

Unit 14 Накрываем на стол

Глаголы. Виды наклонения.

Повелительное наклонение. Imperative mood

Виды наклонений:

Повелительное

Изъявительное

Сослагательное

Imperative mood – при передаче просьб, приказов, обращений.

В предложении **нет Подлежащего и нет вопросительной формы.**

1. Если обращаются к кому-либо, не называя его при этом

C + Доп. ! Close the door!

V₁

2. Если обращаются к кому-либо, называя при этом

Let + him + C + Доп. ! Let him close the door!

her V₁

Пусть он закроет дверь!

John

3. Если предлагается сделать что-либо вместе

Let's + C + Доп. ! Let's close the door!

V₁

(Давайте) Закроем дверь!

4. Если говорящий просит дать ему возможность сделать что-либо самостоятельно

Let me + C + Доп. ! Let me close the door!

V₁

Дайте мне закрыть дверь!

Если предложение в Imperative mood является **запретом**,
то перед нужной формой просто ставится вспомогательный глагол **Don't**

Don't + C + Доп. ! Don't close the door!

V₁

Не закрывайте дверь!

Don't let + him + C + Доп. ! Don't let him close the door!

her V₁

Пусть он не закрывает дверь!

John

Don't let's + C + Доп. ! Don't let's close the door!

V₁

(Давайте) не будем закрывать дверь!

Don't let me + C + Доп. ! Don't let me close the door!

V₁

Не дайте мне закрыть дверь!

Магазины – Shops

мясной магазин	butcher's	[ˈbutəz]
овощной магазин	greengrocery	[ˈɡri:n, grəʊsəri]
молочный магазин	dairy	[ˈdeəri]
рыбный магазин	fishmonger's	[ˈfɪʃ ' m ʌŋgəz]
бакалейный отдел, магазин	grocery	[ˈɡreəʊs(ə)ri]
кондитерский отдел	confectionery	[kʌn'fekʃən(ə)ri]

Мясо – Meat

котлета	cutlet	[ˈkʌtlit]
биштекс	beefsteak	[ˈbi:fsteik]
мясо	meat	[mi:t]
печень	liver	[ˈlivə]
фарш	mince	[mi:ns]
печеночный паштет	liver pate	[ˈlivə 'pætei]
консервированное мясо	kanned meat	[ˈkænid 'mi:t]
постное мясо	lean meat	[ˈli:n 'mi:t]
говядина	beef	[bi:f]
телятина	veal	[vi:l]
свинина	pork	[po:k]
баранина	mutton	[mʌtn]
мясо молодого барашка	lamb	[ˈlæm]
птица	poultry	[ˈpʊltri]
курица	hen	[hen]
гусь	goose	[gu:z]
утка	duck	[dʌk]
индюк	turkey	[ˈtʊ:ki]
дичь	game	[geim]
колбаса	sausage	[ˈsɑ:sidʒ]
сухая колбаса	salami	[sæˈla:mi]
вареная колбаса	boiled sausage (luncheon meat)	[ˈboild 'sɑ:sidʒ]
ливерная колбаса	liver sausage	[ˈlaivə 'sɑ:sidʒ]
копченая колбаса	smoked sausage	[ˈsməʊkid 'sɑ:sidʒ]
ветчина	ham	[hæm]
сосиски	frankfurters	[ˈfr nk'fə:təz]
яйцо	egg	[eg]

Рыба – Fish

рыба	fish	[fiʃ]
сельдь	herring	[ˈherɪŋ]
треска	cod	[kod]

карась	crucian	[ˈkru:ʃ(ə)n]
каarp	carp	[ka:p]
лосось	salmon	[ˈsæmən]
осетр	sturgeon	[ˈstə:dʒ(ə)n]
камбала	flatfish	[ˈflæt,fiʃ]
плотва	roach	[rəʊtʃ]
сом	sheat-fish	[ˈʃi:t,fiʃ]
лещ	bream	[brim]
тунец	tuna	[tjun]
акула	shark	[ʃa:k]
морской гребешок	scallop	[skələp]
щука	pike	[paik]
икра	spawn	[spo:n]
малек	young fish	[ˈjʌŋ ˈfiʃ]
рак	crawfish	[ˈkro: ,fiʃ]
омар	lobster	[lobstə]
креветка	shrimp	[ʃrimp]

