

МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБОУ СПО СО «СВЕРДЛОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИСКУССТВ И КУЛЬТУРЫ»

Учебное пособие
по французскому языку
«Les repas»

для специальностей:

070212 «Цирковое искусство»

070214 «Музыкальное искусство эстрады»

071501 «Народное художественное творчество»

071801 «Социально-культурная деятельность»

071901 «Библиотековедение»

073403 «Сольное и хоровое пение»

Составитель: Резникова В. П.
преподаватель французского языка
ПЦК «Общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин»

Екатеринбург

2015 г.

Учебное пособие составлено в соответствии с программой по французскому языку. Цель пособия – пополнить словарный запас активной и пассивной лексики, совершенствовать навыки чтения и перевода текстов, развить навыки устной и письменной речи.

Оно предназначено для студентов 2 курса образовательных учреждений среднего профессионального образования, а также может быть полезно для преподавателей французского языка.

ВВЕДЕНИЕ

Данное учебное пособие предназначено для студентов средних специальных учебных заведений, изучающих французский язык.

Цель пособия – дальнейшее развитие устной и письменной речи на французском языке, расширение словарного запаса студентов лексикой по теме «Еда», познакомить с культурой принятия пищи во Франции.

Оно предназначено для аудиторной и самостоятельной работы студентов.

Учебное пособие содержит лексико-грамматические упражнения по теме «Еда», диалоги и тексты, подобранных из оригинальных источников, УМК по французскому языку и статей интернета.

Пособие рассчитано на 10 аудиторных часов и разделено на уроки. На каждый урок для изучения предполагается 2 часа. Последний, 5 урок, является зачетным. Зачетная работа предполагает контроль навыков письменной речи по теме «Мое меню».

Урок №1

Лексика:

les boissons – напитки	la pomme – яблоко	le beurre – масло
l'eau minérale — минеральная вода	l'orange – апельсины	un petit pain — маленькая булочка
le jus – сок	la banane – банан	le yaourt – йогурт
le lait – молоко	le citron – лимон	la confiture – варенье
le café – кофе	la fraise – клубника	les saucisses – сосиски
le chocolat – шоколад	la pêche – персик	l'œuf — яйцо
le thé – чай	la poire – груша	l'omlette – омлет
les desserts – десерты	les légumes – овощи	le fromage – сыр
la tarte – пирог	le chou – капуста	le poisson — рыба
le gâteau – пирожное	la tomate – помидор	la soupe – суп
les crêpes – блины	la salade – салат	le poulet — курица
le croissant – круасан	le radis – редиска	la viande – мясо
les fruits – фрукты	une quiche – пирог	la pomme de terre – картофель
	les frits — картофель фри	

1. Сделайте заказ официанту:

Menu	
<p>Sandwiches, quiches, salades</p> <p>Sandwich au poulet <input type="checkbox"/></p> <p>Sandwich aux tomates et aux œufs <input type="checkbox"/></p> <p>Sandwich au fromage <input type="checkbox"/></p> <p>Frites <input type="checkbox"/></p> <p>Quiche au fromage <input type="checkbox"/></p> <p>Quiche au poulet <input type="checkbox"/></p> <p>Salade verte <input type="checkbox"/></p> <p>Salade de tomates <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Boissons</p> <p>Eau minérale <input type="checkbox"/></p> <p>Jus d'orange <input type="checkbox"/></p> <p>Jus de pomme <input type="checkbox"/></p> <p>Coca <input type="checkbox"/></p> <p>Lait <input type="checkbox"/></p>	<p>Desserts</p> <p>Glace à la banane <input type="checkbox"/></p> <p>Glace au citron <input type="checkbox"/></p> <p>Glace à la fraise <input type="checkbox"/></p> <p>Glace à la pêche <input type="checkbox"/></p> <p>Glace à la poire <input type="checkbox"/></p> <p>Glace à la vanille <input type="checkbox"/></p> <p>Glace au chocolat <input type="checkbox"/></p> <p>Glace au café <input type="checkbox"/></p> <p>Tarte aux pommes <input type="checkbox"/></p> <p>Tarte aux poires <input type="checkbox"/></p> <p>Tarte aux fraises <input type="checkbox"/></p> <p>Gâteau au chocolat <input type="checkbox"/></p> <p>Crêpe à la confiture <input type="checkbox"/></p>

Je voudrais un(e) et

Mon sandwich

Dans mon sandwich, je voudrais

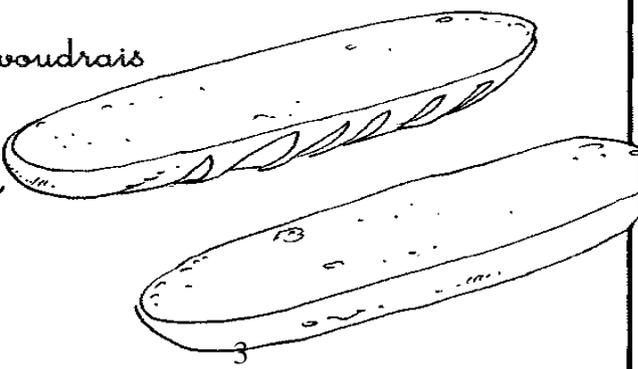
des

de la

du

et

Miam !



