Fast alle Nahrungsmittel lassen sich noch weiter verarbeiten.

Früher war es noch anders.

Der Umgang mit den Lebensmitteln hat sich im Laufe der Zeit in Deutschland drastisch verändert. Noch vor zwei Generationen wurden so gut wie keine Lebensmittel in den Müll geworfen. Kein Wunder: Es war damals schlicht nicht selbstverständlich, jeden Tag Fleisch oder Fisch zu bekommen. Somit kam es niemanden in den Sinn, etwas wegzuschmeißen. Inzwischen stehen Supermärkte an nahezu jeder Ecke, die Nahrungsmittel sind schon längst nicht mehr knapp.

Diese Leute tun was dagegen.

Natürlich gibt es inzwischen schon Initiativen, die in Deutschland dem Einkaufen für den Müll entgegenwirken wollen. Aber es gibt auch Einzelpersonen, die sich bewusst anders verhalten: Mülltaucher sind meist junge, konsumkritische Menschen, die sich ihre Nahrungsmittel aus den Müllcontainern der Supermärkte besorgen. Aber soweit muss natürlich nicht jeder gehen. Richtig einkaufen wäre schon ein großer Schritt in die richtige Richtung.

Wer beim Einkaufen, aber auch beim Lagern der Lebensmittel und beim Kochen ein paar Tipps beherzigt, kann leicht dazu beitragen, überflüssige Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Auch wenn Lebensmittel ihr Haltbarkeitsdatum überschritten haben, sind sie häufig noch genießbar. Tipp: Auch geöffnete Getränke halten sich in der Regel einige Zeit im Kühlschrank. Deshalb gilt: Nicht alles ungeprüft wegwerfen. Aber achten Sie dennoch bereits beim

Einkaufen auf das Haltbarkeitsdatum. Und lassen Sie sich nicht dazu verleiten, besonders große Packungen zu kaufen – auch wenn diese besonders günstig sind. Sonst landet am Ende die Hälfte im Müll.

Gehen Sie außerdem nie hungrig in den Supermarkt! Das verführt nämlich, den Einkaufswagen schnell mit unnötigen Produkten voll zu laden, auf die man gerade Appetit verspürt. Und überprüfen Sie vor dem Einkauf den Kühlschrank und die Vorräte: Was fehlt, was brauche ich wirklich?

Schreiben Sie sich immer einen Einkaufszettel und kaufen Sie möglichst nur das, was sie sich notiert haben. Das spart nicht nur Geld! Sie vermeiden so auch, überflüssige Lebensmittel einzukaufen, die am Ende möglicherweise doch nicht gegessen werden und im Müll landen.

Frische und schnell verderbliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse sollte man am besten nur dann kaufen, wenn man Sie wirklich braucht – und bald zubereiten möchte. Tipp: Gemüsesorten wie Zwiebeln, Karotten oder Sellerie halten sich relativ lange. Tomaten, Salat oder Gurken muss man schnell essen.

Heben Sie Reste auf! Oft reichen sie noch für komplette Mahlzeiten am nächsten Tag. Aber verpacken Sie das Essen gut, wenn es abgekühlt ist. Im Kühlschrank, mit Klarsichtfolie abgedeckt oder in Plastikbehältern aufbewahrt halten sich Lebensmittel am längsten.

Auch kleinere Reste sollte man nicht wegwerfen, sondern immer aufheben. Die kann man dann zu neuen Mahlzeiten kombinieren. Zum Beispiel: Restkartoffeln zu Bratkartoffeln verarbeiten, Reis mit Gemüse und Ei aufbraten, oder aus verschiedenen Resten eine Suppe oder einen Auflauf zubereiten.

Wenn man größere Portionen kocht, kann man danach kleinere Portionen einfrieren. Am besten einzeln portionieren und ordentlich beschriften, damit man den Überblick nicht verliert. Zum Einfrieren eignen sich zum Beispiel alte Eiscremebehälter.

2. Finden Sie alle Fehler und sagen Sie richtig.

1. Die Deutschen geben 25 Millionen Euro für Lebensmittel aus, die sie gar nicht verzehren, was 6 % aller Einkäufe beträgt.

2. Die meisten Bürger verstehen, dass sie so verschwenderisch sind, verstehen aber nicht, welche Maßnahmen hier getroffen werden können.

3. Um Geld zu sparen, muss man zuerst eine Liste erstellen, dann sie noch einmal überprüfen und alles Unnötige draus streichen.

