

Unit 15

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!

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.

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
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

Глаголы

сделать	make
добавить	add
готовить (до)	cook (over)
варить, пока не станет нежным	cook until...is (are) tender
помешивать	stir
кипятить (варить)	boil (in)
мешать до растворения	stir until dissolved
довести до кипения	bring to boiling
уменьшить огонь	reduce heat
варить на медленном огне	simmer
снять пену	skim off foam
отцедить бульон	strain off the stock
залить	pour
полить соусом (бульоном)	basting with sauce (with broth)
размочить водой	moisten with water
промыть	rinse (with)
отжать	squeeze dry
обсушить	drain
сложить	fold
запекать, выпекать	bake
замесить тесто	knead dough
раскатать в	roll on a...
скатать (придать форму)	shape
сложить	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
держат 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

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

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

Стеклянная посуда - Glassware

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

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]
handle	ручка	[hædl]
тупая кромка	back	[bæk]
лезвие	blade	[bleɪd]
нож для масла	butter knife	[ˈbʌtə ˈnaɪf]
нож для сыра	cheese knife	[tʃi:z ˈnaɪf]
столовый нож	dinner knife	[ˈdɪnə ˈnaɪf]
нож для мяса	steak knife	[ˈsteɪk ˈnaɪf]
вилка	fork	[fɔ:k]
столовая вилка	dinner fork	[ˈdɪnə ˈfo:k]
вилка	fondue fork	[ˈfʌndʒu ˈfo:k]
для фондю		

Dinnerware (tableware) - столовая посуда

тарелка / блюдо	dish	[dɪʃ]
-----------------	------	-------

тарелка для каши	cereal bowl	[ˈsiəriəl ˈbəʊl]
суповая глубокая чашка для густых супов	soup bowl	[ˈsu:p ˈbəʊl]
чашка с блюдцем для консоме (служит для подачи бульонов)	consommé bowl and saucer	[ˈkɒnsəm ˈbəʊl] [ˈso:sə]
тарелка для горячих блюд	dinner plate (large plate)	[ˈdinə ˈpleɪt]
средняя тарелка для сервировки и для салатов, сыров, фруктов	middle-sized plate (side plate)	[ˈmidl ˈsaɪzd ˈpleɪt] [saɪd ˈpleɪt]
тарелка для закусок	salad plate	[ˈsæləd ˈpleɪt]
тарелка для хлеба	bread and butter plate (small plate)	[brəd ænd ˈbʌtə ˈpleɪt]
миска для салата	salad dish	[ˈsæləd ˈdiʃ]
блюдо для салата	salad bowl	[ˈsæləd ˈbəʊl]
кофейная чашка	coffee cup	[ˈkafi ˈkʌp]
чайная чашка	cup	[kʌp]
кружка	mug	[mʌɡ]
тарелка	plate	[pleɪt]
миска	bowl	[bəʊl]
блюдце	saucer	[ˈso:sə]
столовая посуда	plates and dishes	[ˈpleɪts ænd ˈdiʃɪz]
сахарница	sugar bowl	[ˈʃʊɡə ˈbəʊl]
перечница	pepperpot	[ˈpɛpə ˈpʌt]
солонка	saltcellar	[sɒlt ˈselə]
масленка	butter dish	[ˈbʌtə ˈdiʃ]
молочник	cream jug	[kri:m ˈdʒʌɡ]
заварочный чайник	teapot	[ti: ˈpʌt]
кофейник	coffee plunger	[ˈkafi ˈplʌŋɡə]
супница	soup tureen	[su:p ˈtʃuə,ri:n]
кастрюля	pan	[pæn]
сковорода	frying pan	[ˈfraɪŋ , pæn]
кастрюля для бульона	stockpot	[stɒk ˈpʌt]
горшок	pot	[pʌt]
ключ для бутылок	bottle-opener	[ˈbʌtl ˌəʊpənə]
консервный нож	tin opener	[ˈtin ˌəʊpənə]
черпак, половник	ladle	[leɪdl]
кухонные принадлежности	kitchen utensils	[ˈkitʃən ju:ˈtensɪlz]