2. Дополните текст словами

La recette des crêpes

Tu as besoin de 250 grammes de farine, 3, un demi-litre de, de l'.....et du

Mets la  dans une terrine et un trou (un puits) au centre.
 les  et avec l'huile, le sel et le .
 un peu d'huile dans une  une petite  de pâte
 dès que la  est dorée le deuxième côté.
 Tu peux mettre de la  ou du sucre sur la .

Bon appétit !

— farine - lait - œufs - sel - huile
 mets - fais - verse - fais cuire - ajoute - fais chauffer - mélange - retourne

3. Разгадайте кроссворд

4. Расскажите что вы любите, что не любите?
 Qu'est-ce que vous aimez? Les sandwiches? Les crêpes? Les tartes?
 J'aime

Qu'est-ce que vous n'aimez pas?
 Je n'aime pas

5. Прослушайте запись и напишите кто что заказал:

Est-ce que je peux avoir *un gâteau/ une crêpe/ un sandwich/ jus de pomme/ un chocolat/ un lait/ un jus d'orange/ un coca/ une glace* s'il vous plaît?

Mamie:

Alex:

Basile:

Nicolas:

6. Прослушайте диалог официанта и посетителя, заполните пропуски:

- Bonjour!

- Bonjour!

- Vous prenez un _____?

- Non merci. Est-ce que je peux avoir une _____ au fromage et une _____ verte?

- Une _____ au fromage, une _____, très bien. Vous prenez un _____?

- Je voudrais une _____ aux fraises.

- Vous prenez une _____?

- Oui, est-ce que je peux avoir un _____ de pomme, s'il vous plaît?

- Alors: une _____ au fromage, une _____, une _____ aux fraises et un _____ de pomme.

Merci.

7. Составьте диалог на примере упр. 6.

Урок №2

Article partitif (Частичный артикль)

Article défini:

aimer détester + le / la / les

1. Qu'est-ce que vous aimez et qu'est-ce que vous n'aimez pas?

J'adore	le poisson	les légumes
je préfère	la viande	les carottes
j'aime beaucoup	le chocolat	les concombres
j'aime bien	le café	le jambon
je n'aime pas beaucoup	le thé	les fraises
je n'aime pas	le lait	les cerises
je n'aime pas du tout	le yaourt	les bananes
je déteste	les gâteaux	la salade verte

2. Переведите:

- J'aime le poisson et les fruits de mer. Et toi?

- Oh oui, j'adore le poisson.

- Tu n'aimes pas le poisson?

- Non, je déteste le poisson. Mais j'aime bien la viande.

- J'aime beaucoup les cerises.

- Et moi, je ne les aime pas beaucoup. Je préfère les fraises.

- Je n'aime pas du tout le jambon.

- Moi aussi, je le déteste.

Article partitif:

vouloir +
manger + de la
acheter + de l'
prendre + du
se servir +

3. Что вы хотите, ешьте, покупаете, берете, кладете (наливаете) себе?

je veux	du poisson	du gâteau
je mange	de la viande	du jus d'orange
j'achète	du chocolat	de l'eau minéral
je prends	du café	de la salade
je me sers	du lait	de la soupe
	du thé	de la crème au chocolat
	du yaourt	de la purée de pommes de terre

4. a) Прочитайте диалог, переведите:

Maman: J'ai acheté du beurre, mais je n'ai pas acheté de fromage. Richard, as-tu acheté du fromage?

Papa: Oui, j'ai acheté du fromage, mais je n'ai pas acheté de pain. Michel, a-t-il acheté du pain?

Maman: Oui, il a acheté du pain et de l'eau minéral, mais il n'a pas acheté de lait.

Papa: Moi, j'ai acheté du lait. Mais est-ce que quelqu'un a acheté du café?

Christine: Oui, moi, j'ai acheté du café et du chocolat. Mais je n'ai pas acheté de sucre. Et je n'ai pas acheté de thé.

Maman: Nous avons du sucre et du thé, mais nous n'avons pas de saucisson. Richard, as-tu acheté du saucisson?

Papa: Non, je n'ai pas acheté de saucisson. Mais nous pouvons faire des tartines au fromage.

Maman: D'accord. Alors, commençons à déjeuner. A table!

b) Заполните таблицу:

	papa	maman	Michel	Christine
a acheté				
n'a pas acheté				

c) Что в семье будут есть (va manger) и пить (boire)?