4. Alle Lebensmittel müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden.
5. Es gibt keine Rolle, welche Lebensmittel in welcher Höhe im Kühlschrank liegen.
6. Die Wegwerfmentalität der Deutschen hat sich innerhalb von mehreren Generationen entwickelt.
7. Wenn Lebensmittel ihr Haltbarkeitsdatum überschritten haben, sind sie häufig schon verdorben und müssen weggeworfen werden.
8. Auch Reste finden meistens keine Anwendung in der Küche und nehmen einfach Platz im Kühlschrank weg.
9. Obst und Gemüse braucht man jeden Tag, darum muss man sie in großen Mengen kaufen.
10. Sogar wenn Sie hungrig in den Supermarkt gehen, machen Sie keine unnötigen Einkäufe, weil Sie sowieso diese Lebensmittel gebrauchen können.

3. Stellen Sie eine Liste der „falschen“ Ratschläge auf.

4. Übersetzen Sie aus dem Russischen ins Deutsche.

1. Вызывает сожаление тот факт, что огромное количество продуктов питания, приобретаемых немцами, оказывается в конечном итоге не на столе, а в мусорном контейнере. 2. Среди основных причин такого расточительного отношения к еде называют в первую очередь неправильное поведение потребителя. 3. Давно известны те правила, которые помогают нам экономить деньги, если мы следуем им при покупке продуктов. 4. Чем лучше мы планируем свои покупки, тем меньше ненужного мы приобретаем, и тем ниже будут наши расходы. 5. Нам также нужно обращать внимание на то, как мы храним приобретенные продукты. 6. Холод в холодильнике распределяется неравномерно, что нам обязательно нужно учитывать. 7. Так, к примеру консервы и открытые соки лучше хранятся на верхней полке, а овощи, за исключением томатов и бананов – в специально предусмотренных для этого отделах. 8. При хранении не стоит забывать о возможностях пищевой пленки, которая помогает нам сохранять свежесть еды. 9. Даже если срок годности истек, не следует сразу выбрасывать открытые пакетики и баночки, так как, как правило, эти продукты еще какое-то время годны к употреблению. 10. Некоторые люди для экономии питаются теми продуктами, которые они могут найти в мусорных контейнерах супермаркетов.

5. Diskutieren Sie über folgende Fragen.

1. Von welchen Faktoren hängt der verschwenderische Lebensmittelkonsum der Menschen ab? Wie sieht die Sache in unserem Land damit aus?

2. Meinen Sie, dass man ein sparsames Verhalten der Menschen zu Lebensmitteln entwickeln muss? Welche entsprechenden Maßnahmen treffen Sie selbst? Versuchen Sie die Mentalität anderer Menschen zu beeinflussen, wenn Sie bemerken, dass sie nicht sparsam sind? Wie?

3. Was ist für Ihre Familie typisch? Wie oft landen verschiedene Lebensmittel in dem Mülleimer? Warum? Wie verstehen Sie, dass bestimmte Lebensmittel verdorben sind? Essen Sie Lebensmittel, wenn ihr Haltbarkeitsdatum schon abgelaufen ist?

4. Wie denken Sie über die Menschen, die sich ihre Nahrungsmittel aus den Müllcontainern der Supermärkte besorgen? Würden Sie sich auch mal damit beschäftigen?

5. Würden Sie jene Lebensmittel kaufen, deren Haltbarkeitsdatum fast abgelaufen ist, weil sie sehr preisgünstig im Geschäft angeboten werden?

6. Erzählen Sie darüber, wie Sie Ihre Einkäufe machen. Welchen Regeln folgen Sie dabei?

7. Denken Sie eine Geschichte z.B. von einer Banane oder einer Bockwurst aus, die jetzt mit anderen „schlechten“ Lebensmitteln im Müllcontainer eines Supermarktes liegt und ihnen über ihr Leben erzählt.

Text 6. Zehn Faustregeln für eine gesunde Ernährung

1. Lesen Sie den Text „Zehn Faustregeln für eine gesunde Ernährung“.

1. Vielseitig essen.

Basis einer gesunden Ernährung ist die Ausgewogenheit in der Auswahl der Lebensmittel. Einseitige und übertriebene Aufnahme einzelner Nährstoffgruppen, oft als “Diät” getarnt, bringt keinen langfristigen Nutzen. Nur Vielfalt in der Ernährung hält uns gesund.

