

# ТЕКСТЫ ДЛЯ ЧТЕНИЯ

## НАУЧНО-ПОПУЛЯРНЫЕ ТЕКСТЫ

### Приятного аппетита

**ЗАДАНИЕ 1.** Ответьте на вопросы.

- 1) Как вы считаете, является ли кухня частью национальной культуры? Объясните свою точку зрения.
- 2) Как вы думаете, с чем связаны различия в кулинарных традициях разных народов?

**ЗАДАНИЕ 2.** Напишите рекламу для нового ресторана. Тип кухни (русская, китайская, итальянская...) выберите сами. Составьте для этого ресторана меню.

**ЗАДАНИЕ 3.** Объясните значение следующих «кулинарных» фразеологизмов.

**Образец:** катается как сыр в масле – *живёт очень богато, у него всё есть*

- 1) хрен редьки не слаще \_\_\_\_\_
- 2) ну и фрукт! \_\_\_\_\_
- 3) ни рыба ни мясо \_\_\_\_\_
- 4) такая жизнь – не мёд! \_\_\_\_\_
- 5) с таким человеком каши не сваришь \_\_\_\_\_
- 6) проще пареной репы \_\_\_\_\_

### Из истории русской кухни

1

Какие блюда традиционно считаются русскими? Блины, чёрный хлеб, икра, борщ, пельмени; из спиртных напитков – водка.

Многие из этих блюд действительно исконно русские, а некоторые – например салат оливье, который во всех ресторанах мира называют русским или московским – появились в рационе россиян не так уж давно. А вот блины действительно имеют древнюю историю. Их едят во время Масленицы – праздника, посвящённого приходу весны. Блин – это символ солнца и тепла.



## 2

Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад, во второй половине XIX века. Именно тогда появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий – от аристократов до крестьян.

А первые русские блюда появились более тысячи лет назад. Тогда на Руси начали выпекать кислый ржаной хлеб, который впоследствии станет традиционным русским. Чуть позже появились пироги с начинкой из грибов, ягод, овощей и зерна. Само по себе зерно служило для приготовления другого типичного русского блюда – каши. В Средние века появился в России спиртной напиток – мёд. Он готовился по методу, сходному с приготовлением виноградных вин, а конечный продукт напоминал коньяк. Из безалкогольных напитков особенно популярными были кисели и квас. А вот водки долгое время не знали. На русском Севере водки не было до конца Первой мировой войны, и в 1913-м году употребление алкоголя в России составляло только 3 литра в год на человека.

## 3

Вследствие религиозных ограничений уже в начале Средних веков появилось деление всех блюд на скоромные (молочно-яично-мясные) и постные (растительно-рыбно-грибные). Пост в России длился около двухсот дней в году, поэтому для того, чтобы разнообразить меню, придумывали самые разные способы приготовления овощей. Их ели сырыми, пекли, солили, парили, варили, но не смешивали одни овощи с другими. Салатов не готовили. Они появились намного позже.

Российскую средневековую кухню характеризует разнообразие блюд, особенно для приёма гостей. Бояре выставляли не менее пятидесяти блюд, а за царским столом их количество выросло до двухсот!

#### 4

Пётр Первый хотел приблизить Россию к Европе. Он запретил дворянам носить традиционно русскую одежду, заставлял их брить бороды. Еду царь также справедливо считал образом жизни, поэтому он стремился изменить кулинарные пристрастия россиян. Начиная с петровских времён русская кухня стала развиваться под значительным влиянием западно-европейской кулинарии – сначала немецкой и голландской, а позже французской.

Русская знать стала приглашать иностранных поваров, которые постепенно полностью вытеснили русских кухарок. От западных соседей в Россию попала плита вместе с самыми разными кастрюлями. Русский стол пополнился бутербродами, паштетами и бульонами, расширился ассортимент блюд, жаренных на сковородах (бифштексы, антрекоты, лангеты, котлеты), появились изысканные соусы, желе, кремы, муссы. Именно при Петре Первом в России появился картофель, который многие теперь считают традиционно русским блюдом. А в те времена крестьян насильно заставляли сажать картофель, который был диковинным заморским овощем. Поначалу даже не знали, как его есть, и в пищу употреблялась ботва вместо корней. Из-за многочисленных случаев отравления начались так называемые картофельные бунты. А через полвека картошка прочно вошла в русское меню. При Петре Первом в России появился кофе и стал популярным чай.

#### 5

В XVIII веке зарождается традиция употребления закусок как самостоятельных блюд. Из Германии приходят бутерброды, из Франции и Голландии – сыры. Тогда же появляется и утренний приём пищи – завтрак.

Победа над Наполеоном в войне 1812-го года вызвала в России рост патриотических настроений. Усилился интерес ко всему национальному, в том числе и к кухне. В моду начинают входить русские повара, которые возрождают многие старинные русские блюда.