5.a) Прочитайте:

Papa n'aime pas le chocolat, mais il adore le café. Maman aime bien le café, mais quand elle boit du café, elle dort mal. Quand elle est au régime, elle boit de l'eau minérale. Marc n'aime pas beaucoup le lait, mais maman dit que le lait est très bon pour les enfants. Et Marc est très sage. Mariette aime beaucoup le chocolat chaud, et elle aime bien le lait aussi.

b) Qu'est-ce que chacun va boire au petit déjeuner, si:

- maman est au régime aujourd'hui

- papa n'a pas acheté de chocolat, mais il a acheté du lait;

- comme chaque matin, maman a fait du café?

Papa va boire

Maman va boire

Marc ...

Christine ...

6. Составьте предложения:

je		le	saucisson
tu	manger	la	saucisses
Aglaé	acheter	les	jambon
Paul	prendre	de la	confiture
leurs parents	aimer	de l'	beurre
les enfants	détester	du	fromage
vous	vouloir	des	glace
nous			eau minérale

7. Поставьте нужный артикль

Пример: Je voudrais _ café.

Je voudrais du café.

1. Nicole voudrait __ eau minérale.
 2. On veut __ bière irlandaise.
 3. Vous buvez __ vin blanc seulement?
 4. Est-ce que tu bois __ lait ou __ jus?
 5. Maria mange __ poulet et __ frites.
 6. Michael veut __ laitue dans son hamburger.
 7. Ma mère boit toujours __ alcool le samedi soir au souper.
 8. Erick mange __ petits pois avec son sandwich au poulet.
 9. Nous commandons souvent __ poisson au restaurant.
 10. Les enfants commandent __ liqueurs douces chez McDonald.
-
- 2) 1. A midi, j'ai mangé __ poulet et __ frites.
 2. Il boit __ café tous les matins.
 3. Au petit déjeuner, les Français mangent __ pain avec __ beurre et __ confiture.
 4. Les Chinois boivent très souvent __ thé.
 5. Le soir, je préfère manger __ soupe ou __ salade.
 6. Elle ne mange pas __ viande, elle est végétarienne.
 7. Dans ce restaurant, on peut manger __ dimsums excellents.
 8. Il nous a fait __ spaghettis avec __ saucisses grillées.
 9. Tu as acheté __ lait et __ café.
 10. Je n'ai pas __ vin rouge ni __ eau minérale.
-
- 3) 1. Vous buvez __ bière ou __ champagne ?
 2. Le plat du jour, c'est __ bœuf bourguignon avec __ riz.
 3. Au menu, il y a __ champignons, __ carottes au lard et __ fromage.
 4. Je ne veux pas __ pain, merci.
 5. Il n'y a pas __ électricité aujourd'hui.
 6. J'écoute __ musique tous les soirs.
 7. Vous avez __ poisson, s'il vous plaît ?
 8. Ne prenez pas __ médicaments.
 9. Il a mis __ sel dans son café !!!

- 4) 1. Jean-Paul boit __ vin.
2. Je veux __ frites.
3. La serveuse sert un peu __ limonade.
4. Je ne donne pas __ cadeaux.
5. Ce n'est pas __ soupe.
6. Je bois beaucoup __ bière.
7. Est-ce que vous voulez __ jus de fruit?
8. Je voudrais une tasse __ café.
9. Nous prenons __ thé.
10. Ce ne sont pas __ bananes Espagnoles.

- 5) 1. A la boucherie, on achète __ viande, __ canard et __ dinde.
2. A la boulangerie, on trouve __ pain, par exemple __ baguette ou __ croissant.
3. Au café, on commande __ boissons (__ eau minérale, __ café, __ bière, etc.)
4. Au marché, on trouve __ bananes, __ raisin, __ ail et __ salade.
5. Au restaurant, on commande __ entrée, comme __ crudités, et __ plat principal, comme __ coq au vin.
6. Chez l'épicier, on trouve __ beurre, __ glace, __ huile et __ épices.
7. Chez le charcutier, on achète __ jambon, __ saucisson et __ saucisses
8. Chez le poissonnier, on achète __ saumon et __ sole.

Урок №3

1. Дополните диалог:

- Veux-tupoisson?
- Non, je prends viande.
- rôti de bœuf ou rôti de porc?
- Et comme dessert?
- Je prendrai glace, et toi?
- Je préfère prendre ... salade de fruits.

2. Пьеру нужно идти за покупками. Мама оставила ему список продуктов, но не написала артикли. Заполните пропуски.

Pierre!
Achète ...beurre, ...pain, ...viande,
...fromage, ...lait et ...legumes.
Achète encore ...eau
Merci

Maman.

