



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет
харчування та торгівлі

DEUTSCH FÜR TECHNOLOGEN

TEIL 1

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
для студентів денної та заочної форм навчання за напрямом
«Харчові технології та інженерія»

Харків
ХДУХТ
2017

Методичні рекомендації для студентів денної та заочної форм навчання за напрямом «Харчові технології та інженерія» з курсу «Іноземна мова професійного спрямування (німецька)» / укл. Н. А. Скриннік. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 105 с.

Укладач: канд. філол. наук, доц. Н. А. Скриннік

Рецензент: канд. техн. наук, доц. А. О. Колесник

Схвалено методичною комісією вищого навчального закладу за напрямом підготовки (спеціальністю) 6.051701 «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

Протокол від «15» травня 2017 року № 16

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «03» липня 2017 року № 16

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «30» червня 2017 року № 6

© Скриннік Н. А., укладач, 2017
© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017

ЗМІСТ

Передмова		3
Lektion 1	Дієслова з відокремлюваними та невідокремлюваними префіксами. Основні форми дієслів. Теперешній час. Text A: Meine Universität. Text B: Die Aufgaben des Kellners. Dialog: Was wünschen Sie zum Frühstück?	7
Lektion 2	Суфікс іменників „ung“. Артикль. Порядок слів у простому поширеному реченні. Питальні займенники. Питальні речення. Text A: Die Sitten und Bräuche in Essgewohnheiten der Menschen aus aller Welt. Text B: Populäre Gerichte aus aller Welt.	13
Lektion 3	Субстантивация дієслів. Прийменники, що вимагають давального або знахідного відмінка. Модальні дієслова. Text A: Die Begegnung der Gäste. Die Reihenfolge von Bedienung der Gäste beim Service. Text B: Die Aufgaben des Servierleiters. Dialog: Was essen wir heute zum Frühstück?	18
Lektion 4	Управління дієслів. Прийменники, що вимагають давального або знахідного відмінка. Повторення. Text A: Der Servicetisch. Text B: Die Bestecklage auf dem Servicetisch. Dialog: Wir decken den Tisch zum Mittagessen.	23
Lektion 5	Дієслово „werden“ та його функції в реченні. Пасивний стан. Теперешній час пасивного стану. Простий дієслівний присудок. Text A: Die Ausstattung des Gasttisches im Speisenrestaurant. Text B: Das Geschirr, seine Bestimmung, seine Verwendung und sein Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant. Dialog: Irma deckt den Tisch zum Mittagessen.	29
Lektion 6	Утворення множини іменників. Відмінювання іменників. Особисті займенники. Text A: Bestecke, ihre	35

	Verwendung und ihr Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant. Text B: Spezial- oder Sonderbestecke, ihre Bestimmung und ihr Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant. Dialog: Olga und Mutter decken den Tisch zum Mittagessen.	
Lektion 7	Складні іменники. Прийменники, що вимагають родового відмінка. Присвійні та вказівні займенники. Займенникові прислівники. Text A: Die Gläserstellung auf dem Gasttisch im Restaurant. Text B: Servietten und ihr Platz auf dem Gasttisch im Restaurant. Dialog: Das Mittagessen im Restaurant „Avlabar“.	41
Lektion 8	Відмінювання прикметників. Ступені порівняння прикметників та прислівників. Імперфект дійсного стану. Імперфект пасивного стану. Text A: Das Menü. Die Rolle vom Menü in der Bedienung der Gäste. Dialog: Im Speisenrestaurant.	48
Lektion 9	Складні прикметники. Числівники. Складносурядне речення. Порядок слів у складносурядному реченні. Text A: Die Aufnahme der Bestellung. Text B: Das Ausstellen der Rechnungen vom Kellner. Dialog: Die Aufnahme der Bestellung ins Hotelzimmer.	52
Lektion 10	Складнопідрядне речення. Порядок слів у складнопідрядному реченні. Порядок слів у підрядному реченні. Додаткові придатні речення. Пряма та непряма мова. Text A: Speisefolge Text B: Getränkefolge. Dialog: Was wünschen Sie zum zweiten Gang?	58
Lektion 11	Префікс іменників „ge-“. Складний присудок. Складний іменний присудок. Складний дієслівний присудок. Text A: Würzmittel. Text B: Wirkung der Gewürze. Dialog: Das Abendbrot.	63
Lektion 12	Перфект дійсного стану. Перфект пасивного стану. Інфінітивні звороти „um ... zu“, „statt ...zu“, „ohne ...zu“.) Text A: Kalte Platten und Vorspeisen. Salate und Servieren von Salaten. Text B: Servieren von kalten Platten,	70

	Vorspeisen, kalten und warmen Gerichten und Getränken dazu. Dialog: Was können Sie von kalten Platten, Vorspeisen und Salaten anbieten?	
Lektion 13	Зворотні займенники. Зворотні дієслова. Неозначені займенники. Text A: Alkoholfrei Getränke. Text B: Servieren von alkoholfreien Getränken. Dialog: Welche alkoholfreien Getränke können Sie mir anbieten?	75
ГРАМАТИЧНИЙ ДОВІДНИК		82
ДОДАТОК А		98

ПЕРЕДМОВА

Методичні рекомендації призначені для студентів першого курсу спеціальності «Харчові технології», які володіють німецькою мовою на рівні, вищому за середній.

Мета методичних рекомендацій – розвинути та поглибити мовленнєві навички з німецької технічної мови шляхом низки комунікативних завдань, таких як порівняння, обґрунтування, опису, реферування, а також дефініції та тлумачення окремих понять і термінів. Навчальний матеріал рекомендацій навчить майбутніх технологів працювати із фаховою літературою, вести наукові дискусії, а також працювати з таблицями, схемами та з цифровим матеріалом. За обсягом матеріалу методичні рекомендації можуть охоплювати два семестри.

Рекомендації мають три частини та складаються з 13 тематичних лекцій, додатка та граматичного довідника. Кожна лекція включає в себе тексти А і В (аналітичні) та діалог для розвитку вмінь та навичок усного мовлення, лексичні й граматичні вправи, а також вправи на словотворення.

З першої лекції передбачено введення лексики за фахом, що дає можливість студентам вже з перших занять долучатися до професійної лексики і викликає у них інтерес до вивчення німецької мови. У кожній частині студентам пропонуються тексти, побудовані на основі скорочених оригінальних німецьких джерел. Кожен текст має словник спеціальних термінів, уживаних в тексті, а також післятекстові вправи для закріплення загальнозживаної та спеціальної лексики з харчових технологій.

Тексти складені з урахуванням наростання труднощів і сприяють поступовому накопиченню професійної лексики. Вони мають велике пізнавальне значення, цікаві за змістом і принесуть велику користь у подальшій практичній роботі студентів. При виборі текстів були прийняті до уваги наростання лексичних та граматичних труднощів, необхідність послідовного освоєння всіх видів мовленнєвої діяльності. Саме тому в кожній лекції введені як розмовні, так і письмові вправи, що формують певні навички, які залежать від комунікативних намірів і ситуацій спілкування. Граматичний матеріал відповідає чинній навчальній програмі «Іноземна мова професійного спрямування» з німецької мови і розрахований на кількість годин, передбачених даною навчальною програмою. Велика увага в методичних рекомендаціях приділяється розвитку навичок усного мовлення німецькою мовою. Діалоги, дані в кожній лекції, а також велика кількість мовних лексичних вправ допоможуть студентам підготуватися до їх майбутньої роботи в сфері харчових технологій.

Передбачається, що основні фонетичні навички читання у студентів були зформовані в середній школі, тому планується не тільки їх повторення і узагальнення, а й розвиток техніки перекладу складних граматичних конструкцій на основі профорієнтованої лексики.

LEKTION 1

Text A: Meine Universität.

Text B: Die Aufgaben des Kellners.

Dialog: Was wünschen Sie zum Frühstück?

Wortbildung: Die Verben mit trennbaren und untrennbaren Präfixen (Дієслова з відокремлюваними та невідокремлюваними префіксами).

Grammatik: 1. Die Grundformen der Verben (Основні форми дієслів).

2. Das Präsens Aktiv. Die schwachen und die starken Verben im Präsens Aktiv (Теперешній час. Дієслова слабкої та сильної дієвідміни теперешнього часу дійсного стану).

3. Die Verben „haben“, „sein“, „werden“ im Präsens Aktiv (Дієслова „haben“, „sein“, „werden“ в теперешньому часі дійсного стану).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

angenehm *a* приємний; **der Aufenthalt**, -(e)s, -e (місце)перебування; **aufgeräumt** *part adj* прибраний; **beherrschen** *vt* володіти; **beraten** (beriet, beraten) *vt* радити, допомогти порадою; **entsinnen, sich** (entsann, ent- sonnen) згадати; **die Entspannung**, -, -en послаблення напруги; **ernähren, sich** *vt* харчуватися; **erweisen** (erwies, erwiesen) *vt* 1) доводити; 2) надавати (*нослужу*); **fließend** *adv* вільно; **gelten** (galt, gegolten) *vi* бути дійсним; **gemütlich** *a* 1) приємний; 2) затишний; **gestalten** *vt* надавати виду, оформлювати; **verantwortungsvoll** *a* відповідальний; **vervollkommen** *vt* удосконалити; **zukünftig** *a* майбутній.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Die ausländischen Gäste ernähren sich in einem Restaurant, wo einige Kellner eine oder mehrere Fremdsprachen beherrschen. 2. Mein zukünftiger Beruf ist Kellner. 3. Ich werde meine Kenntnisse im Deutschen und im Englischen vervollkommen, um Deutsch und Englisch fließend zu sprechen. 4. Die Arbeit des Kellners ist sehr verantwortungsvoll. 5. Der Kellner soll immer dem Gast große Aufmerksamkeit erweisen. 6. Ich entsinne mich meiner Jugendzeit sehr klar. 7. Die Aufgaben des Kellners sind bewusst zu sein, den Gast zu beraten und zu bedienen. 8. Der Kellner soll den neuen Gästen Freude und Entspannung bringen und ihren Aufenthalt im Restaurant angenehm und gemütlich machen. 9. Der Kellner soll außer seiner Muttersprache auch noch eine oder mehrere Fremdsprachen beherrschen, um Ausländer schön (хорошо) und mit Gastlichkeit zu bedienen. 10. Der Arbeitstisch des Kellners soll ständig aufgeräumt sein. 11. Als Leitmotiv soll es für den Kellner gelten, dass er dem Gast mit Achtung, Höflichkeit und Takt begegnen soll.

Text A: MEINE UNIVERSITÄT

Die Charkower Universität für Lebensmitteltechnologie und Handel ist die führende Hochschule der 4-ten Stufe der Akkreditierung. Die Gesamtfläche der

Universität beträgt 28,412 m². Die Universität hat 3 Lehrgebäude, 2 Studentenheime und der Palast der Studenten „Sutschasnyk“. An der Spitze der Universität steht der Rektor.

Die Universität führt ihre Vorgeschichte von der Kommerzialberufsschule namens Imperator Alexander der III. (1893-1919). Im Jahre 1916 wurde diese Berufsschule zur Charkower Kommerzialhochschule umgewandelt. Im Jahre 1929 wurde die Charkower Hochschule für Sowjethandel eröffnet. Der große Vaterländische Krieg hat die Arbeit der Hochschule zeitweilig unterbrochen. Nach dem Krieg wurde in Charkow das Institut für den Sowjethandel wiedereröffnet, das im Jahre 1959 nach Donezk übergeführt wurde. In Charkow blieb nur der Abend- und Fernfakultät der Donezker Handelshochschule. Im Jahre 1967 wurde die Charkower Hochschule für Gaststättenwesen auf der Basis der Donezker Handelshochschule gegründet. Im April 1994 wurde die Hochschule in die Charkower Staatliche Akademie für Lebensmitteltechnologie und Handel reorganisiert. Seit dem 11. April 2000 ist sie Universität.

An der Universität werden Fachleute in folgenden Fachrichtungen ausgebildet:

- Die Technologie und Organisation des Gaststättenwesens
- Warenkunde der Lebens- und Industriewaren
- Buchhaltung
- Handelswirtschaft
- Ingenieur-Mechaniker für Handelsbetriebe und für Gaststättenwesen
- Manager für Tourismus und Hotelwesen

An der Universität gibt es auch die Businesshochschule für Fachleute und Leiter des Handels und des Gaststättenwesens der Ukraine, wo sie ihre Meisterschaft weiterbilden.

Die Universität wird mit modernen Einrichtungen, Laboratorien und Computers ausgestattet. Große, helle Studienräume, gute Bibliothek stehen den Studenten zur Verfügung.

An der Universität wird aktive Wissenschaftsarbeit durchgeführt. 29 Lehrstühle der Universität führen jährlich mehr als 50 Wissenschaftsarbeiten in folgenden Problemen aus:

1. Ausarbeitung der industriellen Umweltschutztechnologien.
2. Verarbeitung der Nebenprodukte.
3. Vervollkommnung der Leitung, Kontrolle und Analyse der Wirtschaftstätigkeit im Handel und Gaststättenwesen.

Jährlich finden an unserer Universität wissenschaftliche Studentenkonferenzen und Olympiaden in verschiedenen Fächer statt. Das ist sehr interessant und hilft beim Studium.

Im Sommer arbeiten die Studenten unserer Universität in verschiedenen Betrieben des Handels und des Gaststättenwesens, haben Praktikum in Türkei und anderen Staaten.

An der Universität gibt es auch schönen Möglichkeiten für Laienkunst. Den Studenten steht der Studentenpalast „Sutschasnyk“ zur Verfügung.

Ich bestand alle Aufnahmeprüfungen erfolgreich und jetzt bin ich Student des ersten Studienjahres dieser Universität.

Text B: DIE AUFGABEN DES KELLNERS

Als Leitmotiv gilt es für den Kellner: In allen Situationen hat der Kellner dem Gast mit Achtung, Höflichkeit, Takt und Anstand zu begegnen. Beim Servieren verhält sich der Kellner diskret und taktvoll. Er konzentriert sich nur auf seine Arbeit.

Die Aufgaben des Kellners sind: sich seines gesellschaftlichen Auftrages ständig bewusst zu sein, den Gast zu beraten, zu bedienen, ihm durch Freundlichkeit und Höflichkeit den Aufenthalt in unseren Gaststätten so angenehm wie möglich zu gestalten und die größte Aufmerksamkeit zu erweisen.

Der Kellner soll in der Lage sein, seine Kenntnisse und Fertigkeiten im Servier- und Tafelwesen zu demonstrieren. Dabei soll der Kellner auf Grund seines Wissens in der Lage sein, den Gastgeber zu beraten. Das trifft nicht nur darauf zu, wie die Gäste platziert und bedient werden sollen. Er benötigt über seine Dienstleistungsfunktion hinaus erhebliche Kenntnisse auf dem Gebiet der Ernährungslehre, die es ihm ermöglichen, den Gastgeber und die Gäste bei der Zusammenstellung von Speisen- und Getränkefolgen zu beraten. Im Interesse des Kellners, der seinen Gästen ein guter Ratgeber sein soll, die Rohstoffe und Fertigprodukte zu kennen, die großes Fachwissen erfordern, ebenfalls seine Kenntnisse in Warenkunde vorzustellen. Auch soll der Kellner sich stets gut überlegen, ehe er zum Beispiel Salate mariniert, Speisen würzt, Getränke mischt oder Cocktails zusammenstellt. Er soll sein Produkt kritisch überprüfen. Zuerst soll der Kellner die Gäste höflich erfragen, was sie bestellen möchten*, und nur dann die Speisen nach den Wünschen der Gäste auftragen.

Der Kellner soll immer neuen Gästen Freude und Entspannung bringen und an der Entwicklung von neuen Formen der Gästebetreuung und fortschrittlichen Methoden der Gastlichkeit mitarbeiten. Nicht zuletzt soll der Kellner bemüht sein, sein berufliches Wissen und Können auf möglichst höhere Stufe zu erheben. Der Kellner soll außer seiner Muttersprache auch noch eine oder mehrere Fremdsprachen beherrschen, um Ausländer schön und mit Gastlichkeit zu bedienen.

Der Arbeitstisch des Kellners soll ständig aufgeräumt sein und immer in Ordnung gehalten werden. Den guten Kellner erkennt man nicht nur an einem exakten Service, sondern auch zu jeder Zeit funktionsfähigem Arbeitstisch.

* bestellen möchten – хотіли би замовити

Dialog: WAS WÜNSCHEN SIE ZUM FRÜHSTÜCK?

Kellner: Guten Morgen! Was wünschen Sie zum Frühstück?

Gast: Die Speisekarte, bitte.

Kellner: Nehmen Sie bitte die Speisekarte. Was möchten Sie bestellen?

Gast: Ich kann mich nicht entschließen. Was können Sie mir empfehlen?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an kalten Platten: Kaviar, Sprotten,

Lachs mit Zitrone, Sardinen, geräucherten Hering mit Schnittlauch. Was wünschen Sie?

Gast: Ich esse gern Fleischvorspeisen. Was können Sie mir anbieten?

Kellner: Ich kann Ihnen Schinken mit Meerrettich, geräucherte Wurst mit grünen Erbsen oder mit frischer Gurke, Zunge in Gelee anbieten.

Gast: Bringen Sie mir bitte ein Mal Schinken mit frischer Gurke und ein Mal Zunge mit grünen Erbsen.

Kellner: Möchten Sie noch etwas?

Gast: Zwei Stückchen Brot, eine Flasche Bier und etwas von den heißen Speisen.

Kellner: Wünschen Sie ein Fisch- oder ein Fleischgericht?

Gast: Was für Fischgerichte haben Sie?

Kellner: Ich kann Ihnen gedämpften oder gebratenen Stör mit Gemüsesalat, Zander mit Kartoffeln in der Bratpfanne mit Salat aus frischen Gurken, Karpfen in saurer Sahne empfehlen. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Bitte ein Mal Zander mit Kartoffeln in der Bratpfanne mit Salat aus frischen Gurken. Das ist alles.

Kellner: Gut. Gleich bringe ich alles.

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

1. Konjugieren Sie schriftlich die folgenden Verben im Präsens Aktiv. abhängen, erhalten, einnehmen.

2. Gebrauchen Sie die eingeklammerten Verben im Präsens Aktiv. Achten Sie auf die trennbaren Präfixe der Verben und nennen Sie die Grundformen der Verben im Text. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn.

Zu den modernen Formen des kalten Büfetts (gehören) das Frühstücksbüfett. Im Restaurant (auswählen sich) der Gast seine Speisen am Frühstücksbüfett und (bedienen sich) selbst. Der Gast (bezahlen) sein Frühstück an der Kasse selbst.