Молочные продукты - Dairy

сливочное масло	butter	[ˈbʌtə]
маргарин	margarine	[ma:dʒ əˈri:n, ma:gəˈri:n]
сыр	cheese	[tʃi:z]
творог	cottage cheese	[ˈkatidʒ tʃi:z]
брынза	pot cheese	[pot ˈtʃi:z]
сливки	cream	[kri:m]
сметана	soured cream	[ˈso:d ˈkri:m]
кефир	kefir	[keifə:]
майонез	mayonnaise	[ˈmeiəˈni:z]
йогурт	yogurt	[iogʌt]

Бакалея – Grocery

крупa	groats	[grəʊts]
гречневая крупa	buckwheat	[ˈbʌkwɪ:t]
манная крупa	semolina	[seməˈli:nə]
макароньe	macaroni	[mækəˈrəʊni]
спагетти	spaghetti	[spəˈɡæti]
вермишель	vermicelli	[ˈvəmisəli]
рис	rice	[rais]
овсяная крупa	oatmeal	[ˈəʊtmɪ:l]
томатная пастa	tomato paste	[təˈma:təʊ ˈpəɪst]
дрожжи	baking powder	[ˈbeɪkɪŋ ˈpaʊndə]
сода	baking soda	[ˈbeɪkɪŋ ˈsəʊdə]
зеленый горошек	sweet peas	[swi:t ˈpi:s]
чай	tea	[ti:]
кофе	coffee	[ˈkafi]
соль	salt	[so:lt]
консервы	canned goods	[ˈkænd ˈɡʊdz]
консервы	tinned food	[ˈtɪnd ˈfu:d]
растительное масло	vegetable oil	[ˈvedʒ(i)təb(ə)l ˈoil]

Хлеб – Bread

хлеб	bread	[bred]
черный хлеб	brown bread	[braun 'bred]
белый хлеб	white bread	[wait 'bred]
ржаной хлеб	rye bread	[rai 'bred]
буханка	loaf	[ləuf]
булочка	roll	[ral]
сдобная булочка	bun (muffins)	[bʌn]
оладья / блин	pancake	['pænkeik]
пирог	flan	[flo:n]
торт / пирог	tart	[ta:t]
пирог	pie	[pai]
пончик	doughnut	['dəʊnʌt]
пирожок	pasty	['pæsti]
слойка	puff	[pʌf]
кекс, пирожное	cake	[keik]
печенье	cookies	['ku:kiz]
сухое печенье	biscuits	['biskits]
сдобное печенье	pastry	['peistri]
мука	flour	['flaʊə]
тесто	dough	[dəʊ]
кондитерские изделия	pastry	['peistri]

Сладости – Sweets

сладости	sweets	[swi:ts]
шоколад	chocolate	['tʃaklit]
леденец	candy	['kændi]
варенье	jam	[dʒæm]
мармелад, повидло	marmalade	['ma:məleɪd]
сахар	sugar	['ʃʊgə]
мед	honey	['hʌni]
жевательная резинка	chewing gum	['tʃu:i ɪ'gʌm]

Растения – Plants
Овощи / бахчевые культуры – Vegetables / Melons and Gourds

огород	kitchen garden	[kitʃin 'ga:dn]
овощи	vegetables	['vedʒ (i)təb(ə)lz]
морковь	carrot	['kærət]
картофель	potato	[pə'teitəu]
перец	pepper	['pepə]
капуста	cabbage	['kæbidʒ]
лук	onion	['ʌnjən]
свекла	beet	[bi:t]
редис	radish	['rædiʃ]
огурец	cucumber	['kju:kʌmbə]
петрушка	parsley	['pɑ:sli]
помидор	tomato	[tə'mɑ:təu]
чеснок	garlic	['ga:lik]
бахча	melon plantation	['melon plæn'teiʃn]
дыня	melon	['melən]
тыква	gourd	[guəd]
арбуз	water melon	['wɔ:tə,melon]
бахчевые культуры	melons and gourds	['melonz ænd 'guədz]