3. Выбери правильный ответ

1. Marie mange du / de la pain.
2. Julie mange du /de la viande.
3. Pierre mange du /de la fromage.
4. Tu manges des / de la légumes.
5. L'enfant mange du / de la glace.

6. Vous mangez du / des poisson.

7. Nous achetons de l' / de la eau.

4. Прочитайте текст, выполните упражнения:

LES REPAS EN FRANCE

On mange bien en France. Les Français prennent leurs repas quatre fois par jour.

Au **petit déjeuner**, on mange en général des tartines, c'est-à-dire du pain beurré, avec de la confiture ou du miel. On prend une boisson chaude (café, lait, thé) que l'on boit dans un grand bol ou dans une tasse. Certains prennent des céréales et boivent du jus de fruit

Le déjeuner comporte en général une entrée, un plat de viande ou de poisson accompagné de légumes et un fromage ou un dessert. Avant le repas, on peut prendre un apéritif (du Martini, du jus de fruit, par exemple). Comme entrée, on peut manger, par exemple, de la salade ou une quiche. Comme plat, on peut prendre, par exemple, une escalope de dinde avec des frites. Ensuite, on mange du fromage ou un dessert (ou les deux). Les fromages différents sont servis sur un plateau et se mangent avec du pain (de la baguette). Un yaourt, un fruit constituent des desserts courants à la maison. Si on déjeune au restaurant, on peut commander une tarte, une mousse au chocolat, un sorbet. Pour finir le repas, on boit une tasse de café. Aux repas, les Français boivent du vin rouge ou de l'eau.

Le goûter, c'est un petit repas pour les enfants qui sortent de l'école et qui ressemble beaucoup au petit déjeuner. Souvent, les mamans achètent un pain au chocolat, un croissant ou une brioche à la pâtisserie du coin.

Le dîner a la même structure que le déjeuner. Les Français sont gourmands et ils vont souvent au restaurant. Ils préfèrent les menus à prix fixe. C'est plus cher de commander les mêmes plats à la carte. Au restaurant, on est servi par le serveur. Il apporte une carte et quand on a choisi, il apporte les plats. Il existe des restaurants gastronomiques qui font découvrir la bonne cuisine française. Dans ces restaurants, on sert des plats recherchés: par exemple, des huîtres aux poireaux, des cuisses de grenouille, du foie gras. Mais les menus sont très chers.

Vocabulaire:

le petit déjeuner - завтрак

le déjeuner - обед (с 12 до 14 ч)

le goûter - полдник (около 16ч)

le dîner - ужин (с 19 до 21ч)

prendre son petit déjeuner - завтракать

déjeuner - обедать

goûter - полдничать

dîner - ужинать

Le petit déjeuner - завтрак

une tartine beurrée - бутерброд с маслом

un croissant avec de la confiture -

des céréales *f* - мюсли, зерна

un bol de lait chaud - миска горячего молока

круассан с вареньем
de la baguette avec du miel - кусок булки
с медом

Le déjeuner/le dîner - обед/ужин

1. un apéritif- аперитив
 2. une entrée - первое блюдо, подаваемое перед основным
 3. un plat de viande/de poisson - мясное блюдо/рыбное блюдо
 4. un plateau de fromages - поднос с сыром
 5. un dessert - десерт
 6. une tasse de café - чашка кофе
- le gâteau - торт, пирожное
le jus de fruits - сок
du vin rouge - красное вино
du vin blanc - белое вино
de l'eau plate - минеральная вода без газа
de l'eau gazeuse - минеральная вода с газом

Le goûter - полдник

une crêpe - блинчик
un pain au chocolat - круассан с шоколадом
un croissant aux abricots - круассан с абрикосами

Entrée - первое блюдо

une soupe de poisson- рыбный суп
une soupe à l'oignon- луковый суп
une salade de thon- салат с тунцом
une assiette de crudités *f* - салат из сырых овощей

une omelette - яичница
une terrine de rôté - ассорти из различных паштетов
une quiche - пирог, запеканка с кусочками бекона; залитая яйцом

Plat-основное блюдо

Plats de viande - мясные блюда

un steak [stɛk] - бифштекс
un lapin à la moutarde - кролик с горчицей
un poulet au piment - цыпленок с перцем
un porc aux pruneaux - свинина с черносливом
une escalope de dinde - эскалоп из индюшки

une escalope au gratin - эскалоп в сухарях
une entrecôte aux herbes - антрекот с ароматическими травами
un veau aux champignons - телятина с грибами
un canard à l'orange - утка с апельсинами
un pot-au-feu - тушеное мясо в горшочках

Plats de poisson - рыбные блюда

un saumon grillé - лосось поджаренный на вертеле
une truite au four - запеченная в духовке форель