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

Магазины – Shops		
мясной магазин	butcher's	['butəz]
овощной магазин	greengrocery	['gri:n, grəʊsəri]
молочный магазин	dairy	['dɛəri]
рыбный магазин	fishmonger's	['fiʃ 'mʌŋgəz]
бакалейный отдел, магазин	grocery	['grɛʊs(ə)ri]
кондитерский отдел	confectionery	[kʌn'fekʃən(ə)ri]
Мясо – Meat		
котлета	cutlet	['kʌtlit]
бифштекс	beefsteak	['bi:fsteik]
мясо	meat	[mi:t]
печень	liver	['livə]
фарш	mince	[mi:ns]
печеночный паштет	liver pate	['livə 'pætei]
консервированное мясо	canned meat	['kænid 'mi:t]
постное мясо	lean meat	['li: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	[ˈpɒltri]
курица	hen	[hen]
гусь	goose	[gu:z]
утка	duck	[dʌk]
индюк	turkey	[ˈtɜ:ki]
дичь	game	[geim]
колбаса	sausage	[ˈsʌsɪdʒ]
сухая колбаса	salami	[sæˈlɑ:mi]
вареная колбаса	boiled sausage (luncheon meat)	[ˈboɪld ˈsʌsɪdʒ]
ливерная колбаса	liver sausage	[ˈlaɪvə ˈsʌsɪdʒ]
копченая колбаса	smoked sausage	[ˈsməʊkɪd ˈsʌsɪdʒ]
ветчина	ham	[hæm]
сосиски	frankfurters	[ˈfr nkˈfɜ:tɜz]
яйцо	egg	[eg]
Рыба – Fish		
рыба	fish	[fɪʃ]
сельдь	herring	[ˈherɪŋ]
треска	cod	[kɒd]
карась	crucian	[ˈkru:ʃ(ə)n]
каarp	carp	[ka:p]
лосось	salmon	[ˈsæmən]
осетр	sturgeon	[ˈstɜ:dʒ(ə)n]
камбала	flatfish	[ˈflæt,fɪʃ]
плотва	roach	[rəʊtʃ]
сом	sheat-fish	[ˈʃi:t ,fɪʃ]
лещ	bream	[brim]
тунец	tuna	[tjun]
акула	shark	[ʃa:k]
морской гребешок	scallop	[skəlɒp]
щука	pike	[paɪk]
икра	spawn	[spo:n]
малек	young fish	[ˈjʌŋ ˈfɪʃ]
рак	crawfish	[ˈkro: ,fɪʃ]
омар	lobster	[lobstɜ]
креветка	shrimp	[ʃrɪmp]
Молочные продукты - Dairy		
сливочное масло	butter	[ˈbʌtɜ]
маргарин	margarine	[ma:dʒ əˈri:n, ma:gəˈri:n]
сыр	cheese	[tʃi:z]
творог	cottage cheese	[ˈkʌtɪdʒ tʃi:z]
брынза	pot cheese	[pot ˈtʃi:z]
сливки	cream	[kri:m]
сметана	soured cream	[ˈso:d ˈkri:m]

кефир	kefir	[keifə:]
майонез	mayonnaise	['meiə'ni:z]
йогурт	yogurt	[iəgʌt]
Бакалея – Grocery		
крупа	groats	[grəʊts]
гречневая крупа	buckwheat	['bʌkwɪ:t]
манная крупа	semolina	[semə'li:nə]
макароны	macaroni	[mækə'rəʊni]
спагетти	spaghetti	[spə'gəti]
вермишель	vermicelli	['vəmisəli]
рис	rice	[rais]
овсяная крупа	oatmeal	['əʊtmɪ:l]
томатная паста	tomato paste	[tə'ma:təʊ 'pəɪst]
дрожжи	baking powder	['beɪkɪŋ 'paʊndə]
сода	baking soda	['beɪkɪŋ 'səʊdə]
зеленый горошек	sweet peas	[swi:t 'pi:s]
чай	tea	[ti:]
кофе	coffee	['kafi]
соль	salt	[so:lt]
консервы	canned goods	['kænd 'gʊdz]
консервы	tinned food	['tɪnd 'fu:d]
растительное масло	vegetable oil	['vedʒ (i)təb(ə)l 'oil]
Хлеб – Bread		
хлеб	bread	[bred]
черный хлеб	brown bread	[braʊn 'bred]
белый хлеб	white bread	[waɪt 'bred]
ржаной хлеб	rye bread	[raɪ 'bred]
буханка	loaf	[ləʊf]
булочка	roll	[rɒl]
сдобная булочка	bun (muffins)	[bʌn]
оладья / блин	pancake	['pænkeɪk]
пирог	flan	[flo:n]
торт / пирог	tart	[ta:t]
пирог	pie	[paɪ]
пончик	doughnut	['dəʊnʌt]
пирожок	pasty	['pæsti]
слойка	puff	[pʌf]
кекс, пирожное	cake	[keɪk]
печенье	cookies	['ku:kɪz]
сухое печенье	biscuits	['bɪskɪts]
сдобное печенье	pastry	['peɪstri]
мука	flour	['flaʊə]
тесто	dough	[dəʊ]

