

## Урок по теме: Deutschtrainer – Сервировка стола.

Guten Tag, Kinder!

### 1. Schreiben und lernen Sie die Worte.

Kannst du den Tisch decken? – Ты можешь накрыть на стол?

die Tischdecke – скатерть

der Teller – тарелка

Ich stelle den Teller auf den Tisch. – Я ставлю тарелку на стол.

der Suppenteller – суповая тарелка

das Geschirr – посуда

das Besteck – столовые приборы

das Messer – нож

die Gabel – вилка

Ich lege die Gabel neben das Messer. – Я кладу вилку рядом с ножом.

der Löffel – ложка

die Tasse – чашка

das Glas – стакан

die Serviette – салфетка

Ich räume den Tisch ab. – Я убираю со стола.

Die Tischsitten. Die Servierung des Tisches.

2. Sehen Sie sich das Bild "Tischbesteck" an und übersetzen Sie den Namen der Geräte ins Russische.



3. Lesen und übersetzen Sie den Text, beantworten Sie Fragen zum Text.

Wer als Besucher zum Essen eingeladen wird, ist sehr überrascht von der Üppigkeit der russischen Gastfreundschaft.

Das eigentliche Kochen und Zubereiten verläuft bei den Deutschen und Russen auch recht unterschiedlich. Zwar kann man bei den Deutschen immer noch etwas typisch deutsches essen, aber bei ihnen nimmt das Interesse für exotische Gerichte aus aller Welt deutlich zu. Die Russen meist ihrer nationalen Kochkunst treu bleiben. Die Deutschen viel leichter und bequemer mit dem Kochen machen als sie.

Bei den Russen, bei einem Besuch ist ein mehrgängiges Menü beinahe Pflicht. Zuerst werden kalte Vorspeisen serviert. Der Tisch soll voll beladen sein: Gemüsesalat, Fischdelikatessen, Kaviar und natürlich, Gurken, Tomaten aus den Datschen, appetitlich marinierte Steinpilze, selbst in den Wäldern gesammelt und nach Omas Rezept eingelegt. Es folgen dann Borschtsch oder Kohlsuppe, Hauptgericht und vielfältige Nachtschische: Kuchen, Torten, Pralinen.

Die Servierung des Feiertisches hat auch eine große Bedeutung. Jetzt sammelt die Jugendliche oft im großen Freunden- oder Familienkreis, um die Feste zu feiern. Vor dem Gastbesuch muss man das Menü verstellen und den Feiertisch decken.

Den Tisch muss man akkurat und sehr schön servieren, weil alle wissen, dass gut und akkurat servierten Tisch beeinflusst guten Appetit. Sehr oft sammeln junge und lustige Menschen sich zusammen und sie wollen nicht nur sitzen und essen. Sie wollen auch tanzen und plaudern. Und deshalb werden die Gäste oft sich selbst bedienen.

Ins Zentrum des weißbedeckten Tisches kann man eine große Vase mit Blumen stellen. Dann stellt man die Platten mit verschiedenen Vorspeisen, pikanten Delikatessen, Obst. Außerdem muss man auf dem Tisch verschiedenen Getränken stellen. Die starken Getränke sind ungesund und deshalb muss man auf den Tisch Mineralwasser, Säfte und Sekt sein. Auf die Rande des Tisches stellt man gewöhnlich saubere Teller.

Am Ende der Vorbereitungen schaltet man Musik und wartet man auf die Gäste.

1. Wie wird der Tisch von Russland serviert?
2. Welche Gerichte sind für die russische Küche charakteristisch?
3. Wie wird der Tisch derzeit serviert?
4. Wie decken Sie den Festisch ein, wenn Sie auf Gäste warten?

***Выполненное задание отправить Шиловой Н.Н. на электронную почту [yflzibkjdf@yandex.ru](mailto:yflzibkjdf@yandex.ru)***