Accompagnement - гарнир

des frites *f* - жареный картофель фри

des pâtes *f* - макаронные изделия

des haricots verts - зеленая фасоль
du riz - рис

une pizza [pidza] - пицца
un sandwich [sãdwit]
бутерброд с мясом и сыром

]] сэнд

Dessert - десерт

une tarte aux pommes - пирог с яблоками
un sorbet de fraises - клубничное
мороженое
une salade de fruits - фруктовый салат
un yaourt [jaurt] йогурт
une mousse au chocolat - шоколадный мусс

Au restaurant - в ресторане

un restaurant - ресторан
un café - кафе
un bistrot - бистро, ресторан быстрого
обслуживания
un serveur (une serveuse) - официант
un client (une cliente) - посетитель, клиент
réserver une table - заказать столик
commander - заказывать
laisser un pourboire - оставить чаевые

4.1 Распределите слова на 3 колонки

Entrée Plat Dessert

une salade de fruits
un porc aux pruneaux
un lapin à la moutarde
une mousse au chocolat
un saumon grillé

4.2 О какой еде идет речь?

• Petit déjeuner • Déjeuner • Goûter • Dîner

1. Il est 16 heures. Pierre mange un pain au chocolat.
2. Il est 7 h 30. Catherine mange une tartine beurrée.
3. Il est 20 h 30. Les invités prennent l'apéritif.
4. Il est 20 h. Patrick va manger une pizza.
5. Il est 13 h. Céline mange du poulet.
6. Il est 16 h 15. Nicolas achète une crêpe.
7. Il est 12 h 10. Paul est pressé, il mange vite son sandwich.

4.3 Ответьте на вопросы:

1. Combien de repas ont les Français par jour ?
2. Qu'est-ce que les Français mangent au petit déjeuner ? Au déjeuner? Au dîner? Au goûter?
3. Quels plats de viande aimez-vous?
4. Quels plats de poisson connaissez-vous ?
5. Quels desserts préférez-vous ?
6. Quelles boissons aimez-vous ?

Урок №4

Adjectifs possessifs Притяжательные прилагательные

Таблица притяжательных прилагательных

	1 владелец 1 объект		Несколько владельцев 1 объект	Несколько объектов
1 л.	mon — муж.р. ma — жен.р (мой, моя, моё)	mes (мои)	notre (наш)	nos (наши)
2 л.	ton — муж.р. ta — жен.р. (твой, твоя, твоё)	tes (твои)	votre (ваш)	vos (ваши)
3 л.	son — муж.р. sa — жен.р. (его, её)	ses (его, ее)	leur (их)	leurs (их)

1. Вставьте притяжательные прилагательные

- 1) C'est l'eau minéral de Caroline. - C'est ___ l'eau minérale.
- 2) Ce sont les boissons de Thyra. - Ce sont ___ boissons.
- 3) Voici la tarte de Derrick. - Voici ___ tarte.
- 4) Ce gâteau est à toi. - C'est ___ gâteau.
- 5) C'est la tomate de Bart Simpson. - C'est ___ tomate.
- 6) La bouteille d'eau est à moi. - C'est ___ bouteille d'eau.
- 7) C'est une quiche à toi? - Oui, c'est ___ quiche.
- 8) La salade est à Lore. - C'est ___ salade.
- 9) Ce sont les légumes de Bert? - Non, ce ne sont pas ___ légumes.
- 10) La soupe est à moi. - C'est ___ soupe.

2. Дайте утвердительный ответ на вопросы.

Образец:

- Est-ce que cette pomme est à toi?

- Oui, c'est ma pomme.

1. Est-ce que ces saucisses sont à vous ?
2. Est-ce que ce radis est à toi ?
3. Est-ce que ces fraises sont à nous ?
4. Est-ce que cet omlette est à moi ?
5. Est-ce que ces frits sont à ces enfants ?
6. Est-ce que cette poire est à ton frère ?
7. Est-ce que ce chou est à moi ?

8. Est-ce que ces bananes sont à tes collègues ?
9. Est-ce que ce citron est à Nicole ?
10. Est-ce que ces boissons sont à ton père ?

3. Переведите на французский язык:

1. Мой любимый напиток — чай.
2. Их любое блюдо — картофель фри с курицей.
3. Мой завтрак состоит из кофе и круассана.
4. Мой брат любит помидоры.
5. Моя бабушка ненавидит рыбу.

4.1 Прочитайте и переведите текст

Cuisine russe

La cuisine russe est riche et variable dans ses plats et boissons grâce à l'immensité de la territoire de la Russie et à la diversité des cultures qui la compose aujourd'hui.

En mettant leurs villages au bord des rivières, les paysans russes ont mangé beaucoup de poissons. En faisant de la chasse aux volailles et aux gibiers les paysans ont mangé la viande de ces animaux et oiseaux. Chaque village a été entouré par des immenses espaces des forêts bien aimés par les Russes qui offraient les champignons et les baies. Les paysans s'occupaient aussi d'agriculture et ont aimé à consommé le miel. De plus, les paysans ont consommé beaucoup d'oignon et d'ail.