Фрукты / ягоды – Fruit(s) / Berries

фрукты	fruit	[fru:t]
различные сорта фруктов	fruits	[fru:ts]
ягода	berry	['beri]
яблоко	apple	['æpl]
груша	pear	[pɛə]
слива	plum	[plʌm]
абрикос	apricot	['eiprikot]
банан	banana	[bə 'na:nə]
вишня	cherry	['tʃeri]
персик	peach	[pi:tʃ]
виноград	grape	[greip]
земляника	strawberry	['stro:b(ə)ri]
малина	raspberry	['ra:zb(ə)ri]
смородина	currant	['kɜ: rənt]

крыжовник	gooseberry	['guzb(ə)ri]
лимон	lemon	['lemon]
цитрусовая культура	citrus plant	['sitrəs 'pla:nt]
апельсин	orange	['orindʒ]
мандарин	tangerine	[tændʒ ə'ri:n]
мандарин	mandarin	['mænd(ə)rin]
группфрут	grapefruit	['greipfru:t]

A restaurant kitchen

Waitress Hurry up, Chef! The customers have been waiting for ten minutes.
They're hungry and they're getting angry!

Chef I know, I know . . . but I've only got one pair of hands! You'll have to help me.

Waitress Help you? That's not my job ... I'm a waitress, not a cook.

Chef Well, both of my assistants are off work.

Waitress Oh, all right. What shall I do first?

Chef Well, start putting the meat on the plates and I'll prepare the vegetables.

Waitress O.K. Is that enough meat?

Chef Hmm ... that's a bit too much ...take a bit off.

Waitress What about potatoes?

Chef Oh, put on plenty of potatoes .. they're cheap . . . and lots of peas.

Waitress All right, all right. Can I take them now?

Chef Have you put the sauce on yet?

Waitress Eh? Oh no, I haven't. Where is it?

Chef Here it is.

Waitress Oh, there isn't quite enough sauce here.

Chef There's plenty in that pan over there.

Waitress Ah, yes . . . I've got it.

Chef Fine, now you can begin taking the plates to the customers.

Waitress Ow! They're hot!

Chef Well, use a cloth ... and don't carry too many plates. You may drop them.

Waitress Oh, I won't drop them. I've never dropped a plate in my life!

Exercise

Thirty-two people have bought tickets for an excursion.
This is a forty-seater bus. *There are plenty of seats.*
This is a thirty-seater bus. *There aren't quite enough seats.*

Eight people are coming to dinner.
We've got twelve wineglasses.
We've got only seven chairs.

This car costs \$3000. Both Hazel and Barry want to buy it.

Hazel's got \$4000
Barry's got only \$2900

How to lay a cover

When you lay a cover you need the following cutlery and tableware:

- main knife and fork
- fish knife and fork
- soup spoon
- side plate
- side knife
- glassware
- napkin

Rules of setting a table:

- put the cutlery, the crockery and glasses on the table before the guests come
- wipe and polish all cutlery and glassware before you put them on the table
- put the main knife and fork 1 cm from the edge of the table
- put the side plates at the left side
- put the side knives on the side plates
- the blades of all knives must face left
- put the wine glasses in front of the main knife
- put a folded napkin in the centre of the side plate or at the right side of the cutlery
- a vase for flowers, cruet-sets and an ashtray are in the center of the table

ОБЩИЕ ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

Основная цель сервировки – удобство, опрятность и приятный вид стола. И хотя вкус и привычки хозяина имеют большое значение, существуют определенные правила сервировки стола, от которых нельзя отклоняться.

Перед тем как раскладывать приборы, необходимо помнить: расстояние между двумя приборами должно быть не менее 60-80 см, иначе гости будут мешать друг другу.