Fast alle Vorarbeiten für das Frühstücksbüfett kann man am Abend (erledigen). Am Morgen (beschäftigen sich) weitaus weniger Mitarbeiter mit dem Anrichten und der Herausgabe der Speisen der kalten Küche, als beim traditionellen Frühstück. Die Praxis (beweisen), dass der Umsatz durch die Auswahl der Speisen beim Frühstücksbüfett (steigen).

3. Bilden Sie je zwei Sätze mit den Verben, die trennbare und untrennbare Präfixe haben.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Schreiben Sie die Grundformen der folgenden Verben:

erhalten, bekommen, essen, zubereiten, sein, haben, werden.

2. Konjugieren Sie die Sätze im Präsens Aktiv.

1. Ich trage das Geschirr. 2. Ich nehme ein Glas.

3. Setzen die passenden Verben im Präsens ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Zu viel essen, das ... ungesund. So ... der Volksmund. 2. Übergewicht ... eine große Gefahr für Gesundheit und Leben. 3. Der Arzt ... in jedem dicken Patienten einen kranken Menschen. 4. Nahrungsbedarf und Nahrungsaufnahme ... das gleiche Gewicht haben. 5. Meine Schwester ... in diesem Jahr Köchin.

sagen, sein, sehen, werden, bedeuten, sollen

4. Merken Sie sich die folgenden Sprachformeln und gebrauchen Sie sie in Ihrer mündlichen Rede.

Was kostet das? Was macht das? – Скільки це коштує?

Was habe ich zu zahlen? Скільки мені платити? – Скільки з мене?

Was haben Sie an ... ? – Що у Вас є з ...?

Und was noch? Was ist noch gefällig? – Що ще? Що Ви ще бажаєте?

Was macht das alles? – Скільки всього (платити)?

Was wünschen Sie noch? – Що Ви ще бажаєте?

5. Lesen Sie den Dialog mit verteilten Rollen. Bilden Sie einen ähnlichen.

Olga: Was essen wir heute zum Frühstück?

Anna: Ich nehme Eierkuchen mit Schinken, auch ein Glas Tomatensaft und ich trinke Tee mit Brötchen.

Olga: Und ich esse geräucherte Wurst mit Tomatensalat und trinke schwarzen Kaffee mit Kuchen. Ich trinke gern starken und heißen Kaffee. Und du?

Anna: Ich ziehe heißen, aber keinen starken Kaffee vor. Heute will ich aber Tee trinken. Trinkst du Kaffee immer schwarz?

Olga: Nein, nicht immer. Wie schmeckt der Salat?

Anna: Danke, er schmeckt gut. Und dein? Ist er nicht versalzen?

Olga: Nein, ganz mäßig. Essen wir schneller! Wir sollen noch zur Fachschule.

6. Stellen Sie die entsprechenden Fragen zu den gegebenen Antworten im folgenden Dialog.

Artur: ...?

Oleg: Ja, ich will diesen Beruf erlernen.

Artur: ... ?

Oleg: Ja, dieser Beruf ist sehr interessant und verantwortungsvoll.

Artur: ... ?

Oleg: Mein Vater arbeitet auch als Kellner in einem Restaurant, wo sich viele Ausländer ernähren.

Artur: ...?

Oleg: Ja, der Beruf gefällt meinem Vater sehr. Darum will ich auch Kellner werden.

Artur: ... ?

Oleg: Ja, die Arbeit des Kellners ist vielseitig.

Artur: ... ?

Oleg: Ich kann schon gut Deutsch sprechen und ich kann noch die Gäste in englischer Sprache bedienen.

Artur: ... ?

Oleg: Die Arbeit im Restaurant, wo die Ausländer speisen, macht meinem Vater großes Vergnügen.

Artur: ... ?

Oleg: Ich werde auch mit Vergnügen im Restaurant arbeiten, wo die Ausländer speisen, weil ich in diesem Restaurant die Möglichkeit erhalte, meine Kenntnisse im Deutschen und im Englischen zu vervollkommen. Das wird für mich eine gute Praxis sein. Ich will gut Deutsch und Englisch sprechen und möchte (хотів би) Deutschland und England besuchen.

7a. Finden Sie im Text A Sätze, in denen gesprochen wird:

1. von Geschichte der Universität.

2. von Fachleute, die in folgenden Fachrichtungen ausgebildet haben.

7b. Erzählen Sie auf Deutsch, welche Kenntnisse der Kellner haben soll und wie er den Gast und den Gastgeber beraten soll.

8. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text A.

1. Wie ist die Gesamtfläche der Universität?
2. Wie nennt man diese Berufsschule im Jahre 1916?
3. Was sind die wichtigsten Aufgaben der Uni?
4. Welche Fakultäten gibt es in der Uni?
5. Wo wird aktive Wissenschaftsarbeit durchgeführt?
6. Wo und wann arbeiten die Studenten unserer Universität?

9. Erzählen Sie vom Beruf eines Kellners.

10. Füllen Sie die Lücken mit den Wörtern unter der Linie in der richtigen Form aus. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Beachten Sie die Aufgaben des Kellners und erzählen Sie darüber auf Deutsch.

Gewürze, Gewürzmittel, Gewürzsoßen sollen durch Würzen und Abschmecken den Eigengeschmack der Speisen ..., aber keinesfalls überdecken. Deshalb soll der Kellner Gewürze in der ... zusetzen. Auch soll der Kellner stets überlegen, ehe er zum Beispiel Salate mariniert, Speisen würzt, ... mischt oder Cocktails zusammenstellt. Der Kellner soll ... kritisch überprüfen. Zuvor soll er die Gäste ..., was sie wünschen und nur dann die Speisen nach ... auftragen.

Getränke, heben, erfragen, sein Produkt, die Wünsche, richtige Dosis.

11. Antworten Sie schriftlich auf die Fragen zum Text B.

1. Was soll als Motto für den Kellner gelten?
2. Welche Kenntnisse soll der Kellner beherrschen?
3. Was ist der Kellner dem Gast zu erweisen?
4. Wie soll der Kellner den Gastgeber, den Gast beraten?
5. Wie muss der Kellner sein Produkt überprüfen?
6. Was soll der Kellner wissen?
7. Wie soll der Kellner den Gast bedienen?
8. Warum ist der Kellner eine oder mehrere Fremdsprachen zu beherrschen?
9. Wie soll der Arbeitstisch des Kellners sein?
10. Woran erkennt man den guten Kellner?

12. Erzählen Sie auf Deutsch von den Aufgaben des Kellners.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Офіціант повинен зустрічати відвідувачів завжди ввічливо і доброзичливо. 2. Відвідувачі ресторану повинні завжди відчувати увагу офіціанта і його бажання, як можна краще їх обслужити. 3. Офіціант повинен завжди уважно вислухати відвідувача, що він хоче замовити, і порадити йому, якщо відвідувач попросить, що можна взяти смачне. 4. Офіціант, що працює в ресторані при готелі, повинен володіти одним або декількома іноземними мовами в необхідному для обслуговування обсязі і вміти підтримати бесіду з людьми з різним рівнем культури.

LEKTION 2

Text A: Die Sitten und Bräuche in Essgewohnheiten der Menschen aus aller Welt.

Text B: Populäre Gerichte aus aller Welt.

Wortbildung: Das Suffix der Substantive „-ung“ (Суфікс іменників „ung“).

Grammatik: 1. Der Artikel (Артикль).

1. Die Wortfolge in einem einfachen erweiterten Satz (Порядок слів в простому поширеному реченні).
2. Die Interrogativpronomen (Питальні займенники).
3. Die Fragesätze (Питальні речення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

anpassen, sich (D an A) пристосовуватись; **betreuen** *vt* піклуватися, зд. супроводжувати; **benötigt** *a* потрібний; **bezüglich** *präp* (G) відносно; **der Brauch, -(-e)s, Bräuche** звичай; **edel** *a* благородний; дорогоцінний; знатний; **erobern** *vt* завойовувати; **die Essgewohnheit, -, -en** звичка в їжі; **gebrüht** *part adj* ошпарений; **gerieben** *part adj* тертий; **gewürzt** *part adj* пряний; **häuten** *vt* знімати шкірку (*шкуринку з томатів*); **spritzen** *vi* обприскувати, поливати; **vorziehen** (*zog vor, vorgezogen*) *vt* віддавати перевагу; **zerschneiden** (*zerschnitt, zerschnitten*) *vt* розрізати.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Jedes Volk hat seine eigenen Sitten und Bräuche in Essgewohnheiten und der Kellner soll immer die Essgewohnheiten der ausländischen Gäste berücksichtigen. 2. Wenn wir reisen, müssen wir uns den jeweiligen Landessitten anpassen. 3. Zwei Esslöffel geriebener Semmel sind für die Herstellung der dänischen Frikadellen Medgrontsager benötigt. 4. Die gebrühten, gehäuteten Tomaten darf man auf die Fleischklößchen geben, um sie schmackhafter zu machen. 5. Für die Zubereitung der Fischpiroggen (Finnland) soll man den vorbereiteten Fisch zusammen mit zerschnittener Zwiebel und Speck durch den Fleischwolf drehen. 6. Diesen Kuchen soll man noch mit Zitronensaft spritzen, dann wird er nicht sehr süß schmecken. 7. Edelgemüse bilden bei dem französischen Gast den Hauptteil der Speisenfolge neben pikant gewürzten Fleisch- und Fischgerichten. 8. Die Schweizer ziehen im

Essen die Qualität der Quantität vor. 9. Der Kellner hat immer vom begleitenden Reiseleiter die benötigte Auskunft bezüglich des Essens zu erhalten. 10. Der Reiseleiter kennt am besten durch persönliche Gespräche die Wünsche des von ihm betreuten Personenkreises.

Text A: DIE SITTEN UND BRÄUCHE IN ESSGEWOHNHEITEN DER MENSCHEN AUS ALLER WELT

Die Essgewohnheiten ausländischer Gäste müssen berücksichtigt werden. So essen die Gäste aus Russland, Belarus, Polen, der Ukraine sowie die Bulgaren und Rumänen während Hauptmahlzeit gern gekochtes Fleisch, dazu Gemüse und Salate. Graues oder schwarzes Brot in halbierten Scheiben soll auf keinen Fall fehlen. Sehr gern werden Suppen oder Brühen verzehrt. Brühe gilt auch für die Ungarn, Tschechen und Slowaken. Sie lieben es, wie auch die Österreicher, nach dem Essen eine süße Speise zu sich zu nehmen. Omeletts, Torten oder Dessertschnitten, verbunden mit einer starken Tasse Kaffee, schmecken ihnen sehr gut. Dem französischen Gast soll unbedingt weißes Brot oder Brötchen zu seinen Mahlzeiten angeboten werden, auch wenn er dies ausdrücklich betont. Edelm Gemüse oder frische Salate bilden neben pikant gewürzten Fleisch- und auch Fischgerichten und gebackenen Kartoffeln den Hauptteil der Speisenfolge. Der französische Gast zieht roten Wein dem weißen Wein vor.

Die Belgier und Holländer essen gern gut. Dabei soll die Portion nicht zu klein sein. Starken Kaffee wissen sie zu jeder Tageszeit zu schätzen.

Die Schweizer passen sich auf ihren Reisen mit Vorliebe den jeweiligen Landessitten an. Sie ziehen die Qualität der Quantität in der Menüzusammensetzung vor. Auch die nordischen Gäste, zum Beispiel Dänen, Norweger und Schweden, sind auf ihren Reisen sehr Anpassungsfähig. Sie lassen sich vom Kellner öfter als die Gäste aus anderen Ländern die Speisen empfehlen.

Die Engländer und Amerikaner lassen sich gewöhnlich zu ihrer Hauptmahlzeit frisch gerösteten Toast und Butter servieren. Frisches Obst als Voroder Nachspeise findet immer Anklang bei den Engländern und Amerikanern. Sowohl den Nord- als auch den Südamerikanern ist klares, Eis gekühltes Wasser anzubieten.

Viele Ausländer besuchen unser Land. Und der Kellner soll eine oder mehrere Fremdsprachen beherrschen, um die ausländischen Gäste gut zu bedienen und ihnen viel Freude zu bringen. Er hat immer vom begleitenden Reiseleiter die benötigte Auskunft bezüglich des Essens zu erhalten, da der Reiseleiter durch persönliche Gespräche die Wünsche des von ihm betreuten Personenkreises am besten kennt.

Text B: POPULÄRE GERICHTE AUS ALLER WELT

Die Küche eines jeden Landes hat ihre nationalen Gerichte und manche davon haben bereits einen festen Platz auf Speisezetteln der Gaststätten von vielen Ländern der Welt erobert. Nationale Suppen sind wegen ihres kräftigen, pikanten Geschmacks sehr geschätzt. Sie werden aus Fleisch, Fisch oder Gemüse bzw. kombiniert mit üblichen Zutaten in verschiedenen Ländern hergestellt. Diese Gerichte wurden in der

ganzen Welt bekannt. Sie werden in vielen Gaststätten von vielen Ländern der Welt gern, gut und schmackhaft zubereitet, von vielen Gästen beliebt und gern verzehrt.

Hier sind einige Rezepte von Gerichten aus aller Welt, die Sie erkennen können. Einige von ihnen können Sie zubereiten, wenn Sie den Wunsch haben, zum Beispiel „Marinierte Eier“ aus Deutschland:

– Zutaten: 4 Eier, etwa 3/8 l Wasser, 3/8 l Essig, 1 Teelöffel Salz, 1/2 Teelöffel Zucker, 1 kleines Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren (плоди ялівця), 3 Gewürzkörner, 1 kleine Zwiebel, 1 bis 2 Paprikafrüchte;

– Zubereitung: Die Eier hart kochen. Alle übrigen Zutaten zu einer recht kräftig schmeckenden Marinade verkochen und ausgekühlt über die geschälten Eier gießen. Einige Tage mit einem Tuch gedeckt durchziehen lassen.

Aus Russland und Belarus kommen: Soljanka (Zutaten: geräuchertes Fleisch, Salzgurken, saure Sahne, Dill, Zitrone und Oliven); Borschtsch (Zutaten: Fleisch von Schlachttieren, rote Rüben, Kohl, weiße Bohnen, saure Sahne); Rassolnik (Zutaten: Schweinefleischbrühe, Graupen, Speck, Salzgurken, Zwiebellauch, grüne Tomaten).

Aus Bulgarien kommt: „Tarator“ (Zutaten: Joghurt, gehackte Nüsse, grüne Gurken, Öl, Gewürze).

Aus Italien kommt „Minestra“ (Zutaten: Kohl, Sellerie, Mohrrüben, fettes Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Makkaroni und geriebener Parmesankäse).

Aus Frankreich kommt „Bouillabaisse“ (Zutaten: Fischstücke, Öl, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, weißes Brot, Gemüse).

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

1. Bilden Sie die Substantive von den Verben mit dem Suffix „-ung“. Übersetzen Sie die gebildeten Substantive ins Ukrainische.

Muster: durchführen – die Durchführung

salzen, ernähren, erzählen, erfüllen, zubereiten, achten, veranstalten

2. Bilden Sie drei Sätze mit den Substantiven, die Sie in Übung 1 gebildet haben.

3. Unterstreichen Sie die Substantive mit dem Suffix „-ung“ in den folgenden Sätzen und nennen Sie die Verben, von denen diese Substantive gebildet sind. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Gewürze wirken auf die Struktur der Lebensmittel und auf ihre Zusammensetzung ein. 2. Die falsche Handhabung der Gewürze kann sich nachteilig auf die Speisen auswirken. 3. Sogar bei richtiger Dosierung können die Gewürze dem Gericht einen bitteren Geschmack bei der Unterhitzung (beim Aufwärmen) verleihen. 4. Eier sind für die Ernährung der Menschen unentbehrlich. 5. Es gibt viele Prüfmethode zur Feststellung von Frische der Eier.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Erklären Sie den Gebrauch und das Fehlen des Artikels im Text. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Speisensortiment auf dem Frühstücksbüfett.

Das Speisen- und Getränkesortiment auf dem Frühstücksbüfett ist vielfältig. Es gibt dem Gast die Gelegenheit, von vielen Dingen etwas zu essen und nicht von einer Speise eine ganze Portion. So wiegen beispielsweise die aufgeschnittene Wurst und der Käse sowie die Tranchen von Roastbeef, Kassler, zwischen 20 und 50 Gramm. Um nicht zu viele Einzelpreise zu haben, können die angebotenen Speisengruppen gewichtsmäßig so ausbalanciert werden, dass gleiche Preise erscheinen.

2. Schreiben Sie die Sätze 2, 3, 5 mit gerader Wortfolge und die Sätze 1 und 4 mit invertierter Wortfolge. Übersetzen Sie diese Sätze ins Ukrainische.

1. Übergewicht verkürzt das Leben. 2. Die höchste Lebensdauer haben die Menschen mit dem idealen Gewicht. 3. Viele Erkrankungen fördert das Übergewicht. 4. Übergewicht mindert die Schönheit und die Beweglichkeit. 5. Den Hauptanteil unserer Nahrung sollen hauptsächlich Vollkorn- und Milcherzeugnisse, Gemüse und Obst bilden.

3. Machen Sie Fragesätze ohne Fragewort aus den angegebenen Sätzen. Übersetzen Sie diese Fragen ins Ukrainische.

1. Beim Frühstücksbüfett muss die unterschiedliche Gästeform berücksichtigt werden. Die Gästeform erreicht ihren Höhepunkt um die Zeit von 7.00 bis 9.30 Uhr. 2. Die gesunde Ernährung ist auch eine Grundlage der Hautpflege. 3. Das Frühstück soll die schönste Stunde des Tages sein. 4. Das Frühstück macht das Leben süß. Frühstücken soll man in aller Ruhe.

4. Deklinieren Sie die Interrogativpronomen „wer“, „was“, „welcher“, „welche“, „welches“, „welche“ und merken Sie sich ihre Deklination. Erklären Sie den Gebrauch der Interrogativpronomen. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Was nimmst du zum Mittagessen? 2. An welchem Tisch gibt es freie Plätze? 3. Was wird Olga nach der Absolvierung der Fachschule? 4. Was macht das zusammen? 5. Wessen Tisch ist das? 6. Welche Fleischgerichte können Sie uns empfehlen? 7. Was für ein Fischgericht ist das? 8. Was für Äpfel sind das?

5. Merken Sie sich die folgenden Sprachformeln und gebrauchen Sie diese Sprachformeln in Ihrer mündlichen Rede.

Guten Appetit!

Mahlzeit!

Kann ich die Speisekarte haben? Ich kann mich nicht entschließen. Was können Sie mir besonders empfehlen?

Für mich bitte ein Mal Schweinekotelett.

Für mich dasselbe, bitte.

Reichen Sie mir das Brot, bitte.

Wie schmeckt Ihnen die Kwasssuppe?

Die Speisen sind gut zubereitet. Bedienen Sie uns schnell, bitte.

Wer bedient hier?

Was möchten Sie?

Was möchten Sie bestellen?