Boissons traditionnelles russes

Le kvas est une boisson nationale très courante en Russie depuis le XVI siècle. Il peut être fait à la maison ou produit commercialement. Dans presque toutes les villes russes on trouve des vendeurs de kvas dans la rue. Le kvas est fabriqué par la fermentation naturelle du pain fait avec du blé, du seigle ou de l'orge.

Medovuha – la boisson très ancienne à base de miel fermenté, qui redevient populaire aujourd'hui.

Le mors est une boisson traditionnelle russe à base des airelles.

Soupes

Les soupes ont toujours joué un rôle primordiale dans le repas. D'ailleurs, à l'époque des Moyen Age les paysans ont mélangé la soupe « chtchi » avec kasha.

Les soupes russes peuvent être regroupées dans 7 grandes catégories :

- Les soupes froides à base de kvas, comme okrochka et botvinya.
- Les bouillons de légumes.
- Les soupes de nouille accompagnés de viande, champignons ou de lait.
- Les soupes à base de chou, la plus connue étant la chtchi.
- Les soupes épaisses à base de bouillon de viande, avec une base salée-acidulée comme les rassolnik et solyanka.
- Les soupes de poissons tels que l'oukha.
- Les soupes à base de légumes et de céréales.

Les soupes froides

L'okrochka est une soupe froide à base de kvas. Les principaux ingrédients sont les légumes qui peuvent être accompagnés de viande ou de poisson bouilli froid.

La botvinya est une des soupes les plus typiques de Russie mais ce plat n'est presque plus consommé car il est difficile à réaliser. La soupe est faite avec de jeunes feuilles de betteraves, de l'oseille, des oignons verts, de l'aneth, des concombres, deux types de kvas, un peu de moutarde, de jus de citron, de raifort et des épices. Du saumon ou de l'esturgeon bouilli sont servis à part ainsi que de la glace pilée qui est utilisée pour refroidir la soupe.

Les soupes chaudes

Solyanka : on distingue olives, cornichons et citron

Le borchotch (a l'origine ukrainien mais plus gras). est une soupe à base de betteraves qui comporte de la viande et différents légumes.

La chtchi (soupe de chou) est l'entrée traditionnelle d'un repas russe depuis plus de 1000 ans. La variante la plus riche comprend du chou, de la viande (de manière plus rare du poisson ou des champignons), des carottes, des condiments - oignons, céleri, ail, poivre, aneth, feuille de laurier - des composants acidulés - pomme, smetana (crème fraîche épaisse), cornichons.

L'oukha est une soupe de poisson à laquelle sont ajoutés des pommes de terre et d'autres légumes.

La rassolnik est une soupe chaude salée à base de cornichons accompagnés de grains de semoule de blé, pommes de terre, de rognons de veau, de viande de veau ou de boeuf ou abats de volaille.

La solyanka est une soupe épaisse et épicée qui comprend certains composants de la chtchi (chou, smetana) et de la rassolnik (cornichons), des condiments tels que des olives, des capres, des tomates, du citron, du jus de citron, du kvas, des champignons.

Les plats traditionnels de viande

Les goloubtsy sont des choux farcis à la viande.

Les kotlety sont des croquettes de viande à base de porc ou de bœuf mélangées avec des oignons et du lait.

Les pielméni (le plat traditionnel de Sibérie mais qui ont en fait le fait venir de la Chine) sont des raviolis fourrés à la viande (porc, agneau, boeuf ou mélange) accommodés souvent avec des oignons et de l'ail.

Les Varenikis (le plat ukrainien mais très courante en Russie). Ce sont des raviolis sucrés fourrés aux baies : cerises, myrtilles, etc.

Les pirozhki sont des petits pains de pâte feuilletée fourrés d'ingrédients variés : viande et oignons , pommes de terre et oeufs,

Le chashlyk est une espèce de chiche kebab populaire dans le Caucase et en Asie Centrale et qui s'est répandu au XIXe siècle en Russie. Il est constitué principalement de tranches alternées de viande (surtout du porc) et d'oignon.

Le blini est une crêpe dont la recette est proche de celle de la crêpe bretonne. Elle est généralement faite avec de la farine de blé et est accompagnée de beurre mais peut également être garnie de crème épaisse ou de caviar.

Les plats de poisson

Le poisson jouait un rôle important dans la cuisine russe avant la Révolution d'Octobre.

Des poissons d'eau douce comme la carpe et "sudak" (sandre ou doré jaune) étaient consommés couramment dans les régions éloignées de la mer, ainsi que des esturgeons tandis que dans les régions du nord prédomine la consommation du saumon et de la

truite. Une variété encore plus grande de poissons - y compris des espèces maritimes - sont traditionnellement salées, fumées ou conservées dans la saumure pour être consommés sous forme de zakouskis (plats d'entree).