2. Ausreichend trinken.

Trinken Sie täglich mindestens 1,5 Liter Flüssigkeit, am besten Wasser bzw. Mineralwasser. Auch Früchte- oder Kräutertees – allerdings ungezuckert – sowie Obst- und Gemüsesäfte können es sein. Kaffee und Schwarztee hingegen sind nicht einzurechnen, obgleich sie nicht als gesundheitsschädlich gelten und durchaus in Maßen konsumiert werden dürfen.

3. Alkohol einschränken.

Der übermäßige Konsum von Alkohol ist Ursache zahlreicher Erkrankungen und reduziert die Lebenserwartung deutlich. Abbauprodukte des Alkohols können zu verschiedenen Krankheiten führen. Aus diesem Grund sollten, bezogen auf den wöchentlichen Konsum, höchstens folgende Mengen an alkoholischen Getränken konsumiert werden: Frauen: 1,25 Liter Wein oder 2,5 Liter Bier; Männer: 2 Liter Wein oder 4 Liter Bier.

An mindestens zwei Tagen in der Woche sollten Sie auf Alkohol gänzlich verzichten!

4. Fünf Mal Obst und Gemüse täglich.

Die ideale Tagesmenge an verzehrtem Obst, Gemüse liegt bei fünf Portionen. Eine Portion entspricht hierbei der Menge einer geballten Faust an Obst oder Gemüse. Präziser sind folgende Gewichtsangaben:

- Gemüse gegart 200–300 g;
- Salat 75–100 g;
- Hülsenfrüchte (Rohgewicht) 70–100 g;
- Obst 125–150 g;
- Gemüse- oder Obstsaft 200 ml.

5. Mehrmals täglich Kartoffeln und Getreideprodukte.

Mehrmals am Tag, idealer Weise 4 bis 5 Mal, sollten Sie Kartoffeln oder Getreideprodukte – Brot, Reis, Teigwaren, Getreideflocken zu sich nehmen. Optimal sind Vollkornprodukte!

6. Täglich Milchprodukte.

Nehmen Sie täglich, bis zu drei Mal, Milch und Milchprodukte zu sich. Hierbei gelten folgende Portionsangaben:

- Milch 200 ml;
- Joghurt 180–250 g;

- Hüttenkäse 200 g;
- Käse 50–60 g.

7. Mehrmals wöchentlich Fisch.

Zahlen über die Lebenserwartung von Völkern mit hohem Fischkonsum sprechen für sich: Mehrmals wöchentlich Fisch mit seinem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren erweist sich als wahrer Jungbrunnen. Zwei Portionen zu je 150 g pro Woche sollte man auf jeden Fall essen. Dabei können es ruhig fettreiche Seefische sein – Lachs zum Beispiel. Auch Forelle oder Saibling gelten als überaus gesund.

8. Fleisch einschränken.

Auf maximal drei Mahlzeiten sollte sich der Fleisch- und Wurstkonsum einpendeln. Als Richtschnur für die Essmenge gelten 200 g für Fleisch bzw. 100 g für Wurst. Für Fleisch- und Wurstwaren gilt in jedem Fall: zu bevorzugen sind energieärmere, hellere Sorten (Pute, Huhn), dunkles bzw. kalorienreiches Fleisch (Rind, Lamm) sollte seltener gewählt werden. Und was Hühnereier betrifft: Nicht mehr als drei Stück pro Woche sollten es sein.

9. Fett: ja, aber richtig.

Die idealen Fettlieferanten sind Nüsse, Samen sowie kaltgepresste, pflanzliche Öle. Sie alle liefern die für den Körper unerlässlichen ungesättigten Fettsäuren, es sollten hiervon täglich am besten 1-2 EL verzehrt werden. Der Genuss von Butter und fettreicher Milchprodukte wie Sauerrahm oder Crème Fraiche sollte stark reduziert werden!

Achten Sie auch auf die “versteckten” Fette! Diese befinden sich in zahlreichen Lebensmitteln wie Keksen und Fast-Food-Produkten – kaum zu bemerken, mitunter jedoch fatal in ihrer Wirkung.

10. Zucker und Salz stark reduzieren.

Zucker und Salz liegen ernährungstechnisch gesehen gemeinsam mit minderwertigen Fetten am unteren Ende der Werteskala. Das gilt für Süßigkeiten und stark gesalzene Speisen, gepökeltes Fleisch oder Knabbergebäck beispielsweise. Auch beim Würzen grundsätzlich gesünderer Lebensmittel sollte sparsam mit Salz umgegangen werden.