6. Finden Sie im Text A Sätze, in denen von den Essgewohnheiten der Gäste aus

Russland, Bulgarien, Frankreich, England, Süd- und Nordamerika, Belgien und der nordischen Gäste gesprochen wird.

7. Ergänzen Sie den Dialog durch die entsprechenden Fragen und vollenden Sie den Dialog.

Olga: ...

Peter: Die ausländischen Touristen ernähren sich in Restaurants oder Cafés.

Olga: ...

Peter: Der Kellner soll die Essgewohnheiten der ausländischen Gäste berücksichtigen.

Olga: ...

Peter: Nur nach dem Befragen der Gäste kann der Kellner ein Menü zusammenstellen.

Olga: ...

Peter: Die Gäste aus Polen sowie Bulgaren, Rumänen und Jugoslawen essen gern zu ihren Hauptmahlzeiten gekochtes Fleisch, dazu Gemüse und Salate.

Olga: ...

Peter: Die Ungarn, Österreicher, Tschechen und Slowaken lieben es, nach dem Essen eine süße Speise zu sich zu nehmen.

Olga: ...

Peter: ...

8. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Warum müssen die Essgewohnheiten der ausländischen Gäste berücksichtigt werden? 2. Aus welchen Ländern kommen die Gäste, die gern zu ihren Hauptmahlzeiten gekochtes Fleisch, dazu Gemüse und Salate essen? 3. Was essen die Gäste aus Ungarn und Österreich gern zum Mittagessen? 4. Welchem Gast soll unbedingt weißes Brot oder Brötchen zu seinen Mahlzeiten angeboten werden? 5. Was essen die Belgier und Holländer gern? 6. Woran passen sich die schweizeren Bürger auf ihren Reisen an? 7. Was lassen sich die nordischen Gäste, zum Beispiel Dänen, Norweger und Schweden vom Kellner auf ihren Reisen empfehlen? 8. Was lassen sich die Engländer und Amerikaner gewöhnlich zu ihrer Hauptmahlzeit servieren? 9. Welchen Gästen ist klares, Eis gekühltes Wasser zu ihrer Hauptmahlzeit anzubieten? 10. Welche besonderen Essgewohnheiten haben die Deutschen? 11. Welche Gerichte aus aller Welt kennen Sie und welche von diesen Gerichten werden im Restaurant zubereitet, wo Sie arbeiten?

9. Erzählen Sie von den Essgewohnheiten der ausländischen Gäste.

10. Beantworten Sie die Fragen und lösen Sie einige Aufgaben zum Text B.

1. Welche nationalen Gerichte aus aller Welt kennen Sie? 2. Warum werden nationale Suppen sehr geschätzt? 3. Woraus werden nationale Suppen hergestellt? 4. Nennen Sie einige nationale Suppen, die Ihnen besonders schmecken und die Sie kochen können. 5. Erzählen Sie von einigen populären Gerichten aus aller Welt, die Sie kennen und zubereiten können. 6. Welche russischen und belarussischen nationalen Gerichte kennen Sie, die einen festen Platz auf dem Speisezettel der Gaststätten von vielen Ländern der Welt erobert haben?

11. Erzählen Sie von den populären Gerichten aus aller Welt.

12. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. У ресторанах і кафе слід враховувати звички іноземців в їжі. 2. Супи і бульйони з великим задоволенням беруть на обід туристи з Угорщини, Чехії, Словаччини та інших країн. 3. Французам завжди слід подавати тільки білий хліб або булочки. 4. Французи віддають перевагу білому вину червоне. 5. Бельгійці і голландці люблять смачно поїсти. При цьому порція не повинна бути дуже маленькою.

a) 1. Я – студент Харківського державного університету харчування та торгівлі. 2. Його батько – директор ресторана. 3. Моя мама шеф-кухар. 4. Її тітка – кондитер. 5. Ви офіціанти?

b) 1. У тебе гарний кухонний посуд. 2. У її сестри є дуже гарний кавовий сервіз. Сервіз на 12 осіб. 3. У Вашій їдальні самообслуговування?

LEKTION 3

Text A: Die Begegnung der Gäste. Die Reihenfolge von Bedienung der Gäste beim Service.

Text B: Die Aufgaben des Servierleiters.

Dialog: Was essen wir heute zum Frühstück?

Wortbildung: Die Substantivierung der Verben (Субстантивација дієслів).

Grammatik: 1. Die Präpositionen mit dem Dativ (Прийменники, що вимагають давального відмінка).

2. Die Präpositionen mit dem Akkusativ (Прийменники, що вимагають знахідного відмінка).

3. Die Präpositionen mit dem Dativ oder Akkusativ (Прийменники, що вимагають давального або знахідного відмінка).

4. Die Modalverben (Модальні дієслова).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

abweichen (wich ab, abgewichen) von (D) *vi* (s) відступати (*від чого-н.*); **abwesend** *part adj* відсутній; **der Anstand**, -(e)s, Anstände пристойність; манери, вміння поводитись; **anwesend** *part adj* присутній; **durchsprechen** (sprach durch, durchgesprochen) *vt* докладно обговорювати; переговорити; **ehren** *vt* шанувати; вшановувати; **der Empfangschef**, -s, -s метрдотель, адміністратор; **gemäß** *präp* (D) згідно з; **kompliziert** *part adj* складний; **der Servierleiter**, -s, -s відповідальний за проведення замовних обідів; **sinngemäß** *adv* за змістом; **vereinbart** *part adj* узгоджений; **vorgenannt** *part adj* раніше названий; **der Vorrang**, -(e)s 1) перевага; 2) першість; **der Vorzug**, -(e)s, -züge перевага; **weilen** *vi* знаходитись, перебувати; **zeitlich** *a* тимчасовий.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. In allen Situationen soll der Empfangschef dem Gast mit Achtung, Höflichkeit,

Takt und Anstand begegnen. 2. Im Restaurant hat die Frau Vorrang vor dem Mann. 3. Der Jubilar erhält den Vorzug in Bedienung. 4. Allerdings wird im diplomatischen Zeremoniell von den vorgenannten Regeln im Prinzip erheblich ab gewichen. 5. Dem weilenden Minister (dem Präsidenten einer Institution) soll man bei einem offiziellen Essen als Erstem servieren. 6. Wo mag er jetzt weilen? 7. Die gesellschaftliche Stellung muss man immer ehren. 8. Innerhalb einer Veranstaltung werden die Gäste ihrer Stellung gemäß bedient. 9. Der Kellner soll den Gast sinngemäß bedienen. 10. Der Servierleiter ist für den vereinbarten Auftrag mit dem Gastgeber verantwortlich. 11. Der Servierleiter soll mit den Speisen- und Getränkekeulnern den zeitlichen Auflauf der Bedienung durchsprechen.

Text A: DIE BEGEGNUNG DER GÄSTE. DIE REIHENFOLGE VON BEDIENUNG DER GÄSTE BEIM SERVICE

Der Empfangschef muss immer dem Gast mit Achtung, Höflichkeit, Takt und Anstand begegnen. Er soll den Gast zu einem freien Platz am Tisch begleiten, höflich den Platz anweisen, das Menü anbieten und dem Gast helfen, die Speisen und Getränke zu wählen, wenn der Gast ihn darum bittet. Wenn der Empfangschef beschäftigt ist, dann begegnet der Kellner den Gästen und weist ihnen die Plätze am Tisch an. So ist es üblich*, dass der Kellner den Gästen hilft, sich zu setzen.

Im Service a la carte hat der Ältere Vorrang vor dem Jüngeren, der weibliche Gast vor dem männlichen. Der Jubilar, der Gast oder der Geschäftspartner des Gastgebers erhalten den Vorzug. Das trifft ebenso auf den gesellschaftlichen Ranghöheren gegenüber dem Rangniedereren zu. Kompliziert ist die Frage, mit wem der Kellner den Service innerhalb geschlossener Veranstaltungen beginnen soll. Die Antwort enthalten im Prinzip die vorgenannten Regeln, von denen man allerdings im diplomatischen Zeremoniell erheblich abweicht. Mit dem Service soll man bei dem Ehrengast oder den Ehrengästen einer geschlossenen Gesellschaft ganz gleich beginnen. Das gilt sowohl für die Repräsentanten eines fremden Staates als auch für die Präsidiumsmitglieder einer Veranstaltung.

Bei offiziellem Essen werden mitunter begleitende Familienangehörige am Präsidium platziert. Sind zum Beispiel die Ehrenfrauen der Minister zweier Staaten anwesend, wird nicht ihnen zuerst serviert, sondern dem zu Gast weilenden Minister und dann dem Gastgebenden. Hier muss man die gesellschaftliche Stellung ehren.

Die Reihenfolge, in der die Gäste bei einer geschlossenen Gesellschaft zu bedienen sind, lässt sich wegen der Vielfalt auftretender Fälle nicht mit Normen der Bedienung generell festlegen. Innerhalb solcher Veranstaltungen bedient der Kellner sowohl nach der Rang- als auch nach der Reihenfolge weiter: zuerst den Jubilar, dann den Ehrengast, den Präsidenten einer Institution, den ranghöchsten Vertreter. Es ergibt sich, dass die Reihenfolge nach dem Ehrengast, dem man als Erstem serviert wurde, mit der Sitzordnung identisch sein darf und soll.

Gelten die oben genannten Regeln für die Reihenfolge des Servicebeginns, ist es in jedem Fall beim Ehrengast zu beginnen. Alle angeführten Beispiele können auf die Familienfeier sinngemäß übertragen werden.

Der Servierleiter wird mit dem Gastgeber oder seinem Beauftragten alle Einzelheiten, zum Beispiel eines Menüs, rechtzeitig durchsprechen. Dabei soll der Servierleiter auf Grund seines Wissens in der Lage sein, den Gastgeber zu beraten, wie man die Gäste platzieren und bedienen soll. Die Einhaltung dieser Normen soll sich jeder Gaststättenfachmann zur Pflicht machen.

* so ist es üblich – так приемно

Text B: DIE AUFGABEN DES SERVIERLEITERS

Der Servierleiter hat die Gesamtleitung der technischen Durchführung eines Festessens. Bei kleineren Festessen kann man dafür einen Oberkellner haben, bei größeren einen Restaurantleiter einsetzen. Der Servierleiter ist für sorgfältige und pünktliche Erfüllung des mit dem Gastgeber vereinbarten Auftrages verantwortlich. Bei größeren Festessen wird das durch die Ausarbeitung eines Zeit- und Servierplanes gesichert, aus dem der genaue Ablauf der notwendigen Arbeitsgänge sowie der Zeitpunkt und die Dauer von Ansprachen ersichtlich sind.

Im Einzelnen sorgt der Servierleiter dafür, dass:

- die vorgesehenen Mitarbeiter die für Durchführung des Festessens notwendigen Vorarbeiten durchführen;
- die Festtafel richtig gestellt sowie sauber, sorgfältig und fachlich richtig eingedeckt wird (der Servierleiter muss die fertig gedeckte Tafel annehmen);
- alle Vorarbeiten im Festraum pünktlich beendet werden, damit man die Gäste zur festgelegten Zeit empfangen kann;
- der Küchenleiter mit dem Servier- und Zeitplan bekannt ist, die Anzahl der Platten kennt, d.h. weiß, für wie viele Personen man die Platten und die Beilagen anrichten muss und wie die einzelnen Gänge gegeben werden;
- die Getränke richtig temperiert bereitgestellt werden und der Ablauf der Arbeitsgänge mit dem Büfettleiter durchgesprochen wurde.

Der Servierleiter soll mit den Speisen- und Getränkekeulnern den zeitlichen Ablauf der Bedienung, das Zeichen für den gleichmäßigen Beginn des Servierens und Ausgebens sowie Besonderheiten der Veranstaltung durchsprechen.

Dialog: WAS ESSEN WIR HEUTE ZUM FRÜHSTÜCK?

Olga: Anna, was essen wir heute zum Frühstück?

Anna: Zur Vorspeise nehme ich Salat aus frischen Gurken mit saurer Sahne. Dann nehme ich Eierkuchen mit Schinken, auch ein Glas Tomatensaft und Tee mit belegtem Brötchen und Konfitüre.

Olga: Und ich nehme geräucherte Wurst mit Tomatensalat, gebratenes Ei mit Gemüsesalat und schwarzen Kaffee mit belegtem Brötchen. Ich trinke gern starken und heißen Kaffee. Und du?

Anna: Ich ziehe einen heißen aber keinen starken Kaffee vor. Aber heute will ich Tee mit Zitrone trinken. Trinkst du Kaffee immer schwarz?

Olga: Nein, nicht immer. Wie schmeckt der Salat?

Anna: Danke, er schmeckt gut. Und dein Tomatensalat? Ist er nicht versalzen?

Olga: Nein, ganz mäßig. Essen wir schneller, sonst werden wir uns zur Fachschule verspäten.

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

1. Unterstreichen Sie die substantivierten Verben und bestimmen Sie ihre Funktionen im Satz. Nennen Sie die Verben, von denen diese substantivierten Verben gebildet sind. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Beim Servieren soll sich der Kellner diskret und taktvoll verhalten. 2. Auf Grund seines Wissens soll der Kellner in der Lage sein, den Gast richtig zu beraten. 3. Gutes Zerkauen der Nahrungsmittel bereitet die Verdauung vor. 4. Der menschliche Körper benötigt verschiedene Nährstoffe für sein Leben. 5. Beim langen Kochen vom Gemüse werden die wasserlöslichen Vitamine zerstört.

2. Bilden Sie Substantive von den folgenden Verben und übersetzen Sie diese Substantive ins Ukrainische.

gießen, salzen, leben, trocknen, schneiden, servieren, zubereiten

3. Bilden Sie drei Sätze mit den substantivierten Verben aus Übung 2.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie den Kasus der Substantive nach den Präpositionen, mit welchen diese Substantive gebraucht werden. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie, ob jede Präposition ins Ukrainische übersetzt wird.

1. Kartoffeln, Klöße, Gemüse, Hackbraten, Eiergerichte schneidet man nicht und deshalb isst man sie ohne Messer. 2. Beim Aufnehmen der einzelnen Bissen auf die Gabel kann das Messer behilflich sein. 3. Sind für Fisch keine ausgesprochenen Fischbestecke vorhanden, so werden sie durch zwei Gabeln ersetzt. 4. Beim Backen handelt es sich (мова йде) um ein Garmachen in der heißen trockenen Luft der Backröhre oder eines Backgerätes.

2. Setzen Sie die passenden Präpositionen ein und bestimmen Sie, welchen Kasus diese Präpositionen fordern. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. ... dem Mittagessen wasche ich das Geschirr ab. 2. Du sprichst zu viel ... Essen. 3. Sie schneidet eine Scheibe ... der Zitrone ab. 4. Was essen wir ... dem Löffel? 5. Mutter bereitet Kartoffeln ... Fleisch ... Mittagessen zu. 6. Es gibt viele Mittel ... den Verderb ... Lebensmitteln.

von, zum, nach, beim, mit, gegen

3. Finden Sie im folgenden Text die Präpositionen und bestimmen Sie, in welchem Kasus die Substantive nach diesen Präpositionen stehen. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn.

Genaue Kenntnisse der Speisen und Getränke auf den Angebotskarten der jeweiligen gastronomischen Einrichtung, beste Kenntnisse über das Tafelwesen sowie das einwandfreie Beherrschen der Serviertechnik sind die Voraussetzungen für ein gutes Servieren. Alle Arbeitsgänge muss der Kellner ruhig, aufmerksam und mit Überlegung durchführen. Keine Geräusche sollen die Gäste im Restaurant beim Essen stören.

4. Konjugieren Sie schriftlich die folgenden Modalverben im Präsens. Merken Sie sich, wie sie konjugiert werden.

können, dürfen, müssen, sollen, wollen, mögen

5. Setzen Sie die entsprechenden Modalverben ein und nennen Sie ihre Grundformen. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Was ... du gewöhnlich zum Frühstück essen? 2. Wie viel Mal ... der Mensch täglich die Nahrung einnehmen? 3. Was für Kartoffeln ... du kaufen, junge oder alte? 4. Um gesund zu sein, ... wir die Mahlzeiten regelmäßig einnehmen. 5. Womit ... man das Fleisch schneiden? 6. Man ... das Essen in aller Ruhe aufnehmen.

6. Schreiben Sie selbst den Anfang des Dialogs zum Thema „Das Mittagessen“.

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: Herr Ober, wir möchten zahlen.

Kellner: Zusammen?

Gast: Nein. Getrennt, bitte. Ich hatte Beefsteak, ein Glas Weißwein und Eis mit Früchten.

Kellner: Hier ist die Rechnung. Das macht 200 Griwna. Haben Sie es nicht kleiner? Ich kann 500 Griwna nicht wechseln. Vielleicht haben Sie 200 Griwna?

Gast: Bitte, hier sind 200 Griwna.

Kellner: Vielen Dank!

7. Lassen Sie Ihren Gesprächspartner diese Fragen beantworten.

1. Wer bedient im Restaurant?

2. Wer deckt den Tisch in einem Restaurant?

3. Was bestellt man meistens beim Mittagessen zum Trinken?

4. Wann haben Sie gewöhnlich das Mittagessen?

5. Was essen Sie gewöhnlich zu Mittag?

6. Aus wie vielen Gängen besteht gewöhnlich das Mittagessen?

8. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Beachten Sie, welche Aufgaben der Servierleiter hat. Erzählen Sie darüber auf Deutsch.

Der Servierleiter hat die Aufgabe aufzupassen, dass die Arbeitstische und Servicetische vom Kellner ordnungsgemäß vorbereitet sind, dass das Servieren zeitgerecht, sorgfältig und fachlich einwandfrei abläuft. Er soll beachten, dass die Speisenkellner während der Tafelreden den Festraum verlassen und die Getränkekelner jedoch zum Füllen der Gläser und zur Erfüllung von Gästewünschen im Raum verbleiben. Der Servierleiter soll folgen, dass die Speisen zeitgerecht und heiß serviert werden. Er soll dem Gastgeber einen kontrollfähigen Überblick über den Verbrauch an Speisen, Getränken usw. geben und dem Gastgeber eine ordnungsgemäße detaillierte Rechnung ausstellen und vorlegen.