Les desserts traditionnels russes

Les syrniki sont des galettes de fromage blanc accompagnée de crème fraîche, de confiture, de miel et de jus de pomme.

Le vatrouchka est un gâteau au fromage blanc garni de raisins secs ou de morceaux de fruit.

La cuisine russe d'aujourd'hui est le mélange de la cuisine russe ancienne traditionnelle, la cuisine européenne occidentale et de la cuisine orientale.

Le repas reste toujours aussi important.

D'habitude on a le petit déjeuner entre 8 heures et 10 heures. On mange des kashas, ou des ommelletes ou bien tout simplement des sandwiches avec jambon, fromage. Le repas est accompagné du thé ou du café. On mange aussi beaucoup de produits laitiers pour le petit déjeuner.

Le déjeuner on a entre 14 heures et 15 heures ou mange de l'entrée des fois (salade), de la soupe comme le plat principale, et du plat chaud (cela peut être de la viande ou de poisson avec de la garniture : légumes, pommes de terre ou pâtes). On finit rarement le déjeuner avec le dessert. Quand on a la fête on mange obligatoirement l'entrée, le dessert et consomme de l'alcool. A la fin du déjeuner on boit soit du café, du thé ou de jus de fruit.

L'heure pour dîner dépend des habitudes de chacun mais normalement on mange entre 19 heures 20 heures. Le repas est plus légère. Ce sont des plats chauds ou bien les sandwiches accompagnés du thé.

Mots:

riche – богатый	les espaces des forêts —	l'oignon - лук
l'immensité — бескрайность	лесные пространства	l'ail — чеснок
la diversité — разнообразие	les baies – ягоды	les vendeurs – продавцы
En mettant — располагая	l'agriculture – сельское	primordiale —
la chasse — охота	хозяйство	первостепенный
	le miel — мед	

4.2 ОТВЕТИТЕ НА ВОПРОСЫ:

1. Quels sont-ils les boissons traditionnelles russes?
2. Quelles soupes russes pouvez-vous nommer?
3. Quels plats traditionnels de viande connaissez-vous? Et les plats de poisson?
4. Quels sont-ils les desserts traditionnels russes?
5. Qu'est-ce qu'on mange chez nous au petit-déjeuner? Au déjeuner? Au dîner ?

5. Прочитайте текст и ответьте на вопросы:

La France gourmande

La France est célèbre dans le monde pour son art de la cuisine, ses vins, ses fromages et son pain. C'est le pays de la bonne table. Les Français prennent habituellement trois repas: le petit déjeuner (de 7 à 9 heures), le déjeuner (de 12 à 14 heures) et le dîner (de 7

à 8 heures du soir). Parfois on prend le goûter (vers 4 heures) et le souper (après le théâtre ou le cinéma).

Les deux principaux repas

Selon les circonstances et les appétits, le déjeuner et le dîner sont plus ou moins rapides. La solution la plus simple est de se limiter à un seul plat (un bifteck avec des entrées (froides ou chaudes) ou, au dîner, avec un potage (soupe), suivi d'un ou deux plats principaux, puis les fromages, le dessert, les vin et le café!

Les légumes

On les utilise en entrée: salade (laitue, chicorée, tomate, etc), accompagnée d'une sauce (huile+vinaigre); légumes crus: radis, carotte, chou, céleri râpé,etc. ou légumes cuits: artichauts, asperges,; tarte aux poireaux, à l'oignon... Les légumes accompagnent aussi un des plats principaux, ainsi, la pomme de terre, cuite à l'eau ou frite, est presque toujours présentée sur une table française. Mais les haricots, les épinards, les choux ne sont pas oubliés.

Les fruits

Les fruits sont utilisés en entrée: melon, avocat, mais surtout ils sont fréquents au dessert: crus (pomme, poire, raisin, serise selon la saison); en salade de fruits ou cuits (compotes, confitures, tartes).

La charcuterie

Par tradition, la France est un grand pays de charcuterie (préparée avec de la viande de porc). Le jambon de Bayonne, le saucisson de l'Ardèche, l'andouillette de Troyes, l'andouille de Vire sont depuis longtemps, célèbres. On utilise la charcuterie, crue ou cuite, en entrée: jambon, saucisse, saucisson, pâté.

Les viandes

Les quatre viandes (boeuf, veau, mouton, porc) constituent souvent le plat principal avec des accompagnements variés (pommes de terre, légumes verts (haricots, petits pois), secs (lentilles, haricots). Elles sont cuites au four, à la poêle, au barbecue (brochettes).