В XIX веке появляется новое заимствование с Запада – салаты. Первоначально они делались преимущественно с одним овощем, отчего и назывались «салат огуречный», «салат свекольный», «салат картофельный». Только во второй половине XIX века в России появились помидоры.

В 1837-м году в России была открыта первая железная дорога, после чего началось бурное развитие железнодорожного транспорта. Это приблизило отдалённые районы империи к центру и привело к открытию многих блюд с её окраин. На московских и петербургских столах появились уральские пельмени, дальневосточные горбуша и красная икра, украинский борщ, прибалтийские сырники.

#### 6

В сегодняшней Москве наряду с традиционными русскими трактирами можно увидеть рестораны с кухней всех стран мира, включая и фастфуд. Ну а дома большинство россиян предпочитают те блюда, которые легко готовить, или покупают полуфабрикаты.

**ЗАДАНИЕ 4.** Основываясь на содержании параграфа 1, выберите правильный ответ.

- 1) Все блюда, которые считаются исконно русскими, являются таковыми на самом деле.
- 2) Многие из блюд, которые считаются исконно русскими, являются таковыми на самом деле.
- 3) Ни одно из блюд, которые считаются исконно русскими, не является таковым на самом деле.
- 4) Лишь некоторые из блюд, которые считаются исконно русскими, являются таковыми на самом деле.

**ЗАДАНИЕ 5. А.** Приведите доказательство того, что блины – действительно древнее блюдо (параграф 1).

---

---

**Б.** Назовите два типа блюд, для приготовления которых использовали зерно (параграф 2).

---

---

**ЗАДАНИЕ 6.** Основываясь на материале параграфа 2, допишите предложения.

- 1) Русская кухня сформировалась \_\_\_\_\_.
- 2) Ржаной хлеб на Руси начали выпекать \_\_\_\_\_.
- 3) В Средние века в России появился \_\_\_\_\_.
- 4) По методу приготовления мёд напоминал \_\_\_\_\_, а по вкусу он был похож на \_\_\_\_\_.
- 5) Любимыми безалкогольными напитками были \_\_\_\_\_.

**ЗАДАНИЕ 7.** Основываясь на материале параграфа 3, объясните различие между скоромным и постным столом и назовите причину этого различия.

---

---

---

**ЗАДАНИЕ 8.** Основываясь на материале параграфа 4, впишите пропущенные слова (одно слово на место каждого пропуска).

Пётр I хотел 1) *превратить* Россию в европейскую страну. Он стремился изменить весь образ 2) \_\_\_\_\_ россиян. Царь приказал 3) \_\_\_\_\_ бороды, требовал, чтобы дворяне носили европейскую, а не 4) \_\_\_\_\_ русскую одежду. Русских кухарок во многих домах 5) \_\_\_\_\_ иностранные повара. 6) \_\_\_\_\_ новые блюда: бутерброды, салаты, паштеты и многие другие. Царь приказал сажать картофель, но его подданные не знали, как его 7) \_\_\_\_\_, что часто приводило к отравлениям. При Петре I в русское меню вошли чай и 8) \_\_\_\_\_.

**ЗАДАНИЕ 9.** Ответьте на вопросы.

1. Когда в России появились закуски как самостоятельное блюдо?
2. С чем связаны названия русских салатов?
3. Какие изменения произошли в русской кухне на протяжении XIX века и с чем они связаны?

---

---

---

**ЗАДАНИЕ 10.** Что важнее, когда приходят гости?

- 1) Как можно лучше накормить их.
- 2) Еда не играет роли; важно, чтобы можно было поговорить или послушать музыку.
- 3) Еда не нужна, нужно развлечь гостей какими-либо играми.
- 4) Лучше всего пригласить гостей в ресторан.

**ЗАДАНИЕ 11.** Представьте себе, что вы журналист, специализация которого – ресторанный критика. Вы посетили новый ресторан. Напишите отзыв в газету.

## С Новым годом!

**ЗАДАНИЕ 1.** Впишите в текст пропущенные слова (одно слово на место каждого пропуска). Используйте слова *иметь, весь, запрещаться, мера, из, находиться, побеждающий, перевод, связан, появиться, работа, который, среднее, перенести, обычай, превращаться, течение, проходить* в нужной форме.

### Откуда в Россию пришёл обычай отмечать Новый год?



Новый год навсегда вошёл в быт россиян, став одним из самых любимых традиционных праздников. А между тем всё 1) *имеет* своё начало. Обычай праздновать Новый год появился в незапамятные времена – по меньшей 2) \_\_\_\_\_, 25 веков назад. Родиной этого праздника является Месопотамия. Здесь в конце четвёртого тысячелетия до нашей эры впервые 3) \_\_\_\_\_ цивилизация.