9. Finden Sie im Text A Sätze, in denen gesprochen wird:

- von der Begegnung der Gäste;
- von der Bedienung der Gäste im Service a la carte;
- von der Bedienung des Ehrengastes;
- von der Bedienung beim offiziellen Essen;

- **von der Reihenfolge des Servicebeginns der Gäste.**

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wie soll der Empfangschef dem Gast begegnen? 2. Wer hat den Vorzug beim Service in einem Restaurant? 3. Wer hat den Vorzug beim Service a la carte? 4. Bei wem wird mit dem Service auf der Familienfeier begonnen? 5. Auf welcher Veranstaltung bedient der Kellner sowohl nach der Rang- als auch nach der Reihenfolge? 6. Mit wem beginnt man den Service innerhalb einer geschlossenen Veranstaltung? 7. Wie bedient der Kellner die ranghöchsten Vertreter innerhalb der geschlossenen Veranstaltung? 8. Wer ist als Ester bei der Reihenfolge des Servicebeginns zu bedienen? 9. Wann ist der Ehrengast zu bedienen? 10. Wie werden die Repräsentanten eines fremden Staates bedient? 11. Warum wird die gesellschaftliche Stellung beim geschlossenen Essen geehrt? 12. Wie bedient der Kellner innerhalb der geschlossenen Veranstaltung? 13. Wann veranlasst der Servierleiter den Wechsel der Reihenfolge der Bedienung? 14. Was soll sich jeder Gaststättenfachmann zur Pflicht machen?

11. Erzählen Sie von der Begegnung der Gäste und von der Reihenfolge der Bedienung der Gäste nach dem folgenden Plan:

1. Die Begegnung der Gäste in einem Restaurant.
2. Die Bedienung der Gäste beim Service a la carte.
3. Die Bedienung der Gäste beim offiziellen Essen.
4. Die Reihenfolge des Servicebeginns.
5. Der Servierleiter spricht mit dem Gastgeber über alle Einzelheiten von Durchführung der Veranstaltung.

12. Lesen Sie die Fragen zum Text B und lassen Sie Ihren Gesprächspartner diese Fragen beantworten.

1. Wofür ist der Servierleiter verantwortlich? 2. Wofür soll der Servierleiter sorgen? 3. Von wem wird die fertig gedeckte Tafel angenommen? 4. Wer sorgt dafür, dass die Getränke richtig temperiert bereitgestellt werden? 5. Wer macht das Zeichen den Kellnern für den gleichmäßigen Beginn des Servierens? 6. Mit wem spricht der Servierleiter die Besonderheiten der Veranstaltung durch? 7. Welche Aufgaben hat der Servierleiter? 8. Worauf muss der Servierleiter aufpassen? 9. Was soll der Servierleiter dem Gastgeber ausstellen und vorlegen?

Erzählen Sie von den Aufgaben des Servierleiters.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. У ресторані метрдотель повинен завжди зустрічати відвідувача в залі ввічливо, з увагою, проводити відвідувача до столу і посадити його, запропонувати меню і якщо відвідувач попросить, допомогти йому у виборі страв і напоїв. Якщо метрдотель зайнятий, то зустрічає і проводить відвідувачів до вільного столу офіціант. Прийнято, щоб офіціант допомагав відвідувачу сісти, висунувши стілець і запросивши його сісти. 2. Перевагу при обслуговуванні на офіційних урочистостях (обідах) мають ювіляр, почесний гість, керівник вищого рангу або інші особи.

LEKTION 4

Text A: Der Servicetisch.

Text B: Die Bestecklage auf dem Servicetisch.

Dialog: Wir decken den Tisch zum Mittagessen.

Grammatik: 1. Die Rektion der Verben (Управління дієслів).

Die Präpositionen mit dem Dativ oder Akkusativ (Wiederholung) (Прийменники, що вимагають давального або знахідного відмінка. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Abwaschküche, -, -n мийна; **die Anordnung**, -, -en розташування; **der Ansteltisch**, -es, -e столик для сервіровки; **befördern** *vt* відправляти, перевозити; *зд.* накладати (*ножем їжу на виделку*); **betreuen** *vt* піклуватися; **einreihen** *vt* ставити в ряд; **der Gegenstand**, -(e)s, -stände предмет, річ; **das Geräusch**, -es, -e шум, шарудіння; **gewichtig** *a* важливий; **der Gewürzständer**, -s, - настільний судок для спецій; **greifbar** *a* реальний; конкретний; ~ **sein** бути під рукою (про *ніж, виделку і т.д.*); **die Menage**, -, -n судок (*столовий прибор для оцту, перцю тощо*); **raumsparend** *part adj* той, хто економить місце, компактний; **der Servictisch**, -es, -e (*der Arbeitstisch des Kellners*) сервірувальний столик (робочий стол офіціанта); **stören** *vt* 1) порушувати (*що-н., роботу чого-н.*); заважати (*кому-н.*), турбувати (*кого-н.*); **übersichtlich** осяжний; **der Wirtschaftsraum**, -s, -räume господарське приміщення; **der Zahnstocher**, -s, - зубочистка

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Der Kellner soll die angeordneten Gegenstände übersichtlich und rationell enthalten. 2. Den Servicetisch stellt man dort auf, wo man die Gäste durch Geräusche beim Gebrauch der Besteck- und Geschirrtteile nicht stört. 3. Die Abwaschküche ist ein Wirtschaftsraum. 4. Alle Gegenstände im Servicetisch sind raumsparend eingereiht. 5. Die Menage ist ein Gewürzständer. 6. Die Aufgaben des Kellners sind bewusst zu sein, den Gast zu beraten und zu betreuen und zu bedienen. 7. Mit Hilfe des Messers wird die Speise auf die Gabel befördert. 8. Die Anordnung auf dem Servicetisch soll so sein, dass alle Gegenstände für den Kellner übersichtlich und greifbar sind. 9. Die Anordnung der Besteckteile hat gewichtige Gründe.

Text A: DER SERVICETISCH

Der Servicetisch ist der Arbeitstisch des Kellners, der die für die Bedienung notwendigen, übersichtlich und rationell angeordneten Gegenstände enthält. Der Servicetisch mit seiner Ausstattung ist eine Zwischenstation auf dem Wege von der Speisen- und Getränkeausgabe zum Gast. Aus dem Servicetisch nimmt der Kellner die notwendige Servierausstattung und benutzt ihn als Arbeitsfläche. Zur Arbeitserleichterung und Durchführung eines einwandfreien Services soll in jedem Revier ein Servicetisch vorhanden sein. Er muss dort aufgestellt sein, wo die Gäste nicht durch Geräusche beim Gebrauch der Besteck- und Geschirrtteile gestört werden.

Servicetische unterscheiden sich in ihrer Form, ihrer Konstruktion und ihrem Zweck von einem einfachen Tisch. Sie können einen Servierschrank haben, in dem auch Tischwäsche und Spezialbestecke aufbewahrt werden. Deshalb soll die äußere Form der Servicetische der Innenarchitektur einer Gaststätte entsprechen. Gleichgültig ist es, ob Fächer für die Bestecke im Servicetisch vorgesehen sind. Die Reihenfolge der Besteckteile sowie die Anordnung der Teller und der übrigen Gegenstände sollen immer dieselben sein.

Da der Servicetisch vom Kellner als Arbeitsfläche benötigt wird, werden die Speisen und Getränke auf eine stets freie Tischfläche gestellt. Neben der Speise- und Getränkekarte stehen Brotkorb, Stoff- und Papierservietten, Untertassen, Mittel- oder Butterteller sowie flache Teller greifbar. Das Geschirr ist so aufzustellen, dass das kleinere vorn und das größere hinten steht.

Auf dem Servicetisch ist für den Kellner noch die Anstellfläche für benutztes Geschirr, Platten, Gläser usw. Zur Erleichterung des Arbeitsablaufes ist die benutzte Servierausstattung vom Servicetisch in die Wirtschaftsräume (Abwaschküche u. a.) abzuräumen.

Man unterscheidet Servicetische für den a-la-carte-Service und für das Festessen. Die Ausstattung richtet sich stets nach dem Angebot auf den Karten der gastronomischen Einrichtung (Frühstückskarte, Standard- und Tageskarte, Menükarte usw.).

Der Servicetisch dient entsprechend der Versorgungsaufgabe zur gut geordneten Aufnahme von einwandfrei sauberen großen, mittleren und kleinen Tellern sowie Untertassen, Bestecken, Tuch- und Papierservietten, Tischwischen, Menagen (Gewürzständen mit Pfeffer, Paprika, Senf, Essig, Öl, Würzsoßen), Zahnstochern, Trinkröhrchen, Salzfüßchen, Zuckerdosen und Aschenbechern. Sie werden alle raumsparend eingereiht. Die Anordnung soll so sein, dass alle Gegenstände für den Kellner übersichtlich und greifbar sind. Der Arbeitstisch des Kellners muss ständig in einem aufgeräumten Zustand sein. Den guten Kellner erkennt man nicht nur an einem exakten Service, sondern auch am gut geordneten Arbeitstisch.

Text B: DIE BESTECKLAGE AUF DEM SERVICETISCH

Auf oder in dem großen Servicetisch liegen verschiedene Besteckteile. Zur Standardausstattung des Arbeitstisches eines Kellners gehören (von rechts nach links): das große Besteck (Löffel, Gabel und Messer), das kleine Besteck (Löffel, Gabel und Messer), das Fischbesteck (Gabel und Messer), das Dessertbesteck (Kaffeelöffel und Dessertgabel).

Wenn der Kellner deckt ein Besteck ein, wird er zuerst nach der Gabel greifen, dann legt er diese Gabel in der linken Hand haltend, links neben den Mittelsteller und als zweiten Arbeitsgang legt der Kellner das Messer rechts neben den Mittelsteller. Diese Arbeitsweise gilt sowohl für das große als auch für das kleine Besteck sowie für das Fischbesteck.

Für die Kombination des Löffels mit der Gabel ist es zweckmäßig, die Gabel

zwischen das Messer und den Löffel zu legen. Solche Kombinationen sind: der große Löffel und die große Gabel als Vorlegebesteck, der kleine Löffel und die kleine Gabel als Vorlegebesteck für die Portion der kleinen Speisen, zum Beispiel, Geflügel- und Fleischsalat.

An diesem Ordnungsprinzip halten sich die meisten Kellner beim Abräumen des Servicetisches, weil es die rationelle Arbeit fördert.

Dialog: WIR DECKEN DEN TISCH ZUM MITTAGESSEN

Inge: Oma, was essen wir denn heute zu Mittag?

Oma: Tomatensalat mit Sahne und Hering als Vorspeise, Reissuppe mit Fleischklößchen als ersten Gang und Bratfisch mit Salzkartoffeln und frischen Gurken als zweiten Gang.

Inge: Und zum Nachtisch?

Oma: Kompott aus konserviertem Obst und Speiseeis.

Inge: Oh, das esse ich gern.

Oma: Decke den Tisch, bitte.

Inge: Mit Vergnügen. Also stelle ich Suppenteller und flache Teller auf den Tisch.

Oma: Salatteller und Kompottschälchen haben ihren Platz rechts des großen Tellers. Das Messer soll rechts neben dem Teller mit der Schneide nach links und die Gabel soll links neben dem Teller mit der Zinke nach oben liegen. Der Suppenlöffel soll rechts neben dem Messer liegen.

Inge: Nun ist alles soweit?*

Oma: Aber wo sind die Servietten?

Inge: Oh, ja! Ich lege sie neben den Teller.

Oma: Nun, Inge! Du kennst gut, wie man den Tisch zum Mittagessen decken soll. Ich bin mit dir zufrieden.

* Nun ist alles soweit? – Чи все?

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Finden Sie im Text Verben, die den bestimmten Kasus mit oder ohne Präposition vom Substantiv fordern und bestimmen Sie den Kasus des Substantivs. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch vom Servicetisch und seiner Bedeutung für den Kellner.

Bei einer geschlossenen Gesellschaft, für die die Speisenfolge vorher bestimmt ist, wird der Servicetisch mit den Gegenständen ausgestattet, die zur Arbeit des Kellners beim Nachdecken des Tisches notwendig sind, zum Beispiel: Bestecke, Teller, Gläser und Servietten. Ein Servicetisch hängt also vom Charakter der Gaststätte ab und vom Speisen- und Getränkeangebot. Die frei bleibende Arbeitsfläche auf dem Servicetisch dient dem Kellner für das Absetzen von Platten, Beilagen usw. Der Kellner legt hier die notwendigen Vorlegebestecke an, wenn der französische Service verwendet wird. Auch kleinere Mengen des benutzten Geschirrs sowie Platten, Gläser und Bestecke darf man hier stellen oder legen.

2. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Rektion der Verben und bestimmen Sie den Kasus, den diese Verben mit oder ohne Präpositionen benötigen.

1. Gewürze werden als Zusätze zu Speisen bezeichnet. 2. Obstfrüchte zeichnen sich durch angenehm süßen oder süßsauren Geschmack aus. 3. Der Kellner soll dem Gast mit Höflichkeit begegnen. 4. Du brauchst auf Schwarzbrot nicht völlig zu verzichten. 5. Reis gehört zu den Getreideprodukten mit einem hohen Gehalt an Kohlenhydraten. 6. Schön und gut gestaltete Mahlzeiten gehören zu einer gesunden Ernährung. 7. Unsere Gesundheit ist von unserer Ernährung abhängig. 8. Im Frühling ist der Bedarf nach Vitaminen besonders hoch.

3. Bestimmen Sie, welchen Kasus die Präpositionen fordern, die vor den unterstrichenen Substantiven stehen. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Servicetisch für das Festessen.

Der Servicetisch für das Festessen soll so groß sein, dass eine gute Arbeitsfläche gewährleistet wird. Der Platz für die Arbeitsfläche beträgt etwa zwei Drittel der Gesamtfläche. Die Ausnahme bilden nur die Arbeitsmittel, die zur Speisenfolge und als Reserve zum Auswechseln oder Nachlegen benötigt werden. Die Bestecke werden nach den längsten Besteckteilen nach unten ausgerichtet. Große Arbeitsmittel stehen hinten, kleine vorn. Gläser müssen so stehen, dass sie vor dem Umstoßen geschützt sind.

4. Bestimmen Sie den Kasus der Substantive in jedem Satz und nennen Sie die Präpositionen, mit welchen diese Substantive gebraucht werden. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch von Servierarbeiten, die von der rechten Seite des Gastes durchgeführt werden.

Von der rechten Seite des Gastes werden folgende Servierarbeiten durchgeführt: Präsentieren von Wein- und Schaumweinflaschen, Füllen der Gläser aus Flaschen, Kannen und Karaffen, Füllen der Tassen aus Kannen mit Kaffee, Tee usw. Der Kellner soll Teller, Tassen, Gläser, Speisen und Getränke von der rechten Seite des Gastes einsetzen.

Da man Brot nicht nur zu Vorspeisen und Suppen isst, soll der Kellner auch den Brotteller einsetzen. Brot und Salz werden vor der süßen Speise abgeräumt. Teller für Gräten und Knochen, Zitronenschalen und Ähnliches werden zusätzlich eingesetzt. Zu Speisen, die auf Grund ihrer Verzehrgewohnheit mit der Hand zum Mund geführt werden, wird auch eine Fingerschale gestellt.

5. Bestimmen Sie den Kasus der unterstrichenen Substantive und nennen Sie die Präpositionen, die diesen Kasus fordern. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch von der Anordnung der Gegenstände auf dem Servicetisch für den a-la-carte-Service.

Grundsätzlich ist die folgende Anordnung beim Aufbau des Servicetisches einzuhalten: Auf dem Servicetisch für den a-la-carte-Service *von links nach rechts* befinden sich: große flache Teller, kleine Teller, Untertassen für Kaffeetassen, Saugdeckchen, Menagen (mit Öl, Essig, Pfeffer, Senf, Paprika, Würzsoßen), Zahnstocher, Trinkröhrchen, Tuch- und Papierservietten, Zuckerdosen u. a.

Von rechts nach links liegen: große Löffel, Messer, Gabeln, kleine Löffel, Kuchengabeln, Sonderbestecke.

6. Finden Sie im folgenden Text die Präpositionen und bestimmen Sie, in welchem Kasus die Substantive nach diesen Präpositionen stehen.

Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch, wozu die Servicetische dienen, wodurch sie sich unterscheiden und welche Rolle für den Kellner spielen.

Der Servicetisch wird vom Kellner als Arbeitsfläche benötigt. Man unterscheidet Servicetische für den a-la-carte-Service und für das Festessen. Die Ausstattung richtet sich stets nach dem Angebot auf den Karten der jeweiligen gastronomischen Einrichtung (Frühstückskarte, Standard- und Tageskarte, Menükarte usw.). Der Servicetisch dient entsprechend der Versorgungsaufgabe zur gut geordneten Aufnahme von einwandfrei sauberen großen, mittleren und kleinen Tellern sowie Untertassen, Bestecken, Tuch- und Papierservietten, Tischwäschen, Menagen (mit Pfeffer, Paprika, Senf, Essig und Öl, Würzsoßen), Zahnstochern, Trinkröhrchen, Zuckerdosen und Aschenbechern. Die Anordnung soll so sein, dass alle Gegenstände für den Kellner übersichtlich und leicht greifbar sind.

7. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Anstelltisch, von seiner Verwendung und von seiner Bedeutung für den Kellner.

Der Anstelltisch soll zum Gasttisch passen. Wenn der Gasttisch 80 x 80 cm groß ist, soll der Anstelltisch 80 x 40 cm groß sein und die gleiche Höhe wie der Gasttisch aufweisen. Es erleichtert die Arbeit des Kellners, wenn der Anstelltisch zumindest auf einer Seite fahrbar und fest stellbar ist.

Der Anstelltisch ist der Arbeitstisch des Kellners und soll für den Kellner bequem sein. Gerade unter der Arbeitsfläche des Anstelltisches befinden sich die Fächer und die Schubladen für Bestecke. Auf dem sauber eingedeckten Anstelltisch befinden sich in der rechten oberen Ecke dicht zusammengelegte Vorlegebestecke, die der Kellner schnell anfassen kann, wenn er sie braucht.

8. Bilden Sie einen Dialog!

Ich möchte bestellen.

Was können Sie mir empfehlen?

Die Speisekarte, bitte.

Bringen Sie ein Besteck, bitte.

Für mich bitte ein Mal gebratenen Fisch in Sahne.

Wir möchten zahlen.

Bedienen Sie hier?

Das ist sehr frisches Brot. Ich esse kein frisches Brot. Bringen Sie bitte ein anderes.

Ich möchte etwas Brot haben.

Wie finden Sie das Beefsteak?

Прийміть замовлення. (Я хотів би замовити.) Що Ви могли б мені рекомендувати? Меню, будь ласка.

Принесіть, будь ласка, прилад.

Для мене, будь ласка, смажену рибу в сметані.

Ми хотіли б розрахуватися.

Офіціант, тут Ви обслуговуєте?

Це дуже свіжий хліб. Я не їм свіжий хліб. Замініть, будь ласка.

Я хотів би трохи хліба.

Як Ви знаходите біфштекс? (Як Вам подобається біфштекс?)

Die Brühe ist versalzen. Ich kann sie nicht essen.

Бульйон пересолений. Я не можу його їсти.

9. Ergänzen Sie den Dialog. Gebrauchen Sie die Sprachformeln und die neuen Wörter.

Paul: Nimm bitte die Speisekarte. Was willst du nehmen?