Вилки всегда кладут зубцами вверх, чтобы они случайно не прокололи скатерть. Ножи кладут лезвием к тарелке, ложки – углублением вверх. Расставлять посуду начинают либо с мелкой тарелки (на нее кладут салфетку), либо с салфетки. Столовые приборы раскладывают по направлению от тарелок, начиная с приборов для главного блюда. Ножи кладут с правой стороны, вилки – с левой.

Затем кладут ложку для супа. Слева от вилки ставят хлебную тарелку, на нее кладут маленький нож для сливочного масла. Приборы для десерта располагают над салфеткой: вилку – черенком влево, ложку – черенком вправо. Если на десерт подают сыр, то над салфеткой кладут вилку и нож. Бокал для напитка к главному блюду ставят над кончиком ножа, хотя есть и другие варианты. Бокал для напитка к закуске ставят справа, чуть ниже бокала для главного блюда. Бокал для третьего напитка обычно ставят над двумя другими бокалами, или же он может стоять слева над бокалом для напитка к главному блюду.

Приборные салфетки (они прилагаются к каждому прибору) должны подчеркивать оформление стола, гармонично сочетаясь со скатертью и посудой. Салфетки обычно красиво складывают или скрепляют специальными кольцами. В сложенном виде салфетка должна уместиться на маленькой тарелке.

Столовая / посуда / кухонные принадлежности Dining-room / Plates and Dishes / Kitchen Utensils

столовая	dining-room	[ˈdaɪnɪŋ ˈru(:)m]
обеденный стол	dining-table	[ˈdaɪnɪŋ ˈteɪbl]
скатерть	tablecloth	[ˈteɪb(ə)lˈklaʊθ]
салфетка	napkin	[ˈnæpkɪn]

Стеклянная посуда - Glassware

бокал для шампанского	champagne glass	[ʃæmˈpeɪn ˈɡla:s]
бокал для белого вина	white wine glass	[waɪt ˈwaɪn ˈɡla:s]
бокал для красного вина	red wine glass	[red ˈwaɪn ˈɡla:s]
фужер для шампанского	champagne flute	[ʃæmˈpeɪn ˈflu:t]
стакан	glass	[ɡla:s]
пивная кружка	beer mug	[bi:(r) ˈmʌɡ]
кувшин без ручки	carafe	[kəˈreɪf]
графин	decanter	[diˈkæntə]
кувшин для воды	water jug	[ˈwo:tə ˈdʒʌɡ]

Столовые приборы – Cutlery

ложка	spoon	[spu:n]
столовая ложка	tablespoon	[ˈteɪb(ə)lˈspu:n]
чайная ложка	tea-spoon	[ˈti:ˈspu:n]
кофейная ложечка	coffee spoon	[ˈkafi ˈspu:n]
нож	knife	[naɪf]
ручка	handle	[hædl]
тупая кромка	back	[bæk]
лезвие	blade	[bleɪd]
нож для масла	butter knife	[ˈbʌtə ˈnaɪf]

нож для сыра	cheese knife	[tʃi:z 'naif]
столовый нож	dinner knife	['dinə 'naif]
нож для мяса	steak knife	['steik 'naif]
вилка	fork	[fɔ:k]
столовая вилка	dinner fork	['dinə 'fɔ:k]
вилка	fondue fork	['fʌndju 'fɔ:k]
для фондю		

