

План урока: 1) Домашнее чтение и диктант
2) Чтение текста
3) Составные прилагательные
4) Викторина

Задание 1: Правда или нет?

1. Училась Каштанка неохотно и не хотела выполнять трюки, которым её пытался научить хозяин.
2. Однажды ночью, когда Каштанка собиралась уснуть, раздался странный звук - это кричала свинья Хавронья.
3. Каштанка стала лаять, и на шум пришёл хозяин проверить, что случилось.
4. Хозяин решил, что гусь умирает, потому что утром на него наступила лошадь.
5. Один Фёдор Тимофеевич не волновался, а спокойно спал у себя на матрасике.
6. Хозяин очень расстроился из-за того, что случилось с Иваном Иванычем.



Задание 2: Напишем диктант

Задание 3: прочитаем текст

Часто мы считаем **все хорошее**, что есть в нашей жизни, происходит само собой, и не испытываем чувства благодарности. По-английски это называется “taking things for granted”. Однако в Америке есть специальный праздник, День благодарения (Thanksgiving), когда люди вспоминают всё хорошее, что у них есть, и благодарят за это.

А что в списке радостей жизни стоит на первом месте? Конечно, вкусная еда! Поэтому День благодарения это ещё и «праздник живота». Сейчас мы расскажем вам о том, что подается на стол в этот день.

Thanksgiving – это праздник, который в США отмечается в четвертый четверг ноября. Много лет назад это был праздник **урожая** (*harvest*), когда с полей и огородов убирали последние дары природы.

Есть еще одна [полулегендарная история](#), которую американцы связывают с этим днем: в 1621 году первые поселенцы (их называют пилигримы) и коренные жители североамериканского континента – индейцы устроили совместное трехдневное **пиршество** (*feast*), посвященное первому урожаю, выращенному мирными совместными усилиями.

Индейка

Это основное блюдо, которое подается в День благодарения. Индейка (*turkey*) обычно готовится целиком. Ее **фаршируют** (*to stuff*) фруктами, овощами или другими начинками и **приправляют** травами (*to season with herbs*). Затем индейку **запекают в духовке** (*to roast in an oven*) или на открытом огне (*over an open fire*). Правильно запеченная индейка **сочная** (*juicy*) и вкусная, но без **сноровки** приготовить ее непросто. Чуть недоглядел – и мясо получается сухим.



Начинка, в том числе и для индейки, называется “stuffing” (а также “*filling*” и “*dressing*”). Со временем начинка, запеченная внутри индейки, стала самостоятельным блюдом и подается отдельно как **гарнир** (*side dish*). Традиционная начинка для индейки на День благодарения состоит из хлеба с луком, маслом и травами. Иногда туда добавляют колбаски (*sausage*) или **мясной фарш** (*mincemeat*).

Картофельное пюре (mashed potatoes)

готовят так: картофель **отваривают в кожуре** (*to boil*) и **очищают** (*to peel*), а затем разминают (*to mash*), добавляют сливочное масло, молоко и чуточку чеснока. Получается идеальное пюре, нежное и воздушное.



Когда вы готовите индейку, из нее вытекает сок. Если сока много, из него можно приготовить **подливку** (*gravy*). Подливкой обычно поливают индейку и картофельное пюре.



Клюква (cranberry) имеет **кисло-сладкий** (sweet and sour) и немного **терпкий** (tangy) вкус, который идеально подходит для индейки. Можно, конечно, купить готовый клюквенный соус, а можно приготовить домашний. Для этого **потушите** клюкву на малом огне в небольшом количестве воды с сахаром и **лимонной цедрой** (lemon zest). Соус готов!

Запомните! Сложные прилагательные пишутся через дефис:
кисло-сладкий, северо-западный, серо-буро-малиновый

Задание 4: Составьте прилагательные

Чёрный	дорожный
Южный	белый
Горький	восточный
Жёлтый	сладкий
Железный	зелёныйс

Задание 5: подберите синонимы к словам

Соус - _____

Самостоятельная - _____

Дары природы - _____

Пиршество - _____

Чуточка - _____

Занимательные Вопросы

- 1) В какой стране пьют чай в 5 часов вечера?
- 2) Что может убежать на кухне?
- 3) Скажите по-немецки «хлеб с маслом».
- 4) Какое русское блюдо переводится на английский как «уксус»?
- 5) Какой овощ итальянцы назвали «золотое яблоко»?
- 6) Украшение из еды для ушей

Домашнее задание: 1) Напишите рецепт вашего любимого гарнира (side dish) и приложите фотографию. Используйте план.

- 1) Сможете ли вы приготовить такой гарнир сами?
- 2) Какие ингредиенты используется?
- 3) Опишите ступени приготовления:

Во-первых, _____

Во-вторых, _____

Наконец, _____

Приятного аппетита!

Придумайте предложения с глаголами: фаршировать, запекать, тушить.

Придумайте предложения со словами: начинка, кисло-сладкий, подлива, гарнir, фарш.

2) Глава 6 из Каштанки

3) выучите наизусть стихотворение М. Лермонтова
Осень

Листья в поле пожелтели,
И кружатся и летят;
Лишь в бору поникши ели
Зелень мрачную хранят.
Под нависшею скалою
Уж не любит, меж цветов,
Пахарь отдыхать порою
От полуденных трудов.
Зверь, отважный, поневоле
Скрыться где-нибудь спешит.
Ночью месяц тускл, и поле
Сквозь туман лишь серебрит.