Artur: Ich möchte Fischsalat, Kartoffelfleischsuppe und zwei Stückchen Brot.

Paul: Und was nimmst du als Hauptgericht? Vielleicht möchtest du etwas von den Fleischspeisen, zum Beispiel gebratenes Kalbfleisch mit Buchweizengrütze und gemischtem Salat mit Sahne?

Artur: Nein. Ich nehme gebratenes Schweinefleisch mit Salzkartoffeln und Gemüsesalat mit Sahne.

Paul: ...

Artur: ...

10. Beantworten Sie schriftlich die Fragen zum Text A.

1. Welche Arten der Servicetische gibt es? 2. Wozu dient der Servicetisch? 3. Wo und warum soll man den Servicetisch aufstellen? 4. Wodurch unterscheiden sich die Servicetische? 5. Was ist der Servicetisch für den Kellner? 6. Wofür braucht der Kellner einen Servicetisch? 7. Nach welchem Angebot richtet sich der Kellner bei der Ausstattung des Servicetisches? 8. Wie muss die Anordnung der Bestecke auf dem Servicetisch sein?

11. Erzählen Sie vom Servicetisch nach dem Text A.

12. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Was liegt auf dem großen Servicetisch? 2. Wie liegen die Bestecke auf dem Servicetisch? 3. Was gehört zur Standardausstattung des Arbeitstisches eines Kellners? 4. Welcher Besteckteil ist meist benutzt? 5. Wo müssen die Messer, die Gabeln und die Löffel auf dem großen Servicetisch liegen? 6. In welcher Reihenfolge soll der Kellner seine Arbeitsgänge haben? 7. Was ist der erste Arbeitsgang des Kellners? 8. Was ist der zweite Arbeitsgang des Kellners? 9. An welches Ordnungsprinzip halten sich die meisten Kellner beim Abräumen des Servicetisches?

13. Erzählen Sie von der Bestecklage auf dem Gasttisch.

14 Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Сервірувальний стіл служить робочим столом офіціанта для підготовки страв до подачі відвідувачам (порціонування, оформлення страв тощо). У цих столах офіціант зберігає столові прилади, прянощі у відповідних баночках, тарілки, цукорниці, серветки, штопор і інше, необхідне в його роботі.

2. Підсобні столи оснащені приладами з електричним або газовим підігрівом і охолодженням. Офіціант користується цими приладами, якщо відвідувач просить підігріти страву або охолодити напій.

LEKTION 5

Text A: Die Ausstattung des Gasttisches im Speisenrestaurant.

Text B: Das Geschirr, seine Bestimmung, seine Verwendung und sein Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant.

Dialog: Irma deckt den Tisch zum Mittagessen.

Grammatik: 1. Das Verb „werden“ und seine Funktionen im Satz (Дієслово „werden“ та його функції в реченні).

2. Das Passiv. Präsens Passiv (Пасивний стан. Теперешній час пасивного стану).

3. Das Verb „sich lassen“ + Infinitiv (Дієслово „sich lassen“ + Infinitiv).

4. Das einfache verbale Prädikat (Простий дієслівний присудок).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

der Abstand, -(e)s, Abstände відстань; **aufdecken** vt накривати стіл (*чим-н.*); стелити скатертину; **ausrichten** vt рівняти, вирівнювати; **ausstellen** vt виставляти; **der Begriff**, -(e)s, -e поняття; **die Bestimmung**, -, -en призначення; **die Bezeichnung**, -, -en позначення; назва; **eindeutig** a ясний; **geschlossen** part adj зачинений; **gründlich** adv ґрунтовно; **lediglich** adv виключно; **nennen** (nannte, genannt) vt звати; **der Salzstreuer**, -s, - солонка; **die Stellung**, -, -en положення, розстановка; **das Tafelgerät**, -(e)s, -e столовий прибор (*для банкету і т.д.*); **die Veranstaltung**, -, -en захід; **vermeiden** (vermied, vermieden) vt уникати; **vordecken** vt заздалегідь накривати (*на стіл*); **vorgerichtet** part adj заздалегідь приведений в порядок.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Bei der Ausstattung des Gasttisches im Speisenrestaurant finden Blumen, Aschenbecher und Salzstreuer den Platz in der Tischmitte. 2. Für geschlossene Veranstaltungen, wie Hochzeiten und Banketts werden entsprechend echtes Porzellan, Tafelsilber und Kristall verwendet. 3. Tafelgeräte werden nach den Aufgaben einer Gaststätte ausgewählt. 4. Für die Gläserstellung auf dem Tisch soll der Kellner aufmerksam sein. 5. Alle Gegenstände auf dem Tafeltisch sollen exakt ausgerichtet sein. 6. Der Begriff „flacher Teller“ wird in der Praxis fast vermieden, denn außer dem Suppenteller sind alle anderen Teller flach. 7. Die Bezeichnung „Suppenteller“ ergibt sich eindeutig aus ihrer Funktion. 8. Wie nennt man diesen Teller? 9. Der Abstand vom Teller zum Teller nach den Seiten soll gleich sein. 10. Der Teller hat verschiedene Bestimmungen. 11. Die flachen Teller finden lediglich die Verwendung als Trageteller bei den Suppen, die bereits von der Küche in tiefe Teller gefüllt werden. 12. Die Gläserstellung ist auch für einen korrekt vorgerichteten Tisch bedeutungsvoll. 13. Zur Ausstattung des Tafeltisches gehört auch ein gründlich gewaschener Aschenbecher. 14. Zum Festessen soll die Festtafel immer vorgedeckt werden.

Text A: DIE AUSSTATTUNG DES GASTTISCHES IM SPEISENRESTAURANT

Zur Ausstattung der Tische eines Speisenrestaurants gehören: Blumenvasen, Salzstreuer, Aschenbecher, Mundservietten, Speisen- und Getränkekarten. Die Ausstattungsgegenstände sollen auf allen Tischen gleichmäßig ausgerichtet sein. Vom

Eingang aus gesehen steht der Salzstreuer vor der Blumenvase und der Aschenbecher hinter der Blumenvase. Tafelgeräte sollen zweckentsprechend, rationell und dabei schön sein. Sie werden nach den Aufgaben einer Gaststätte ausgewählt. Zum einen trifft das auf den täglichen Service a la carte zu, also auf die meisten Gaststätten, Hotels und weiteren gastronomischen Einrichtungen. Zum anderen verwendet man für geschlossene Veranstaltungen, wie Hochzeiten und Banketts, auf festlichen Tafeln echtes Porzellan, Tafelsilber und Kristall. Das gilt speziell für Häuser, die besondere Banketträume, Festsäle, Salons oder andere abgeschlossene Räume für ihre Gäste bereithaben.

Die Tafelgeräte werden nach ganz bestimmten Ordnungsprinzipien benutzt. Nicht nur das Porzellan und die Bestecke sollen sauber und poliert, die Servietten entsprechend geformt und alle Teile exakt ausgerichtet sein, sondern auch die Gläserstellung ist für einen korrekt vorgerichteten Tisch bedeutungsvoll. Nach dem Aufdecken wird zuerst die Tischdekoration, zum Beispiel Blumen, eingesetzt. Zur weiteren Ausstattung gehört der gründlich gereinigte Aschenbecher, sofern es sich nicht um eine Nichtraucheraststätte oder Nichtraucherabteilung handelt.

Der Salzstreuer wird sowohl im Speisenrestaurant als auch auf der Festtafel vorgelegt. Alle anderen Würzmittel werden auf der Festtafel - bis auf Ausnahmen, die sich aus dem Menü ergeben - nur auf Wunsch des Gastes eingesetzt. Blumen, Aschenbecher und Salzstreuer finden ihren Platz in der Tischmitte.

Text B: DAS GESCHIRR, SEINE BESTIMMUNG, SEINE VERWENDUNG, SEIN PLATZ AUF DEM GASTTISCH

Um Teller bezeichnen zu können, geht man von seiner Größe und seiner Funktion aus. Beim großen Teller kann man schlecht von einer Funktion ausgehen, denn der große Teller wird für kalte und für warme Speisen, Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte sowie für bestimmte Nachspeisen verwendet. Der große Teller kann auch als Vorspeiseteller benutzt werden. Den Begriff „flacher Teller“ soll man vermeiden, denn außer dem Suppenteller sind alle anderen Teller flach. Die Bezeichnung „Suppenteller“ (tiefer Teller) ergibt sich eindeutig aus ihrer Funktion. Unter den tiefen Teller wird kein flacher Teller gesetzt. Der flache Teller findet die Verwendung als der Trageteller bei den Suppen, die bereits in der Küche in tiefe Teller - Suppenteller - gefüllt werden.

Für den kleinen Teller gibt es in der Praxis die unterschiedlichen Bezeichnungen: Mittel-, Frühstücks-, Abendbrot-, Salat-, Brot-, Kuchen-, Dessert- sowie Grätenteller, aber auch Zahlsteller. Der Brotteller wird auch als Toast-, Brötchen- oder Butterteller genannt.

Meist wird das Tafelgedeck mit Tellern vorbereitet, um den festlichen Eindruck zu verbessern.

Als Vorspeiseteller kann ein mittlerer oder ein großer flacher Teller eingedeckt werden. Die Größe des Tellers richtet sich nach der Größe der Vorspeise. Je nach der Menge der Vorspeise kann man sie auf einem kleinen Teller servieren. Zu einer gemischten Vorspeise wird immer ein großer, flacher Teller eingedeckt. Der

Rand des Vorspeisentellers steht eine Daumenbreite (2-3 mm) oberhalb der Tischkante. Zu beiden Seiten der Teller soll der gleiche Abstand vorhanden sein. Auf der gegenüberliegenden Seite stehen die Teller genau gegenüber.

Wird zur Vorspeise (zur Suppe) ein Toastteller benötigt, erhält dieser Teller seinen Platz links vom Vorspeisenteller. Der Toastteller kann für weitere Gänge als Brötchenteller verwendet werden. Er bleibt bis zur Beendigung des Hauptganges stehen. Beim Einsetzen von Salaten wird der Brotteller nach oben geschoben.

Teller müssen frei getragen werden. Aus hygienischen Gründen dürfen sie nicht mit der Kleidung des Kellners in Berührung kommen.

Zu anderem Geschirr auf dem Gasttisch gehören auch Suppentassen (können auch aus Metall sein) mit Untertassen, Platten, Terrinen, Tee-, Kaffee- und Milchtassen mit Untertassen, Gläser für alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke, Karaffen, Kannen und Krüge.

Dialog: IRMA DECKT DEN TISCH ZUM MITTAGESSEN

Mutter: Irma, decke den Tisch zum Mittagessen, bitte.

Irma: Mit Vergnügen. Zuerst stelle ich die Suppenteller und großen flachen Teller auf den Tisch. Dann stelle ich die Salatteller rechts neben die großen Teller. Die Messer lege ich rechts neben die großen Teller, bei allen Messern zeigen die Schneiden nach links. Gabeln lege ich links neben die großen Teller mit den Zinken nach oben. Die Suppenlöffel lege ich rechts neben die Messer. Das Brot lege ich in den Brotkorb und stelle den Brotkorb in die Mitte des Tisches. Die Flasche mit Mineralwasser soll auch in der Mitte des Tisches stehen. Die Gläser für Mineralwasser stelle ich rechts oben der Teller. Nun ist alles soweit?*

Mutter: Aber du hast von den Servietten vergessen. Wo sollen sie liegen?

Irma: Oh, ja! Die Servietten sollen links neben dem Teller oder auf dem Teller liegen.

Mutter: Irma! Ich sehe, du weißt, wie der Tisch zum Mittagessen gedeckt werden soll. Ich bin mit dir zufrieden.

Irma: Mutti, was haben wir heute zum Mittagessen?

Mutter: Als Vorspeise haben wir geräucherten Hering mit Kartoffelsalat mit Sahne, Geflügelreissuppe als ersten Gang und gebratenen Fisch mit Salzkartoffeln und Gemüsesalat als zweiten Gang.

Irma: Und was haben wir heute zum Nachtisch?

Mutter: Kissel aus Gartenerdbeeren und Speiseeis.

Irma: Das esse ich gern. Hast du schon Speiseeis gekauft?

Mutter: Ja, heute am Morgen und habe es in den Kühlschrank gelegt.

Irma: Das Mittagessen werde ich gern mit Appetit essen.

* Nun ist alles soweit? – Іде все?

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Erklären Sie den Gebrauch vom Verb „werden“ im Satz und übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Wann werden Sie heute zum Mittag essen? 2. Der Braten kommt entweder geschnitten auf den Tisch oder er wird am Tisch zerteilt. 3. Das Schweinefilet wird kurz vor dem Servieren in der Bratpfanne gegart. 4. Meine Schwester wird im Frühling Köchin werden. 5. Das Kotelett wird mit dem Messer nicht geschnitten. 6. Das heutige Festessen wird etwa vier Stunden dauern.

2. Schreiben Sie vier Sätze mit dem Verb „werden“ und zeigen Sie seine Funktionen im Satz.

• **Konjugieren Sie die Sätze im Präsens Passiv.**

1. Wir werden von diesem Kellner bedient. 2. Ich werde heute zum Mittagessen eingeladen.

• **Erklären Sie den Gebrauch vom Aktiv und Passiv. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische und vergleichen Sie die Übersetzung der Sätze mit Aktiv und Passiv im Ukrainische.**

1. Unser Tisch wird von diesem Kellner serviert. – Dieser Kellner serviert unseren Tisch. 2. Schmackhafte Speisen werden immer von meiner Schwester zubereitet. – Meine Schwester bereitet immer schmackhafte Speisen zu. 3. Wir werden von diesem Kellner bedient. – Dieser Kellner bedient uns.

• **Setzen Sie die eingeklammerten Verben im Präsens Aktiv oder Passiv ein und erklären Sie den Gebrauch des Passivs. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.**

1. Wärme, Licht, Feuchtigkeit und Bakterien ... Lebensmittel zum Gären, Faulen oder Schimmeln (bringen). 2. Nach dem Ablauf der Garzeiten ... das Kochgeschirr mit dem Inhalt sofort ... (abkühlen), am besten unter fließendem kaltem Wasser, sonst ... Nährstoffverluste ... (eintreten). 3. Kartoffeln ... mit dem Messer ... (schälen). 4. Bei dem angebrannten Fleisch ... man die angeschwärzten Stellen ... und es ... ebenfalls in einem anderen Topf weiter ... (abschneiden, garen).

3. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Merken Sie sich, ob alle diese Präpositionen ins Ukrainische übersetzt werden. Bestimmen Sie in den Sätzen das Subjekt und das Prädikat.

von: Zu Hause werden die Speisen immer **von** unserer Mutter zubereitet. **durch:** Die Schmackhaftigkeit des Kompotts wird **durch** Zugabe des Zuckers verbessert.

mit: Die Suppe wird **mit** dem Löffel gegessen.

4. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Übersetzung des Verbs „sich lassen“.

1. Über den Geschmack lässt sich nicht streiten. 2. Salz lässt sich schneller im heißen Wasser lösen. 3. Das Vitamin C lässt sich im Wasser lösen, darum sollen Gemüse und Früchte nicht lange im Wasser liegen. 4. Diese schmackhafte Suppe lässt sich schnell kochen. 5. Fleisch lässt sich saftig sein, wenn es im heißen Fett gebraten wird. 6. Das Mittagessen lässt sich leicht schnell zubereiten, wenn wir Halbfabrikate verwenden.

5. Nennen Sie in den folgenden Sätzen die einfachen verbalen Prädikate und bestimmen Sie, was diese Prädikate ausdrücken. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Die farbigen Servietten, die zum Kellner gelangen, sind den Grundfarben der

Ausstattung des Gasttisches anzupassen. 2. Die Formen der Servietten, die man auf den Gasttisch legt, können verschieden sein. 3. Hände und Tablett dürfen bei Zu- und Abtragen nicht überladen werden. 4. Für weißen Wein mit leicht fruchtigem Geschmack eignet sich das Glas, das sich im Kelch nach oben verengt. **Merken Sie sich die folgenden Sprachformeln und gebrauchen Sie sie beim Sprechen.**

Bedienen Sie hier?

Офіціант, Ви тут обслуговуєте?

Die Speisekarte, bitte.

Меню, будь ласка.

Ich möchte bestellen.

Я хотів би замовити.

Bringen Sie ein Besteck, bitte.

Принесіть, будь ласка, прилад.

Das ist sehr frisches Brot. Bringen Sie bitte ein anderes.

Це дуже свіжий хліб. Замініть, будь ласка.

Ich möchte etwas Brot haben.

Я хотів би трохи хліба.

Wie finden Sie das Beefsteak?

Як Вам біфштекс?

Das Fleisch ist zäh, es ist nicht gut durchgebraten.

Мясо жорстке, погано просмажене.

Die Brühe ist versalzen.

Бульйон пересолений.

Wir möchten zahlen.

Ми хотіли б розрахуватися.

6. Ergänzen Sie den Dialog. Benutzen Sie die Sprachformeln.

Paul: Hier ist die Speisekarte. Was nimmst du?

Artur: Ich möchte einen Salat und eine Brühe mit Einlage.

Paul: Und was nimmst du als Hauptgericht? Vielleicht möchtest du etwas von den Fleischspeisen, zum Beispiel gebratenes Schweinefleisch?

Artur: Nein. Ich nehme gebratenen Fisch mit Kartoffelbrei und Tomatensalat mit saurer Sahne.

Paul: ...

Artur: ...

7. Spielen Sie einen Dialog zwischen dem Kellner und dem Lehrling. Sie sprechen vom Einsetzen der Vorspeisenteller (Brot-, Brötchentellers und Ähnlichen). Sie können so beginnen:

Kellner: Wollen wir vom Einsetzen der Vorspeisenteller sprechen! Welcher Teller kann als Vorspeisenteller eingedeckt werden?

Lehrling: Als Vorspeisenteller kann ein Mittelteller oder ein großer flacher Teller eingedeckt werden.

Kellner: ...

Lehrling: ...

8. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text A.

Wie soll die Ausstattung der Tische im Speisenrestaurant sein? 2. Was gehört zur Ausstattung des Gasttisches im Speisenrestaurant? Wo finden die Tafelgeräte ihren Platz auf dem Gasttisch? 3. Was wird nach dem Aufdecken des Gasttisches (der Festtafel) eingesetzt? 4. Welche Ausstattung verwendet man für die geschlossenen Veranstaltungen? 5. Wie sollen die Tafelgeräte sein und wie werden sie eingesetzt? 6. Wann werden echtes Porzellan, Tafelsilber und Kristall zur Ausstattung des

Gästetisches verwendet? 7. Wann wird der Salzstreuer sowohl im Speisenrestaurant als auch auf der Festtafel eingedeckt? 8. Wo finden Blumen, Salzstreuer und Aschenbecher ihren Platz auf dem Gasttisch (der Festtafel)?