кондитерские изделия	pastry	[ˈpeɪstri]
Сладости – Sweets		
сладости	sweets	[swi:ts]
шоколад	chocolate	[ˈtʃaklɪt]
леденец	candy	[ˈkændi]
варенье	jam	[dʒæm]
мармелад, повидло	marmalade	[ˈma:məleɪd]
сахар	sugar	[ˈʃʊɡə]
мед	honey	[ˈhʌni]
жевательная резинка	chewing gum	[ˈtʃu:i ɪŋˈɡʌm]

Растения – Plants		
Овощи / бахчевые культуры – Vegetables / Melons and Gourds		
огород	kitchen garden	[kɪtʃɪn ˈɡa:dn]
овощи	vegetables	[ˈvedʒ (i)təb(ə)lz]
морковь	carrot	[ˈkærət]
картофель	potato	[pəˈteɪtəʊ]
перец	pepper	[ˈpepə]
капуста	cabbage	[ˈkæbɪdʒ]
лук	onion	[ˈʌnjən]

свекла	beet	[bi:t]
редис	radish	[ˈrædiʃ]
огурец	cucumber	[ˈkju:kʌmbə]
петрушка	parsley	[ˈpɑ:sli]
помидор	tomato	[təˈma:təu]
чеснок	garlic	[ˈgɑ:lik]
дыня	melon	[ˈmelən]
тыква	gourd	[guəd]
арбуз	water melon	[ˈwo:tə,melon]
бахчевые культуры	melons and gourds	[ˈmelonz ænd ˈguədz]
Фрукты / ягоды – Fruit(s) / Berries		
фрукты	fruit	[fru:t]
различные сорта фруктов	fruits	[fru:ts]
ягода	berry	[ˈberi]
яблоко	apple	[ˈæpl]
груша	pear	[pɛə]
слива	plum	[plʌm]
абрикос	apricot	[ˈeiprikot]
банан	banana	[bə ˈna:nə]
вишня	cherry	[ˈtʃeri]
персик	peach	[pi:tʃ]
виноград	grape	[greip]
земляника	strawberry	[ˈstro:b(ə)ri]
малина	raspberry	[ˈra:zb(ə)ri]
смородина	currant	[ˈkə: rənt]
крыжовник	gooseberry	[ˈguzb(ə)ri]
лимон	lemon	[ˈlemon]
цитрусовая культура	citrus plant	[ˈsitrəs ˈpla:nt]
апельсин	orange	[ˈorindʒ]
мандарин	tangerine	[tændʒ əˈri:n]
мандарин	mandarin	[ˈmænd(ə)rin]
грейпфрут	grapefruit	[ˈgreipfru:t]

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.

Чтобы стол был оформлен правильно и красиво, необходимо знать, какой бокал для какого напитка использовать. Основное правило при выборе бокалов: чем крепче напиток, тем меньше должна быть рюмка.

Для красного вина используют широкий бокал с выпуклыми стенками. Благодаря форме бокала оно полнее насыщается кислородом и напиток становится особенно ароматным. Бокалы для белого и розового вина по форме такие же, как и для красного, только меньшего размера.

Для шампанского ставят фужеры с высокой узкой чашей – в них напиток долго “играет” и пенится.

Коньячные рюмки бывают большими и маленькими.

По форме они напоминают небольшие бокалы для красного вина.

Кубок для бордо небольшой, с выпуклыми стенками, широкая чаша его слегка сужается кверху и снова расширяется.

Для различных коктейлей и аперитива используют высокие устойчивые бокалы без ножки – стаканы.

В эти же бокалы наливают такие напитки, как кока-кола, водка-лимон, джин-тоник, различные соки и лимонады.

Маленькие устойчивые бокалы (стопки) используют для водки, виски и других крепких алкогольных напитков.

Также для виски ставят специальный стакан тамблер.

Для пива существует множество различных форм бокалов.

Для кроуона ставят бокалы, похожие на чайные чашки из стекла.

Воду наливают в те же бокалы, что и для красного вина.