2. Beantworten Sie die Fragen zum Text.

1. Warum kann die Diät, die auf einzelne Lebensmittel beschränkt ist, keinen langfristigen Nutzen bringen?

2. Welche Flüssigkeiten und in welchen Mengen müssen wir täglich konsumieren?

3. Warum sind verschiedene Alkoholgetränke für unseren Körper so schädlich?

4. Wie oft muss man Obst und Gemüse essen?

5. Wie groß soll unsere tägliche Menge der Milchprodukte sein?

6. Warum ist Fisch für unsere Gesundheit so wichtig?

7. Warum muss man unseren Fleischkonsum einschränken?

8. Welche Fette sind für uns gesund und welche schädlich?

9. Wie muss man richtig mit Salz und Zucker umgehen?

3. Geben Sie eine ausführliche Erklärung zu jedem Punkt der Ernährungsliste.

4. Welche Regeln der gesunden Ernährung haben Ihnen Ihre Eltern beigebracht?

5. Welchen Empfehlungen folgen Sie immer und welchen nicht? Warum?

6. Schreiben Sie einen Dialog zu diesem Thema.

Ein Teilnehmer ernährt sich gesund – beschreiben Sie ausführlich, was er isst und trinkt; der zweite – genießt einfach das Leben, ohne daran zu denken, welche Folgen solche Ernährungsweise später haben kann. Jeder führt bestimmte Argumente an, um seine Position zu verteidigen.

7. Übersetzen Sie aus dem Russischen ins Deutsche.

1. С одной стороны, мы все привыкли к сладкому и соленому, с другой стороны – соль и сладости наносят нашему организму большой вред. 2. Поэтому нам нужно стараться сократить потребление этих продуктов, равно как и определенных жиров. 3. Однако это не означает, что мы должны полностью отказаться от них. 4. Есть определенные растительные жиры, которые содержатся в орехах, семечках и которые очень полезны для здоровья. 5. Поэтому это должно войти в привычку: вместо того чтобы потреблять в пищу молочные жиры, нам следует ориентироваться на растительные. 6. Хотя врачи и рекомендуют употреблять в пищу говядину, нам лучше сократить ее

количество и предпочесть индюшатину и курятину. 7. Рыба считается источником молодости, поэтому она должна занимать важное место в нашем рационе – минимум 300 грамм в неделю были бы достаточны для каждого из нас. 8. Не последнее место занимают молочные продукты, и нам следует стремиться к тому, чтобы 2–3 приема пищи содержали соответствующие продукты. 9. Чем больше овощей и фруктов мы будем потреблять ежедневно, тем лучше мы будем себя чувствовать. 10. И последнее: алкоголь в небольших количествах не приносит вред и не вызывает привыкания, но с ним нужно быть очень осторожным, так как его продукты распада становятся причиной различных болезней.

Quellenverzeichnis

1 Мальцева, Д. Г. Немецко-русский словарь современных фразеологизмов / Д. Г. Мальцева. – 2-е изд., стереотип. – М. : Русский язык – Медиа, 2005. – 507 с.

2 Пашенко, Л. А. Deutsch – немецкий язык: учебное пособие для студентов вузов / Л. А. Пашенко. – Минск : ТетраСистемс, 2006. – 379 с.

3 Салькова, В. Е. Немецко-русский – русско-немецкий тематический словарь / В. Е. Салькова, А. Н. Шимкович. – М. : АСТ: Восток – Запад, 2009. – 768 с.

4 Тагиль, И. П. Немецкий язык. Тематический справочник / И. П. Тагиль. – СПб., 2003. – 254 с.

5 Lehr- und Übungsbuch der deutschen Grammatik / Verlag für Deutsch, München. – 1991. – 320 s.

6 Politik für berufliche Schulen / Cornelsen Verlag Schwann-Girardet, Düsseldorf. – 1988. – 480 s.

Производственно-практическое издание

Карebo Ольга Николаевна

**ПРАКТИКА УСТНОЙ
И ПИСЬМЕННОЙ РЕЧИ
КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ**

Практическое руководство

Подписано в печать 02.06.2016. Формат 60х84 1/16.
Бумага офсетная. Ризография. Усл. печ. л. 2,8.
Уч.-изд. л. 3,1 . Тираж 25 экз. Заказ 387.

Издатель и полиграфическое исполнение:
учреждение образования
«Гомельский государственный университет
имени Франциска Скорины».

Свидетельство о государственной регистрации издателя,
изготовителя, распространителя печатных изданий № 1/87 от 18.11.2013.
Специальное разрешение (лицензия) № 02330 / 450 от 18.12.2013.
Ул. Советская, 104, 246019, г. Гомель.