9. Erzählen Sie von der Ausstattung der Tische im Speisenrestaurant.

10. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wozu werden große flache Teller verwendet? 2. Welche Funktion hat der Suppenteller und wie ist er: tief oder flach? 3. Wie sind alle anderen Teller außer dem Suppenteller? 4. Welche Bezeichnungen hat der kleine Teller in der Praxis und wozu wird er benutzt? 5. Welcher Teller findet seine Verwendung als der Trageteller und warum? 6. Wie kann der große Teller benutzt werden? 7. Welche Teller können als Vorspeisenteller eingedeckt werden und wovon hängt das ab? 8. Wie und wo sollen die Vorspeisenteller auf dem Gasttisch (der Festtafel) stehen? 9. Wo erhält der Toastteller seinen Platz auf dem Gasttisch? 10. Wie kann der Toastteller für weitere Gänge verwendet werden? 11. Wie müssen Teller vom Kellner getragen werden? 12. Was gehört noch zum Geschirr auf dem Gasttisch?

11. Erzählen Sie vom Geschirr (von Vorspeisen-, Toast-, Brötchentellern, seiner Bestimmung, seiner Verwendung und seinem Platz auf dem Gasttisch (der Festtafel)).

Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Кожен прилад на столі повинен мати своє певне місце. 2. Після накриття столу скатертиною на стіл ставлять прикраси, наприклад, квіти, і відповідні прилади. 3. Тарілку для закуски ставлять лише тоді, коли офіціант точно знає, що відвідувач бажає закуски. 4. Тарілка для закуски може бути як великою, так і малою, в залежності від розміру закуски. 5. Тарілку для хліба ставлять ліворуч від відвідувача. 6. Для м'ясних і рибних страв потрібно класти відповідні прилади.

LEKTION 6

Text A: Bestecke, ihre Verwendung und ihr Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant.

Text B: Spezial- oder Sonderbestecke, ihre Bestimmung und ihr Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant.

Dialog: Olga und Mutter decken den Tisch zum Mittagessen.

Grammatik: 1. Die Pluralbildung der Substantive (Утворення множини іменників).

2. Die Deklination der Substantive (Відмінювання іменників).

3. Die Personalpronomen (Особисті займенники).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Anrichteweise, -, -n спосіб приготування (їжі); **ausgehen** (ging aus, ausgegangen) *vi* (s) (von D) виходити з (чого-н.); **ausschlaggebend** *part adj* вирішальний; **befördern** *vt* відправляти, перевозити, зд. накладати (їжу ножем на виделку); **beraten** (beriet, beraten) *vt* радити; **bezeichnen** *vt* означати; **eindecken** *vt* сервірувати, класти прилади; **erläutern** *vt* пояснювати,

die Gaststätte, -, -n ресторан; **gestalten** *vt* оформлювати; **der Griff**, -(e)s, -e ручка (*ножа*); **das Sonderbesteck**, -(e)s, -e спеціальний прилад; **die Suppenkelle**, -, -n черпак для супу; **der Stiel**, -(e)s, -e ручка (*ложки, виделки, пательні та т.д.*); **der Tortenheber**, -s, - лопатка для торта; **vorsehen** (*sah vor, vorgesehen*) *vt* передбачити; **von vornherein** *adv* з самого початку, зразу; **vordecken** *vt* заздалегідь накривати (стіл), класти (прилади); **die Zuckierzange**, -, - щипці для цукру; **der Zweifelsfall**, -(e)s, -fälle сумнівний випадок.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Das Grundkuvert besteht aus dem vorgedeckten Besteck (Messer und Gabel) und einer Serviette. 2. Wenn es von vornherein festgestellt ist, dass der Gast eine Vorspeise wünscht, wird ein Teller eingedeckt. 3. Für die Besteckwahl sind die Speisen, ihre Zubereitung und Anrichteweise sowie die Essgewohnheiten der Gäste ausschlaggebend. 4. Zu Eierspeisen werden Messer und Gabel eingedeckt, wenn sie mit Beilagen vorgesehen sind. 5. Die Speisenfolge wird als Gedeck bezeichnet, wenn die Suppe und der Hauptgang durch eine Nachspeise ergänzt werden. 6. Der Kellner hat den Gast zu beraten, welche Speisen zu nehmen, wenn der Gast den Kellner bittet, ihm die Speisen zu wählen. 7. Der Charakter und die Art der Gaststätte sind maßgebend, ob ein Kuvert aufgelegt wird. 8. Sonderbestecke werden für entsprechende Gerichte angeboten (Gerichte aus Krebs, Kaviar, Austern, Schnecken u. a.) und die meisten Speisen werden mit üblichen Bestecken verzehrt. 9. Mit Hilfe des Messers wird die Speise auf die Gabel befördert. 10. Man muss von den Hauptgruppen der Gerichte ausgehen, um die Besteckwahl erläutern zu können. 11. Messer und Gabel sollen überhaupt in allen Zweifelfällen dem Gast gelegt werden. 12. Beim Eindecken soll der Kellner das Messer seitlich am Griff und den Löffel und die Gabel in der Stielmitte anfassen. 13. Der Tortenheber, die Zuckierzange, die Suppenkelle sollen auch auf dem Servicetisch sein, weil der Kellner sie in seiner Arbeit benutzt.

Text A: BESTECKE, IHRE VERWENDUNG UND IHR PLATZ AUF DEM GASTTISCH IM SPEISENRESTAURANT

Ein Kuvert ist das Grundbesteck für eine Person. Es besteht aus dem vorgedeckten Besteck - dem großen Messer und der großen Gabel (Grundbesteck) - einschließlich einer Serviette. Ein Teller wird erst dann eingedeckt, wenn festgestellt ist, dass der Gast eine Vorspeise wünscht. Ob ein Kuvert aufgelegt wird, hängt vom Charakter und von der Art der Gaststätte maßgebend ab.

Wir wissen bereits: Das Kuvert ist das Grundbesteck nebst einer Serviette. Je nachdem, welche Speisen der Gast bestellt, soll das Besteck verändert oder ergänzt werden. Die Speisen, ihre Zubereitung und Anrichteweise sowie die Essgewohnheiten der Gäste sind also ausschlaggebend für die Besteckwahl. Um die Besteckwahl systematisch erläutern zu können, muss man von den Hauptgruppen der

Gerichte ausgehen. Es sind folgende: Fleischgerichte, Fischgerichte, Eierspeisen, Gemüse- und Salatplatten.

Wird der Teller zum Service eingesetzt, liegen die Besteckteile links und rechts unmittelbar am Tellerrand. Teller und Besteck sollen nicht direkt mit der Tischkante abschneiden.

Fleisch- und Fischgerichte erfordern das entsprechende Besteck. Messer und Gabel werden zu Eierspeisen, die mit Beilagen vorgesehen sind, ebenso eingedeckt wie zu Gemüse- und Salatplatten. Als Beispiel für Eierspeisen können hier Spiegelei mit Schweinebraten und Gemüsesalat, Spiegelei mit Schinken und Salat aus frischen Gurken mit Sahne u. a. angeführt werden.

Messer und Gabel sollen überhaupt in allen Zweifelsfällen verwendet werden. Das Messer ist nicht nur ein Schneide-, sondern auch ein Schiebegerät, mit dessen Hilfe die Speise auf die Gabel befördert wird.

Eintopfgerichte mit unverteilter Einlage - Würstchen, Räucherfleisch, Fisch und Ähnliches - erfordern zum Löffel zusätzlich Gabel und Messer oder Fischbesteck.

Serviert der Kellner außer dem Hauptgericht eine Suppe, wird der Löffel rechts neben das Messer aufgelegt. Wenn die Suppe in Porzellantassen angerichtet ist, besteht die Möglichkeit, den Löffel auf die Untertasse zu legen und somit beides gleichzeitig zu servieren. Die Suppe und der Hauptgang werden durch eine Nachspeise ergänzt. Diese Speisenfolge wird als Gedeck bezeichnet. Die Besteckwahl zur Nachspeise richtet sich nach der Art, dem Umfang und der Anrichteweise der Nachspeise.

Kaffeelöffel gehört zu süßen Speisen oder kleinen Kompotten, Eis mit kleinen Früchten, Apfelmus, Kirschen-, Pflaumen- und Preiselbeerkompott.

Dessert- oder Kuchengabel wird bei Kuchen, Torten und Ähnlichem angebracht.

Kaffeelöffel und Dessertgabel deckt man zu Halbgefrorenem, Eis mit großen Früchten, wie Pfirsich, Birnen, sowie Obstsalat und Ananas (in Scheiben, konserviert) ein.

Zu großen süßen Speisen, wie Eierkuchen, Omeletts, Auflauf werden gesonderte Bestecke aufgelegt. Messer und Gabel sind bei Käse und frischem Obst üblich. Dazu zählen auch Melonen, wenn sie als Nachspeise serviert werden. Oft reicht nur ein Messer für frisches Obst, zum Beispiel bei Äpfeln oder Oranges.

Text B: SPEZIAL- ODER SONDERBESTECKE

Einige Speisen erfordern spezielle Bestecke, Sonderbestecke genannt. Der Gast hat z. B. Kaviar natur bestellt und bittet den Kellner, ihm ein Kaviarmesser zu bringen, weil er damit diese Speise besser als mit den üblichen Bestecken verzehren kann.

Hier ist eine Auswahl von Spezial- oder Sonderbestecken: die Austerngabel (виделка для устриць), der Kaviarlöffel (лопатка для ікри), das Kaviarmesser (ніж для ікри), die Fritüregabel (фритюрна виделка), die Hummergabel (виделка для

омарів), das Krebsmesser (ніж для раків), das Obstmesser (ніж для фруктів), die Krebs- oder Schneckengabel (виделка для раків або для равликів), die Schneckenzange (щипці для равликів).

Tortenheber und Tortenmesser, Gebäck- und Zuckerzange, Soßen- oder Suppenkelle müssen uns bekannt sein.

Das Fischbesteck wird in der Fachliteratur öfter zu Sonderbestecken gerechnet. Da es seine abweichende Form hat, müssen wir zustimmen. Man zählt es aber zur Standardausstattung zu, weil Fischgerichte meist zum täglichen Speisenangebot gehören.

In der Regel ist das Sonderbesteck nur dann in den Servicetisch einzuräumen, wenn die entsprechenden Gerichte angeboten oder für eine Speisenfolge vorher bestimmt werden. Wie viele Besteckteile im Arbeitstisch des Kellners für das Geschäft a la carte zu bringen sind, richtet es sich nach der Erfahrung der jeweiligen Gaststätte. Sonderbestecke sind im Vorbereitungsraum des Kellners zentral. Von hier aus ist es möglich, den Bedarf zu regulieren und dem Gast das bestimmte Sonderbesteck zur rechten Zeit einzudecken.

Dialog: OLGA UND MUTTER DECKEN DEN TISCH ZUM MITTAGESSEN

Olga: Mutti, was haben wir heute zum Mittagessen?

Mutter: Geräucherten Hering mit Salat aus frischen Gurken mit Sahne als Vorspeise, Reissuppe mit Schweinefleisch als ersten Gang und gebratenen Fleisch mit Salzkartoffeln und Tomatensalat mit Sahne als zweiten Gang.

Olga: Was für Fleisch ist das?

Mutter: Das ist junges Schweinefleisch.

Olga: Oh, das Bratschweinefleisch esse ich gern. Aber würze bitte den Bratfleisch nicht zu stark.

Mutter: Ich werde schon aufpassen.

Olga: Und zum Nachtisch?

Mutter: Kompott aus frischem Obst. Kannst du, Olga, den Tisch zum Mittagessen decken?

Olga: Das mache ich mit Vergnügen.

Mutter: Womit sollst du beginnen?

Olga: Zuerst stelle ich die Suppenteller und flachen Teller auf den Tisch. Die Salatteller und die Kompottschälchen haben ihren Platz rechts der großen Teller. Die Messer sollen rechts neben den großen Tellern mit der Messerschneide nach links liegen. Die Suppenlöffel lege ich rechts neben die großen Messer. Nun ist das alles?

Mutter: Aber wo sind die Servietten?

Olga: Oh, ja! Ich lege sie links neben die großen Teller.

Mutter: Und wohin wirst du das Brot legen?

Olga: Das Brot lege ich in den Brotkorb und stelle ihn in die Mitte des Tisches. Wollen wir kein Mineralwasser trinken?

Mutter: Nein. Leider habe ich vergessen, das Mineralwasser zu kaufen.

Olga: Nun werden wir heute ohne Mineralwasser auskommen.

Mutter: So, Olga, du weißt schon gut, wie man den Tisch zum Mittagessen decken soll. Ich bin mit dir sehr zufrieden.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Nennen Sie die Pluralform der Substantive, ihr Geschlecht und ihre Zahl im folgenden Text und bestimmen Sie die Deklination dieser Substantive. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Geben Sie den Inhalt des Textes auf Deutsch (Ukrainisch) wieder.

Als Tagesmenü bezeichnet man eine Speisenfolge aus drei Gängen, auch, wenn anstelle der Suppe eine kalte oder warme Vorspeise serviert wird. Das Vorspeisenbesteck, das kleine Messer und die kleine Gabel, findet auf dem Vorspeisenteller seinen Platz. Dekorativer sieht das Tafelgedeck aus, und auch das Besteck hat einen festeren Halt, wenn die Serviette auf den Teller gelegt wird und das Besteck in diese Serviette eingelegt wird. Wenn zur Vorspeise Butter vorgesehen ist, soll der Kellner rechts neben den Brotteller ein Messer legen. Den Löffel für die Suppe soll der Kellner erst nach dem Abräumen vom Vorspeisengeschirr auflegen. Dem Löffel folgt kein Besteckteil, außer Sonderbesteck.

2. Schreiben Sie die folgenden Sätze im Plural. Erklären Sie den Gebrauch des Artikels und bestimmen Sie die Deklination der Substantive.

1. Das Brötchen ist weich. 2. Dieses Fleischstück eignet sich zum Braten. 3. Auf dem Gasttisch fehlt ein Besteck. 4. Bitte, eine Tasse Kaffee mit Sahne. 5. Der Apfel wird mit dem Fruchtmesser geschält. 6. Bringen Sie mir bitte ein Stückchen Schwarzbrot.

3. Schreiben Sie die folgenden Sätze im Singular. Achten Sie auf den Artikel. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Die gelben Gurken sind überreif, haben harte Schalen und große Kerne.
2. Die Radieschen haben einen leicht bitteren Geschmack.
3. Diese Kartoffeln sind gut durchgebacken.
4. Die offenen Fette sollen etwa die Hälfte des Tagesbedarfs ausmachen.
5. Die Gabeln sollen links von großen Tellern liegen.
6. Auf diesem Gasttisch fehlen zwei Bestecke und zwei Suppenteller.

4. Bestimmen Sie die Deklination, den Kasus und die Zahl der Substantive im ersten Absatz des Textes A.

- 1. Deklinieren Sie alle Personalpronomen schriftlich und merken Sie sich ihre Deklination.**
- 2. Bilden Sie fünf Sätze mit den Personalpronomen in den verschiedenen Kasusen.**
- 3. Füllen Sie die Lücken mit den Personalpronomen aus und bestimmen Sie den Kasus, den die Präpositionen fordern.**

1. ... isst Plinsen mit saurer Sahne. 2. ... brate Pilze in Butter. 3. ... gibt Sahne und Zucker in den Quark. 4. ... schält Kartoffeln und wirft die Schalen in den Abfalleimer. 5. Bei ... gibt es heute Schnitzel mit Reis und gemischtem Salat. 6. Der Kellner bringt ... ein Glas Tomatensaft. 7. Ich sehe ... in unserer Speisehalle sehr oft.

5. Ergänzen Sie den Dialog.

Kellner: Guten Morgen. Was wünschen Sie als Vorspeise?

Gast: Welche Fischvorspeisen können Sie uns anbieten?

Kellner: Wir haben verschiedene Fischvorspeisen. Sprotten mit Zitrone, Kaviar, Sardinen, Lachs, Hering. Ich kann ihnen geräucherten Zander in Öl mit Zitrone anbieten. Geräucherte Sardinen in Öl mit Ei und grünen Erbsen sind auch sehr schmackhaft. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Wir möchten Barsch in Öl mit Mayonnaise. Haben Sie dieses Gericht?

Kellner: Ja, das haben wir auch. Aber das ist eine Portionspeise und Sie sollen 35 Minuten warten.

Gast: Nein, wir können nicht so lange warten. Wir haben Eile. In einer Stunde fahren wir fort. Was können Sie uns anbieten, was wir gleich essen können? Was haben Sie an Fleischvorspeisen?

Kellner ...

Gast: ...

6. Spielen Sie einen Dialog zwischen dem Kellner und dem Lehrling. Sie decken den Tisch zum Mittagessen.

Kellner: Wollen wir den Tisch zum Mittagessen decken. Womit werden wir beginnen?

Lehrling: Zuerst sollen wir ein vorgedecktes Besteck einsetzen.

Kellner: Richtig. Mit welchen Besteckteilen beginnen wir?

Lehrling: Mit dem Messer und mit dem Löffel.

Kellner: ...

Lehrling: ...

7. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text A.

1. Was ist ein Kuvert? 2. Woraus besteht ein Grundkuvert und wann wird das Grundkuvert vom Kellner eingedeckt? 3. Was ist für die Besteckwahl ausschlaggebend? 4. Wann wird der Teller zum Service eingedeckt und wo liegen dabei die Besteckteile? 5. Welche Bestecke erfordern Fleisch-, Fischgerichte und Eierspeisen? 6. Was für Besteckteile erfordern Eintopfgerichte mit unverteilter Einlage und warum? 7. Wohin wird der Löffel gelegt, wenn der Kellner außer dem Hauptgericht eine Suppe serviert? 8. Wodurch werden die Suppe und das Hauptgericht ergänzt? 9. Welche Speisenfolge wird als Gedeck bezeichnet? 10. Wozu werden Kaffeelöffel, Dessert- oder Kuchengabeln, Kaffeelöffel und Dessertgabeln eingedeckt? 11. Für welches Obst reicht man oft nur ein Messer?

8. Erzählen Sie auf Deutsch vom Grundkuvert, von den Besteckteilen, ihrer Verwendung und ihrem Platz auf dem Gasttisch nach dem folgenden Plan:

1. Kuvert als Grundbesteck. Die Besteckteile, ihre Verwendung und ihr Platz auf dem Gasttisch.
2. Die Besteckwahl.
3. Die Verwendung von dem Messer, dem Löffel, der Gabel und ihr Platz auf dem Gasttisch.
4. Die Bestecke zur Nachspeise.

9. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Welche Spezial- oder Sonderbestecke kennen Sie? 2. Welche Speisen erfordern Spezial- oder Sonderbestecke? 3. Wann wird das Sonderbesteck eingedeckt? 4. Wann werden Kaviarmesser, Austerngabel, Obstmesser, Hummergabel und sonstige Sonderbestecke eingedeckt? 5. Zu welchen Gerichten werden Sonderbestecke eingedeckt?