Dinnerware (tableware) - столовая посуда

тарелка / блюдо	dish	[diʃ]
тарелка для каши	cereal bowl	['siəriəl 'bəul]
суповая глубокая чашка для густых супов	soup bowl	['su:p 'bəul]
чашка с блюдцем для консоме (служит для подачи бульонов)	consommé bowl and saucer	['kʌnsʌm 'bəul] [so:sə]
тарелка для горячих блюд	dinner plate (large plate)	['dinə 'pleit]
средняя тарелка для сервировки и для салатов, сыров, фруктов	middle-sized plate (side plate)	['midl 'saizd 'pleit] [said 'pleit]
тарелка для закусок	salad plate	['sæləd 'pleit]
тарелка для хлеба	bread and butter plate (small plate)	[brəd ænd 'bʌtə 'pleit]
миска для салата	salad dish	['sæləd 'diʃ]
блюдо для салата	salad bowl	['sæləd 'bəul]
кофейная чашка	coffee cup	['kafi 'kʌp]
чайная чашка	cup	[kʌp]
кружка	mug	[mʌg]
тарелка	plate	[pleit]
миска	bowl	[bəul]
блюдце	saucer	['so:sə]
столовая посуда	plates and dishes	['pleits ænd 'diʃiz]
сахарница	sugar bowl	['ʃugə 'bəul]
перечница	pepperpot	['pəpə 'pat]
солонка	saltcellar	[sɒlt 'selə]
масленка	butter dish	['bʌtə 'diʃ]
молочник	cream jug	[kri:m 'dʒʌg]
заварочный чайник	teapot	[ti: 'pat]
кофейник	coffee plunger	['kafi 'plʌŋgə]
супница	soup tureen	[su:p 'tjuə,ri:n]
кастрюля	pan	[pæn]
сковорода	frying pan	['fraiŋ , pæn]
кастрюля для бульона	stockpot	[stʌk 'pat]
горшок	pot	[pat]
ключ для бутылок	bottle-opener	['bʌtl ,əʊpənə]
консервный нож	tin opener	['tin 'əʊpənə]
черпак, половник	ladle	[leidl]
кухонные принадлежности	kitchen utensils	['kitʃən ju:'tensilz]

Taste sensations

bitter (taste)
sour (taste)
salty (taste)
sweet (taste)
tasty
delicious
tasteless
strong
pungent

вкусовые ощущения

горький (вкус)
кислый (вкус)
соленый (вкус)
сладкий (вкус)
вкусный
вкусный
безвкусный
крепкий
острый

Глаголы

сделать
добавить
готовить (до)
варить, пока не станет нежным
помешивать
кипятить (варить)
мешать до растворения
довести до кипения
уменьшить огонь
варить на медленном огне
снять пену
отцедить бульон
залить
полить соусом (бульоном)
размочить водой
промыть
отжать
обсушить
сложить
запекать, выпекать
замесить тесто
раскатать в
скатать (придать форму)
сложить

make
add
cook (over)
cook until...is (are) tender
stir
boil (in)
stir until dissolved
bring to boiling
reduce heat
simmer
skim off foam
strain off the stock
pour
basting with sauce (with broth)
moisten with water
rinse (with)
squeeze dry
drain
fold
bake
knead dough
roll on a...
shape
fold

покрыть поверхность	spread
растопить	melt
смазать	oil
жарить	roast
жарить до коричневой корочки	brown
обжарить	sauté
смешать	combine, mix, blend
взбить до густоты	beat until thick
перемолоть	grind
сделать фарш	mince
охлаждать	cool
держать охлажденным	keep refrigerated
нарезать ломтиками	slice
нарезать кубиками	dice
обрезать (отрезать)	cut (trim off)
сделать надрез	make some slits
очистить	peel
завернуть	roll (in)
закрепить	secure
вложить в...	push ...into
уложить	arrange
класть в (на)	place (in), put (on)
вынуть	remove, take off
отложить	set aside
убрать	discard
накрыть	cover (with)
украсить	decorate, garnish (with)
посыпать	sprinkle
панировать	coat with flour
подавать	serve

ТЕКСТ TYPES OF MENUS

Most menus consist of courses, or parts of the inner, which are served in a certain order. First small, light dishes (appetizers) are served, then the main part of the meal is served and at the end of a meal a dessert is served.

There are four basic types of menus:

- a la carte menu
- table d'hote menu
- carte du jour
- cycle menu

A la carte menu

A la carte means dishes «according to the card». This menu allows the customer to choose the number and type of dishes. This menu has a list of the dishes, arranged in courses and each dish has its price. The dishes are «cooked to order», so the guests must wait a little until the dish is ready, and then the dish is served to the guests.