Les poissons

31 000 km de côtes et de nombreuses rivières permettent aux Français de manger et d'apprécier une grande qualité de poissons. La variété est augmentée si l'on ajoute les coquillages (moule, coquille Saint- Jacques) et les crustacés (crevette, crabe, langouste, écrevisse). On les mange en entrée ou en plat principal. Les gourmands préféreront la sole, la truite, le saumon, la langouste, la bouillabaisse (soupe de poissons). La bouillabaisse est le plus célèbre dans des plats provençaux. Elle doit comporter au minimum trois poissons: le rascasse, le grondin, et le congre. On peut y joindre quelques crustacés, le crabe ou l'araignée de mer. Le tout est cuit dans un bouillon avec un peu d'huile d'olive. L'assaisonnement compte beaucoup: tomates, safran, fenouil, laurier, thym, écorce d'orange, ail, sel, poivre. On sert la bouillabaisse en versant le bouillon à part, sur d'épaisses tranches de pain.

Les volailles

Le poulet (60% des volailles consommées en France), le dindonneau, la dinde, le canard, la pintade sont parmi les plus connus. On a l'habitude d'ajouter aux volailles le lapin. Volaille ou lapin permettent de varier le plat principal.

Les fromages

La grande diversité des fromages aux goûts bien marqués fait la réputation de bon nombre de régions ou de villages. On en distingue plus de 350 sortes différents. Les plus connus: le Camembert, le Brie, le Roquefort, le Bleu d'Auvergne ou Bleu de Corse, le

Cantal, le Reblochon, le Gruyère, le Maroille Gris, le Munster, le Bethmale, le Saint-Paulin...

Les desserts

En plus de fromage, en plus des fruits, des glaces et sorbets, on trouve sur la table française une grande variété de gâteaux: tarte, bavaroise, charlotte, crêpes. Le nougat est une friandise fabriqué à partir d'une pâte de sucre et de miel enrobant des amandes. Celui de Montélimar est très apprécié.

Le pain

Les Français restent de grands consommateurs de pain, même s'ils en mangent trois fois moins qu'au siècle dernier. Chaque région possède sa façon traditionnelle de le présenter: bâtard dans le Nord, baguette en région parisienne, fougasse dans le Sud.

Les vins

Les vins français sont mondialement renommés. Les trois grands crus sont les vins de Bordeaux, les vins de Bourgogne (rouges et blancs) et le champagne (blanc) pour l'apéritif ou le dessert. Mais les vins d'Alsace, des côtés du Rhône, de la Loire et d'autres régions de France sont recherchés et appréciés par les connaisseurs. Certains se vendent très cher, en particulier lors des ventes aux enchères, comme celle qui a lieu chaque année à Beaune, en Bourgogne.

Répondez aux questions:

1. Quels sont des repas traditionnels des Français?
2. Quelles sont des habitudes gastronomiques en France?
3. Quels sont des plats et des boissons préférés pour un Français d'aujourd'hui?
4. Établissez le menu détaillé pour les hors-d'oeuvres.
5. Par quels plats les français commencent-ils leur repas plus organisé?
6. Quelles légumes utilise-t-on en entrée?
7. Qu'est-ce qu'on mange au dessert?
8. Quels sortes de fromages savez-vous? Les avez-vous goûtés?
9. La France, est-elle célèbre par son pain?

Урок №5.

Расскажите что вы едите на завтрак, обед, полдник и ужин. Будьте внимательны, при употреблении частичного артикля

au petit-déjeuner	j'adore	je prends
au déjeuner	j'aime	je me sers
au goûter	je mange	je bois
au dîner	j'achète	

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Урок №1	3
2. Урок №2	5
3. Урок №3	8
4. Урок №4	12
5. Урок №5	17

Список литературы

Источники:

1. Иванченко А. И. Грамматика французского языка. - Спб.: КАРО, 2004. - 160 с.
2. Селиванова Н.А., Шашурина А.Ю. Синяя птица: Сб. упражнений: Чтение и письмо к учеб. фр. яз. Для 6 класса. - М.: Просвещение, 1996. - 192 с.
3. Colette Samson. Alex et Zoé 2. Methode de français – CLE international, 2004. - 72 p.
4. Colette Samson. Alex et Zoé 2. Caher d'exercices– CLE international, 2004.- 92 p.

Электронные ресурсы:

1. Cuisine russe. Режим доступа: <http://fr.academic.ru/dic.nsf/frwiki/474787>.
2. Les repas en France. Режим доступа: http://french-films.my1.ru/publ/teksty_na_francuzskom_jazyke/teksty_na_francuzskom_jazyke/tema_les_repas_en_france_eda_vo_francii/17-1-0-640.
3. La France gourmande. Режим доступа: http://french-films.my1.ru/publ/teksty_na_francuzskom_jazyke/teksty_na_francuzskom_jazyke/la_france_gourmande_francuzskie_lakomstva/17-1-0-766.