10. Erzählen Sie von den Sonderbestecken, ihrer Verwendung und ihrem Platz auf dem Gasttisch.

11. Übersetzen Sie ins Deutsche.

A. 1. Кожен прилад повинен мати своє певне місце на столі. 2. Після того як стіл накритий скатертиною, на нього ставлять прикрасу, наприклад, квіти, і відповідні прилади. 3. Для м'ясних і рибних страв потрібно класти відповідні прилади. 4. Якщо передбачено масло, маленький ніж кладуть праворуч на тарілку для хліба. 5. Ложку для супу слід класти тільки після того, як приберуть прилади для закуски.

B. 1. Спеціальні прилади подають до певних страв. 2. До рибних страв теж потрібні спеціальні прилади. 3. Якщо відвідувач замовить паюсну ікру або зернисту, офіціант кладе спеціальний ніж для ікри. 4. При сервіровці столу ніж слід брати за ручку і класти його праворуч від тарілки лезом до тарілки. 5. Коли фрукти або кавун подають на трете, офіціант приносить спеціальний ніж для фруктів і виделку. 6. Страви та напої слід подавати з лівого боку відвідувача. 7. Чарку для вина слід брати за ніжку чарки.

LEKTION 7

Text A: Die Gläserstellung auf dem Gasttisch im Restaurant.

Text B: Servietten und ihr Platz auf dem Gasttisch im Restaurant.

Dialog: Das Mittagessen im Restaurant „Avlabar“.

Wortbildung: Die zusammengesetzten Substantive (Складні іменники).

Grammatik: 1. Die Präpositionen mit dem Genitiv (Прийменники, що вимагають родового відмінка).

2. Die Possessivpronomen (Присвійні займенники).

3. Die Demonstrativpronomen (Вказівні займенники).

4. Die Pronominaladverbien (Займенникові прислівники).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

anfassen *vt* братися (за що-н.); **ausgehend** *part adj* виходячи; **auslegen** *vt* викладати; **der Ausnahmefall**, -(e)s, -fälle винятковий випадок; **ausrichten** *vt* вирівнювати; **betragen** (betrug, betragen) *vt* складати, дорівнювати (чому-н.); **der Bruch**, -(e)s, Brüche згин (серветки); **erledigen** *vt* виконувати; дозволяти (сумнів); **die Falte**, -, -n складка, сбірка; **gebräuchlich** *a* приймний; **das Gerät**, -(e)s 1) прилад; 2) посуд; **der Glasfuß**, -es, -füße ніжка чарки; **mannigfaltig** *a* різноманітний; **schlicht** *a* простий; **die Weildauer**, - тривалість; **vielfältig** *a* багатоманітний, різноманітний, **vordecken** *vt* задалегідь накривати (ставити) на стіл.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Jedes Gerät auf dem Tisch hat seinen festen Platz. 2. Im Allgemeinen werden bis zu drei Gläser vorgedeckt. 3. Der Glasfuß darf nicht unter den Besteckteilen stehen. 4. Die Servietten sollen mit einem Bruch nach bestimmter Seite offen ausgelegt werden. 5. Die Serviettenformen sind sehr mannigfaltig und werden vielfältig gestalten. 6. Der Kellner darf beim Falten die Servietten nur mit sauberen Händen berühren. 7. Es gibt Ausnahmefälle in vielen Regeln. 8. Die gebräuchlichste Größe der Mundserviette beträgt etwa 35 cm. 9. Ausgehend von der Größe der Serviette lässt sich die Serviette vielfältig gestalten. 10. Die Servietten sollen schön ausgelegt werden. 11. Die Hauptforderung in der Lebensmittelindustrie heißt Hygiene. 12. Der Kellner soll die Gläser beim Einsetzen immer am Stiel anfassen. 13. Die Gläser sollen auf der Festtafel exakt ausgerichtet werden. 14. Einige Servietten haben schlichte einfache Formen. 15. In stark besuchten Gaststätten mit kurzer Verweildauer wird man für ein Restaurant eine einheitliche Serviettenform wählen. 16. Ich habe heute meinen Zweifel erledigt.

Text A: DIE GLÄSERSTELLUNG AUF DEM GASTTISCH IM RESTAURANT

Die Gläserstellung ist auch für einen korrekt aufgemachten Tisch von großer Bedeutung. Jedes Gerät auf dem Tisch hat seinen festen Platz. Das trifft auch auf die Stellung der Gläser auf dem Gasttisch zu. Alle für das Gedeck benötigten Gläser sollen sauber und gut poliert auf den Tisch kommen.

Werden mehrere Gläser eingedeckt, so bestimmt die Reihenfolge der dazu gehörigen Getränke im Menü die Stellung des jeweiligen Glases. Das ist aus servicetechnischen Gründen notwendig.

Es werden nicht mehr als 3 Gläser je Gedeck aufgestellt. Werden Gläser für weitere Getränke benötigt, sind diese Gläser bereitzustellen und vor dem Servieren des entsprechenden Ganges von rechts einzusetzen. Werden den Gästen zum Hauptgericht zwei Weine zu Wahl gestellt, entscheidet der Servierleiter, ob ein 4. (viertes) Glas aufgestellt wird.

Eingedeckt werden die Gläser in der Reihenfolge: erst das Glas für das Hauptgericht, dann das Glas für den Nachtisch und zum Schluss das Glas, das als erstes Glas vom Kellner gefüllt wird. Ein einzelnes Glas wird immer über die Spitze des großen Messers eines Kuverts oder über den oberen Rand des großen Tellers gestellt. Es wird immer zum Hauptgericht gestellt. Die anderen Gläser werden so aufgestellt, wie die Weine der Reihe nach serviert werden, und zwar so, dass sie für den Gast griffbereit stehen. Im Allgemeinen werden bis zu drei Gläsern vorgedeckt. Das vierte Glas zur Vorspeise deckt man besser nicht vor, man serviert es gefüllt. Das gefüllte vierte Glas wird dem Gast von rechts eingesetzt oder ihm von seiner linken Seite gereicht.

Das Wasserglas kann im Menü auch vorgedeckt werden. Es erhält seinen Platz dort, wo das erste Weinglas steht. Besteht der Wunsch nach Wasser, werden die Gläser mit der Öffnung nach unten in der Mitte des Tisches so angeordnet, dass sie für den Gast erreichbar sind. Wasser, Eis- oder Mineralwasser werden auch auf Wunsch einzeln serviert.

Zu jedem Wein gehört das passende Glas. Zur Prüfung von Farbe und Klarheit des Weines werden farblose Gläser bevorzugt.

Für die Weißweinsorten verwendet man Gläser mit einer breiteren Kelchform. Für weiße Weine mit leicht fruchtigem Bukettstoff eignen sich die Gläser, die sich im Kelch nach oben verengen.

Für die meisten Rotweine eignet sich ein großes, kugelförmiges Glas.

Das Dessertweinglas ist das kleinste Weinglas.

Der Abstand von einem Glas zum anderen soll gleichmäßig, nicht zu groß sein, und die Gläser sollen exakt ausgerichtet sein. Der Glasfuß darf nicht unter den Besteckteilen stehen.

Die Gläser werden beim Einsetzen immer am Stiel angefasst.

Text B: SERVIETTEN UND IHR PLATZ AUF DEM GASTTISCH IM RESTAURANT

Zum korrekten Eindecken der Tische oder einer Festtafel gehört auch die Serviette (das Mundtuch). Wichtig ist, dass ein Restaurant eine einheitliche Serviettenform gewählt hat. Dabei kann die Formgebung der Serviette täglich wechseln und verschieden sein. Servietten werden in Praxis in verschiedenen Formen verwendet. Die Serviettenformen sind sehr mannigfaltig.

In stark besuchten Gaststätten, vornehmlich solchen mit kurzer Verweildauer, wird für alle Reviere eines Restaurants oder einer Abteilung eine einheitliche Serviettenform gewählt, die man täglich wechseln kann. In diesen Gaststätten sind viele Aufgaben in kurzer Zeit zu erledigen: Servieren, Abräumen, Kassieren und Nachdecken der Tische. Im Service a la carte werden einfache Serviettenformen bevorzugt. Dabei ist es gleichgültig, ob die Mundserviette aus Stoff oder Papier besteht, ob sie weiß oder anderfarbig ist.

Die gebräuchlichste Größe eines Mundtuches für den Gast beträgt etwa 35 cm. Davon ausgehend lässt sich die Serviette, rechteckig zum Dreieck gelegt, vielfältig gestalten. Eine einfache Form ergibt sich aus der Legepraxis der Wäscherei oder der Papierfabrik.

Mundtücher oder Servietten sind dem Gast in untadeligem, hygienischem Zustand und ästhetischer Form anzubieten. Gelangen farbige Servietten zum Kellner, sind sie den Grundfarben der Ausstattung anzupassen. Von der Größe der Serviette hängt die Formgestaltung der Serviette ab. Die gewünschte Form der Serviette soll sich den Proportionen der weiteren Ausstattung des Gasttisches gleichen.

Der Platz der Serviette ist auf dem Gedeck- oder Vorspeisenteller in der Mitte des Kuverts oder auf dem Brotteller. Fehlt der Teller, bildet die Serviette den Mittelpunkt des Kuverts. Die Serviette wird nach dem Ausheben des letzten Ganges

eines Menüs abgeräumt.

Es ist zu beachten, dass die Servietten vom Kellner aus hygienischen Gründen so wenig wie möglich und nur mit sauberen Händen beim Falten der Serviette berührt werden dürfen, denn eine Hauptforderung heißt Hygiene. Gerade deshalb haben die Servietten schlichte, einfache Formen je nach Speisenfolge. Die je nach Speisenfolge geformten Servietten werden sich direkt auf dem Gasttisch (auf dem Tafeltisch) in der Mitte des Gedecks oder auf dem Vorspeisenteller (in Ausnahmefällen an der linken Seite des Gedecks) stehen oder liegen lassen.

Dialog: DAS MITTAGESSEN IM RESTAURANT „AVLABAR“

Gast: Wer bedient hier?

Kellner: Guten Tag! Ich bin zu Ihren Diensten. Was möchten Sie bestellen?

Gast: Ich möchte gern etwas Kräftiges. Was haben Sie an Fleischgerichten? Was können Sie mir empfehlen?

Kellner: Welche Fleischgerichte möchten Sie nehmen?

Gast: Welche Geflügelspeisen können Sie empfehlen?

Kellner: Ich empfehle Ihnen gedämpftes Hühnchen in Rahm mit Gemüsesalat zu nehmen.

Gast: Schmeckt es besonders gut?

Kellner: Ausgezeichnet. Ich rate Ihnen zu probieren.

Gast: Bitte, bringen Sie mir gedämpfes Hühnchen in Rahm mit Gemüsesalat ein Mal und etwas zu trinken.

Kellner: Was möchten Sie trinken?

Gast: Ich habe noch nicht gewählt. Geben Sie mir bitte die Weinkarte.

Kellner: Hier ist die Weinkarte. Bitte, gehen Sie die Weinkarte durch. Ich komme in ein paar Minuten wieder.

Gast: Schön.

Kellner: Welchen Wein bestellen wir? Trinken Sie keine starken Weine?

Gast: Ich ziehe nicht starke Weine vor. Haben Sie Weißwein in kleinen Flaschen? Ist er stark oder nicht?

Kellner: Wir haben nur 0,5 Literflaschen. Der Weißwein ist halbsüß. Ich kann Ihnen 200 Gramm in einer Karaffe bringen.

Gast: Wie stark ist dieser Wein?

Kellner: Dieser Wein ist 12 Grad stark.

Gast: Bringen Sie mir bitte 200 Gramm davon und eine Flasche Minsker Mineralwasser.

Kellner: Ist noch etwas gefällig?

Gast: Bitte, etwas konservierten Meerrettich zum gedämpften Hühnchen. Ich esse gern Fleischspeisen mit Würzmitteln. Das ist alles.

Kellner: Schön. Gleich bringe ich alles, was Sie bestellt haben.

Gast: Vielen Dank!

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

1. Bilden Sie die zusammengesetzten Substantive und bestimmen Sie ihr Geschlecht. Übersetzen Sie die neu gebildeten Substantive ins Ukrainische.

Muster 1: der Mittag + das Essen = das Mittagessen

der Mund + das Tuch = ... das Besteck + der Teil = ...

der Gast + die Stätte = ... der Wein + das Glas = ...

Muster 2: die Verdauung + der Saft = der Verdauungssaft

die Nahrung + das Mittel = ... das Frühstück + die Zeit der Staat + die Angehörige = ... die Sättigung + die Beilage

Muster 3: die Kalorie + der Bedarf = der Kalorienbedarf

die Tomate + der Saft = ... die Speise + die Folge = ...

die Tomate + das Mark = ... die Maschine + der Bau = ...

Muster 4: der Stoff + der Wechsel + die Störung = die Stoffwechselstörung

die Sonne + die Blume + das Öl = ... das Dessert + der Wein + das Glas = ... das Gemüse + das Püree + die Suppe = ...

2. Schreiben Sie aus dem Text A alle zusammengesetzten Substantive heraus:

- **Ordnen Sie diese Substantive nach ihrer Verbindungsart und übersetzen Sie sie ins Russische.**
- **Nennen Sie die Bestandteile dieser zusammengesetzten Substantive mit ihren Artikeln.**

3. Übersetzen Sie ins Ukrainische und betiteln Sie den Text. Achten Sie auf die zusammengesetzten Substantive und nennen Sie ihre Bestandteile mit ihren Artikeln.

Deckservietten werden zum Abdecken von Flecken auf Tischtüchern verwendet. Sie werden im rechten Winkel zur Tischkante oder so aufgelegt, dass die Spitzen der Deckserviette nicht über das Tischtuch herausragen (стирчати). Hat man mit diesen beiden Möglichkeiten keinen Erfolg, dann ist ein neues Tischtuch aufzulegen.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Setzen Sie die entsprechenden Substantive unter der Linie im Genitiv ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Während ... des Gasttisches werden auch die Servietten aufgelegt. 2. Statt ... für den Sekt zu stellen, gab der Kellner dem Gast den Sekt in einem einfachen Glas. 3. Trotz ... an Fett werden zur Geflügelgerichten leichte würzige Weißweine serviert. 4. Werden innerhalb ... gleiche oder ähnliche Getränkearten aus demselben Ursprungsland verwendet, so müssen ... unterschiedlich sein. 5. Bei einem eingedeckten Tisch wird das Glas mit Bier von rechts eingesetzt und erhält seinen Platz unmittelbar vor dem Gast bei oberhalb ...

das Glas, die Gestaltung, ihr hoher Gehalt, die Anbaugebiete, eine Getränkefolge, die Messerspitze

1. Sie die folgenden Possessivpronomen mit Substantiven im Singular und im Plural.

sein Frühstück, ihr Teller, meine Gabel.

2. Setzen Sie die entsprechenden Possessivpronomen ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Ich kann ... Lieblingsgericht auf dem Speisezettel nicht finden. 2. Hier sind ... Plätze. 3. Ich will ... Bestes tun, um Sie rasch zu bedienen. 4. Sie isst immer ... Frühstücksbrot zu Hause. 5. Nimm ... Tasse und trink den Kaffee. 6. Er trinkt ... Kaffee immer schwarz. 7. Wann bereiten Sie ... Mittagessen zu?

3. Übersetzen Sie die Sätze ins Deutsche. Achten Sie auf die Possessivpronomen, auf ihr Geschlecht und ihren Kasus.

1. Я не бачу свого гострого ножа. 2. Она снідає завжди вдома. 3. Ти завжди миєш свій посуд сама? 4. Ви самі себе обслуговуєте в вашій студентській їдальні? 5. Зараз вони беруть свій обід на роботу, тому що їхня їдальня зачинена на ремонт.

4. Ersetzen Sie den bestimmten Artikel durch das Demonstrativpronomen „dieser“ oder „jener“. Übersetzen Sie mündlich die Sätze ins Ukrainische.

Muster: Die gebackenen Äpfel mit Zucker esse ich gern.

Diese gebackenen Äpfel mit Zucker esse ich gern. **Jene** gebackenen Äpfel mit Zucker esse ich gern.

1. Am Tisch am Eingang sind alle Plätze besetzt. 2. In der Speisehalle gibt es längst Selbstbedienung. 3. Im Restaurant sind die Tischtücher immer sauber. 4. Die Würzkräuter sollst du immer sparsam dosieren, da sie sehr würzig sind. 5. Die gebratenen Plinsen mit Sahne isst du gern. Nicht wahr?

5. Vergleichen Sie die Sätze und übersetzen Sie diese Sätze ins Ukrainische. Bestimmen Sie, aus welchen Redearten die Pronominaladverbien bestehen.

- **Woran** erinnerst du dich oft? Ich erinnere mich oft **an** meine Reise nach Deutschland.
- **Wofür** sorgt deine Freundin? Sie sorgt immer **für** ihre Kinder.
- **Womit** wird der Geflügelbraten serviert? Der Geflügelbraten wird **mit** einer Beilage serviert.
- **Woran** denkst du? Ich denke **daran**, dass ich meine Arbeit heute nicht beenden kann.
- **An wen** erinnerst du dich oft? Ich erinnere mich oft **an** meine Eltern.
- **Für wen** sorgt die Mutter? Sie sorgt immer **für** ihre Studium an der Uni.
- **Mit wem** gehst du gewöhnlich zum Mittagessen? Ich gehe gewöhnlich zum Mittagessen **mit** meiner Freundin.
- **An wen** denkt deine Schwester Olga? Sie denkt **an** ihre Kinder, die noch klein sind.

6. Übersetzen Sie die Sätze ins Deutsche. Gebrauchen Sie die Pronominaladverbien, wo es nötig ist. Erklären Sie, wann die Pronominaladverbien gebraucht werden.

1. Чим їдять суп? 2. На чому смажать рибу? 3. Чим ти ріжеш хліб? 4. За яким столом ви обідаєте? 5. Як очистити молоду картоплю? 6. З ким ти зазвичай обідаєш у студентській їдальні? 7. З чого зазвичай складається Ваш обід?

Merken Sie sich die Sprachformeln!

Bringen Sie bitte noch ein Gedeck.
Was gibt es heute Schönes?
Ich hätte gern etwas Leichtes (Kräftiges).

Принесіть, будь ласка, ще один прилад? Що сьогодні є смачного?
Мені хотілося б чого-небудь легкого (тримного).

Was für Stammgerichte haben Sie? Steht denn kein Fisch auf der Karte? Schweinefleisch vertrage ich nicht.

Які фірмові страви є у Вас? Невже в меню немає риби? Я не виношу свинини.

Habe ich Ihren Geschmack getroffen?