Table d'hote menu.

Table d'hote means “host’s table”. It usually offers a limited choice of dishes. Three or four dishes are offered in each course and the guest pays a fixed price for the whole meal.

In “business lunch”, for example, there are only three or four dishes in each course and the guest pays a fixed price for the whole meal.

Carte du jour.

Carte du jour means “card of the day”. The dishes in this menu are served on this day only.

Cycle menu

A cycle menu is a group of menus, which are repeated in a certain cycle. Cycle menus are usually used in hospitals, on airlines and in works canteens. The dishes in the main course are new every day.

most	большинство
course	(здесь) раздел меню
to consist of	состоять из
certain	определенный
order	порядок
light	легкий
a la carte menu	меню а ля карт
host	хозяин
table d’hote menu	меню табльдот
carte du jour menu	меню на данный день
cycle menu	циклическое меню
works canteen	столовая на заводе
to mean	значить, означать
according to	согласно
to allow	позволять, разрешать
card	карточка
to arrange	располагать
limited	ограниченный
choice	выбор
each	каждый
fixed	фиксированный
whole	весь, целый

Питание – Nourishment

Прием пищи – Meal

прием пищи, еда	meal	[mi:l]
завтрак	breakfast	[ˈbrekfæst]
второй завтрак / обед	lunch	[lʌntʃ]
обед	dinner	[ˈdinə]
чай	tea	[ti:]
ужин	supper	[ˈsʌpə]
вкус	taste	[teist]
аппетит	appetite	[ˈæpitait]

Блюда - Dishes

первое блюдо	the first course	[ðə ˈfɜ:st ˈko:s]
второе блюдо	the second course	[ðə ˈsekənd ˈko:s]
десерт	dessert	[diˈzɜ:t]
суп	soup	[su:p]

гарнир	garnish	[ˈga:niʃ]
гарнир	trimming	[ˈtrimɪŋ]
овсяная каша	porridge	[ˈpɑrɪdʒ]
лапша	noodles	[ˈnu:dlz]
жареный картофель	fried potatoes	[ˈfraɪd pəˈteɪteɪz]
картофельное пюре	mashed potatoes	[ˈmæʃt pəˈteɪtəʊs]
вареное яйцо	boiled egg	[ˈboɪld ˈeg]
яичница	fried egg	[ˈfraɪd ˈegz]

Напитки – Drinks / Beverages

напиток	drink	[drɪŋk]
напиток	beverage	[ˈbev(ə)rɪdʒ]
чай	tea	[ti:]
кофе	coffee	[ˈkafi]
какао	cocoa	[ˈkəʊkəʊ]
молоко	milk	[mɪlk]
сок	juice	[dʒ u:s]
минеральная вода	mineral water	[ˈmɪn(ə)rəl ˈwɔ:tə]
лимонад	lemonade	[leməˈneɪd]
кола	cola	[ˈkəʊlə]
вино	wine	[wain]
ликер	liqueur	[liˈkjuə]
водка	vodka	[ˈvɒdkə]
коньяк	cognac	[ˈkɒnjæk]
брэнди / коньяк	brandy	[ˈbrændi]
виски	whisky	[ˈwɪski]

Types of cocktails.

1. **Pre-dinner cocktails or aperitifs** are usually served before eating. They stimulate the appetite. They are made with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy. They have high alcohol content. They have no more than three ingredients and are not mixed with juice or cream.
2. **Creamy cocktails** are usually served after a meal as a dessert. They are made with ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coconut sprinkles. They can be made layered.
3. **Long cocktails** are usually served in a long glass with a straw. They are not so strong as other cocktails. They consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.
4. **Sour cocktails** are a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup. They are good in hot weather because they are served with ice.

5. **Shot cocktails** are served in small glasses. They can be sipped or <shot>.
6. **Non-alcoholic** cocktails are made of fruit juices and soda. They are served in large cocktail glasses with a straw. They can be decorated with fruit slices.