Я вгадала, що Ви любите?

7. Bilden Sie den Dialog zum Thema „Im Restaurant“.

8. Spielen Sie einen Dialog zwischen dem Kellner und dem Lehrling. Sie sprechen von der Gläserstellung auf dem Gasttisch, von Servietten und ihrer Verwendung und ihrem Platz auf dem Gasttisch (der Festtafel). Sie können so beginnen:

Kellner: Wir werden von der Gläserstellung, von Servietten und ihrer Verwendung, ihrem Platz auf dem Gasttisch sprechen. Wie werden die Gläser auf dem Gasttisch aufgestellt?

Lehrling: ...

Kellner: Richtig. Wie werden die benötigten Gläser auf den Gasttisch gestellt?

Lehrling: ...

Kellner: ...

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wie sollen alle für das Gedeck benötigten Gläser auf den Tisch kommen? 2. Was bestimmt die Stellung des Glases? 3. Wie werden die Gläser auf der Festtafel aufgestellt? 4. Wie viele Gläser werden im Allgemeinen auf dem Gasttisch vorgestellt? 5. Wie wird das vierte Glas serviert und gereicht? 6. Wann kann das Wasserglas eingesetzt werden und wo erhält es seinen Platz? 7. Wie sollen die Gläser ausgerichtet werden? 8. Welche Gläser passen zu welchem Wein?

10. Erzählen Sie von der Gläserstellung auf dem Gasttisch im Restaurant.

11. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Was für Servietten gibt es? 2. Wozu braucht der Gast eine Serviette? 3. Wie können die Serviettenformen sein? 4. Wie groß soll eine Mundserviette sein? 5. Wie können die Servietten sein? 6. Wie soll eine Serviette für den Gast sein? 7. Wie soll die Serviette aussehen? 8. Wo hat die Serviette ihren Platz auf dem Gasttisch?

12. Erzählen Sie von den Servietten, ihrer Form und ihrem Aussehen, ihrem Platz auf dem Gasttisch und auf der Tafel und von ihrer Verwendung.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Кожна чарка має на столі своє певне місце. 2. Чарки на святковому столі ставлять у такому порядку, в якому будуть подавати відповідне вино. 3. Кожне вино подається у відповідній чарці і до певних страв. 4. Десертна чарка – найменша чарка. 5. Складені в певній формі серветки можуть лежати посеред приладу, стояти або лежати на закусоchній тарілці. 6. Серветки повинні бути

бездоганно чистими і мати гарну форму. 7. Офіціант повинен якомога менше торкатися серветок, особливо в присутності відвідувачів, щоб не викликати у них відрази.

LEKTION 8

Text A: Das Menü. Die Rolle vom Menü in der Bedienung der Gäste.

Dialog: Im Speisenrestaurant.

Grammatik: 1. Die Deklination der Adjektive (Відмінювання прикметників).

2. Die Steigerungsstufen der Adjektive und Adverbien (Ступені порівняння прикметників та прислівників).

3. Das Präteritum / Imperfekt Aktiv (Имперфект дійсного стану).

4. Das Präteritum / Imperfekt Passiv (Имперфект пасивного стану).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Anrichteweise, -, -n спосіб приготування (їжі); **anweisen** (wies an, angewiesen) *vt* наказувати, давати розпорядження; **ich bin darauf angewiesen ...** я змушений ..; **bedürfen** (bedurfte, bedurft) *vi* (D) потребувати (*чогось-н.*); **der Beweggrund**, (e)s, -gründe привід; рушійний мотив; **geraum** *a* тривалий; **rechtzeitig** *adv* своєчасно, вчасно, у визначений час; **richtig** *a* правильний; **überlasten** *vt* перевантажувати; **das Vorhandensein**, -s, - наявність; **wesentlich** *a* істотний; важливий; **im ~ en** в основному.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Man braucht eine geraume Zeit, um ein umfangreiches Menü zusammenzustellen.
2. Nur das Vorhandensein von notwendigen Einrichtungsgegenständen gewährleistet einen normalen, reibungslosen Ablauf des Anrichten von Essen und einen guten Service.
3. Es ist eine wesentliche Aufgabe für einen Menschen, sich richtig und rechtzeitig zu ernähren und den Magen nicht zu überlasten.
4. Wir müssen die Bedeutung der richtigen Ernährung immer erkennen und die Nahrung zu uns immer zurzeit aufnehmen.
5. Mannigfaltige Menüarten hängen vor allem von verschiedenen Beweggründen ab.
6. Der Koch soll alle Anrichteweisen der Speisen kennen und die Speisen gut zubereiten.
7. Der Mensch ist auf eine regelmäßige, ausreichende Nahrungsaufnahme angewiesen, um gesund zu sein.
8. Man bedarf einer geraumen Zeit für die Zusammenstellung eines Menüs.

Text A: DAS MENÜ. DIE ROLLE VOM MENÜ IN DER BEDIENUNG DER GÄSTE

Die Zusammenstellung des Menüs bedarf einer geraumen Zeit. Das Menü soll von qualifiziertem Personal zusammengestellt werden. Hierzu sind bestimmte Voraussetzungen notwendig: Einrichtungsgegenstände, Platten, Porzellan, Bestecke, Gläser. Erst ihr Vorhandensein gewährleistet einen normalen, reibungslosen Ablauf des Anrichtens des Essens und den guten Service. Wesentlich ist es weiter, ein Menü innerhal

des Restaurants, in den eigenen Räumen oder im Haus des Gastgebers zu servieren.

Ein Menü ist nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammenzustellen. Der ernährungsphysiologische Wert der einzelnen Menüteile lässt ihre Bedeutung für den menschlichen Körper erkennen. Dabei sind Nährstoff-, Mineralstoff- und Vitamingehalt zu berücksichtigen.

Mindestens 50 Prozent des Tagesbedarfs der für den menschlichen Körper notwendigen Nährstoffe - Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineral- und Ergänzungsstoffe - sollen im Menü für das Mittagessen enthalten werden. Um den Magen jedoch mit der Vielzahl der Speisen bei einem umfangreichen Menü nicht zu überlasten, ist es erforderlich, die a-la-carte-Portionen zumindest auf die Hälfte zu reduzieren. Auch sollen die kalten Speisen in einem Menü nicht fehlen, so zum Beispiel die Vorspeise oder das Dessert. Sie bilden eine harmonische Abrundung der Speisenfolge. Man soll die Speisen innerhalb der einzelnen Gänge klar und eindeutig bezeichnen.

Bei der Zusammenstellung eines Menüs ist darauf zu achten, dass sich kein Grundstoff wiederholt. Zumindest ist es unaufmerksam, dem Gast für ein Menü zwei Mal das gleiche Fleisch oder den gleichen Fisch vorzuschlagen. Umgekehrt darf die Grundstoffwiederholung nicht zu eng begrenzt werden, zum Beispiel bei Kartoffeln: Hier besteht die Möglichkeit, mit einer der vielen Zubereitungsarten zu variieren.

Durch die Wahl der Grundstoffe sowie der Zubereitungsarten soll ein Wechsel der Farbe erreicht werden. Auch auf die Anrichteweise und die Garnitur ist zu achten, denn das Auge „isst“ mit.

Innerhalb eines Menüs sollen die Garungsart und die Garnitur gewechselt werden.

Es gibt viele mannigfaltige Menüarten, wie zum Beispiel Menü, Speisekarte, a-la-carte-Menü, Menükarte, Tischkarte usw. Das hängt vor allem von verschiedenen Beweggründen ab.

Dialog: IM SPEISENRESTAURANT

Kellner: Guten Tag! Was möchten Sie bestellen?

Gast: Die Speisekarte, bitte. Ich möchte zuerst die Speisekarte durchsehen.

Kellner: Hier ist die Speisekarte. Sehen Sie bitte durch. Was möchten Sie bestellen?

Gast: Ich kann mich nicht entscheiden. Was können Sie mir von kalten Vorspeisen anbieten?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an kalten Platten: Sprotten mit frischer Gurke, Kaviar, Lachs mit Zitrone, Hering mit Gemüsesalat. Was wünschen Sie?

Gast: Ich esse gern Fleischvorspeisen. Was können Sie mir anbieten?

Kellner: Ich kann Ihnen Schinken mit Gurkensalat, geräucherte Wurst mit grünen Erbsen oder mit frischer Gurke, Zunge in Gelee anbieten. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Bringen Sie mir bitte ein Mal Schinken mit frischer Gurke und ein Mal Zunge mit grünen Erbsen.

Kellner: Möchten Sie noch etwas?

Gast: Zwei Stückchen Brot und eine Flasche Bier, bitte. Es gibt keine Salzbüchse und keinen Pfefferstreuer auf dem Tisch. Bringen Sie sie, bitte. Ich esse immer gern Fleischspeisen mit Würzmitteln.

Kellner: Entschuldigen Sie, bitte. Gleich bringe ich die Würzmittel. Was für Bier ziehen Sie vor, starkes oder schwaches?

Gast: Ich ziehe starkes Bier vor. Haben Sie Bier „Shiguljowskoje“? Ist es frisch?

Kellner: Bier „Shiguljowskoje“ haben wir erst heute erhalten. Es ist ganz frisch. Soll ich es Ihnen bringen?

Gast: Ja, eine Flasche, bitte. Aber passen Sie auf, dass es kalt ist.

Kellner: Keine Unruhe! Es wird alles so sein, wie Sie wünschen. Ich bringe gleich alles, was Sie bestellt haben.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Deklinieren Sie die folgenden Wortgruppen im Singular und im Plural.

der heiße Tee, frisches Brötchen, ein starker Kaffee, dieser flache Teller, deine kräftige Brühe, ihr schönes Geschirr.

2. Setzen Sie die passenden Endungen der Adjektive ein und bestimmen Sie die Deklination der Adjektive. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische, betiteln Sie ihn und geben Sie den Inhalt des Textes auf Deutsch wieder.

Lunch bedeutet in der englisch... Sprache Gabelfrühstück. Auf unsere Gewohnheiten übertragen, sehen wir im Lunchbüfett eine modern... Verkaufsweise von Speisen zur Hauptmahlzeit.

Das Lunchbüfett bietet außerordentlich ... Vorteile bei größere... Veranstaltungen, auf denen viele Gäste schnell und dennoch kulturvoll versorgt werden sollen. Hierbei kann es sich um Tagungen, Kongresse oder Messen handeln, aber auch stark besucht... Gaststätten eignen sich für das Aufstellen eines Lunchbüfett. Es gibt dem eilig... Gast die Möglichkeit, schnell auszuwählen. Während das Sortiment an kalt... Vorspeisen, Suppen, frisch... Salaten und Nachspeisen sehr reichhaltig ist, bleibt aber das Angebot der warm... Gerichte begrenzt.

3. Bilden Sie die Steigerungsstufen von den folgenden Adjektiven und Adverbien. Bilden Sie vier Sätze mit diesen Adjektiven oder Adverbien in Steigerungsstufen.

rot, schwarz, groß, wenig, gut, viel, hoch.

4. Bilden Sie die entsprechenden Steigerungsstufen von den eingeklammerten Adjektiven und Adverbien und setzen Sie sie in der richtigen Form ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Brot und Kartoffeln sind die (wichtig) ... Kohlenhydratlieferanten. 2. Weizenbrot ist im Allgemeinen gut verdaulich und (gut) ... ausgenutzt als Roggenbrot. 3. Dunkles Roggenbrot hat einen (gering) ... Nährwert als Brot aus Mehlen mit (niedrig) ... Ausmahlungsgrad. 4. Der Sättigungswert hängt am (viel) ... vom Verweilen der Speisen im Magen ab. 5. Der Abbau der Fette wird im Magen eingeleitet, aber erst im

Darm abgeschlossen. Die Fette verweilen darum (lang) ... im Magen und sättigen also (lang) ... und (gut)

5. Bilden Sie Sätze.

Muster: Inna schält die Kartoffeln dünn.

Die Mutter schält die Kartoffeln dünner.

Und die Großmutter schält die Kartoffeln am dünnsten.

Spitz, hoch, gut, lang, schmackhaftig.

6. Konjugieren Sie schriftlich die folgenden Verben zuerst im Präteritum (Imperfekt) Aktiv und dann im Präteritum (Imperfekt) Passiv. Vergleichen Sie die Konjugation dieser Verben in beiden Genera (стан).

einnehmen, zubereiten, waschen, erhalten

7. Setzen Sie die eingeklammerten Verben im Präteritum (Imperfekt) Aktiv oder Passiv ein.

1. Die Milch ... (abkochen). 2. Sie ... (schälen) Kartoffeln mit dem Messer. Junge Kartoffeln ... (sollen) sie nicht schälen, sondern nur bürsten. 3. Wir ... (anbieten) verschiedene Fleischgerichte vom Kellner 4. Sie ... (abschmecken) das Gänsebraten und ... (sagen), dass es sehr gut ... (schmecken). 5. Kaltes Salzwasser ... (machen) Gläser kristallklar. 6. Die angebrannten Speisenreste ... (entfernen) leicht, weil ich über den Boden des Kochtopfs etwas Speisesalz ... (streuen) und ihn so einige Stunden stehen ... (lassen).

8. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Vergleichen Sie die Übersetzung in der linken und der rechten Spalte und erklären Sie den Gebrauch der Präpositionen. Achten Sie darauf, ob alle diese Präpositionen ins Ukrainische übersetzt werden.

- | | |
|---|---|
| 1. Diese Gerichte wurden vom Kellner serviert. | 1. Dieses Fleischgericht wurde mit Appetit gegessen. |
| 2. Unser Tisch wurde von diesem Kellner bedient. | 2. Ich trank den Kaffee mit Sahne und Zucker. |
| 3. Die Kartoffelpfannkuchen werden durch das Reiben der Kartoffeln zubereitet. | 3. Diese Gemüsesuppe wurde mit Würzkräuter abgeschmeckt. |

9. Setzen Sie die Präpositionen „durch“, „mit“ oder „von“ ein. Erklären Sie den Gebrauch dieser Präpositionen. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie darauf, ob alle diese Präpositionen ins Russische übersetzt werden.

1. ... langes Erhitzen der Nahrung werden die wasserlöslichen Vitamine zerstört. 2. Der Brei wird ... dem Löffel gegessen. 3. Dieser Tisch wurde ... dem Kellner für die Touristen gedeckt. 4. Du solltest den Geschmack dieses Entebratens ... die Zugabe der Würzmittel verbessern. 5. Die Brötchen wurden ... ihr mit Vanille gebacken. 6. Der Tee wird ... kochendem Wasser aufgebrüht. 7. ... Salzzugabe können wir den Geschmack der Speisen verbessern.

10. Betiteln Sie den Dialog. Lesen Sie den Dialog mit verteilten Rollen. Bilden Sie einen ähnlichen und inszenieren Sie diesen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner.

Kellner: Was möchten Sie zum Nachtisch? Sie können Gelee (Kissel, Speiseeis, Schaumspeise) bestellen.

Gast: Bringen Sie uns bitte zwei Mal Eis und zwei Mal Kissel.

Kellner: Was für Kissel wünschen Sie? Wir haben Kissel aus Gartenerdbeeren, aus Johannisbeeren und aus Kirschen.

Gast: Bitte zwei Mal Eis und zwei Mal Kissel aus Kirschen.

Kellner: Wünschen Sie noch Eiskaffee?

Gast: Da sagen wir nicht nein. Bitte zwei Mal.

Kellner: Bitte. Hier sind die Strohhalme. Wie schmeckt Ihnen der Eiskaffee?

Gast: Danke. Er schmeckt sehr gut.

11. Finden Sie im Text A die Beschreibung der Zusammenstellung von einem Menü und erzählen Sie davon auf Deutsch.

12. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Was für Menüarten gibt es und wovon hängt das ab? 2. Wer und wie soll das Menü zusammenstellen? 3. Welche Voraussetzungen sind für die Zusammenstellung eines Menüs notwendig? 4. Was ist bei der Zusammenstellung eines Menüs zu berücksichtigen? 5. Wie viel Prozent des Tagesbedarfs der notwendigen Nährstoffe für den menschlichen Körper soll im Menü für das Mittagessen enthalten werden? 6. Warum ist die a-la-carte-Portion mindestens auf die Hälfte zu reduzieren? 7. Welche Speisen bilden eine harmonische Abrundung der Speisenfolge? 8. Warum sind Hühnereier im II. und im III. Quartal mehr zu gebrauchen? 9. Worauf ist bei der Zusammenstellung eines Menüs zu achten? 10. Warum besteht die Möglichkeit bei der Kartoffelzubereitung mit einer der vielen Zubereitungsarten zu variieren? 11. Wodurch soll ein Wechsel der Farbe erreicht werden? 12. Warum sollen innerhalb eines Menüs die Garungsart und die Garnitur gewechselt werden? 13. Welche Rolle spielt das Menü in der Bedienung der Gäste?

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Меню повинно складатися кваліфікованим персоналом. 2. При складанні меню необхідно враховувати вміст поживних речовин у виготовленій їжі, які потрібні людині для нормальної життєдіяльності. 3. Не менше 50% необхідних для організму людини поживних речовин повинно міститися в обіді. 4. Зміст меню і склад страв і напоїв повинні бути ясними і зрозумілими для відвідувача.

LEKTION 9

Text A: Die Aufnahme der Bestellung.

Text B: Das Ausstellen der Rechnungen vom Kellner.

Dialog: Die Aufnahme der Bestellung ins Hotelzimmer.

Wortbildung: Die zusammengesetzten Adjektive (Складні прикметники).

Grammatik: 1. Die Numeralien (Числівники).

2. Die Satzreihe. Die Wortfolge in der Satzreihe (Складносурядне речення. Порядок слів у складносурядному реченні).

3. Die Doppelkonjunktionen (Парні сполучники).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Abschrift, -, -en копія; **die Angaben** *pl* дані; **das Angebot**, -(e)s, -e пропозиція; **die Aufnahme**, -, n прийом, прийняття; **die Aufbewahrungsfrist**, -, en термін зберігання; **ausdrücklich** *a* настійний; **auslegen** *vt* 1) викладати (*das Geld*); вистилати; 2) виставляти (*Waren zum Verkauf*); 3) тлумачити; **erfordern** *vt* вимагати; **erforderlich** *a* необхідний, потрібний; **gesondert** *part adj* окремий; **die Gültigkeit**, - дійсність, законність; **ordentlich** *a* впорядкований; в належному вигляді; акуратний; **die Preisauszeichnung**, -, -en позначення [зазначення] ціни; **der Preisaufschlag**, -(e)s, -schläge підвищення ціни; **der Preisnachweis**, -es, -e підтвердження ціни; **das Preisverzeichnis**, -ses, -se прейскурант; **die Rechnung**, -, -en рахунок; **die Rechnungslegung**, -, -en надання рахунку; **die Überlegung**, -, -en роздуми; **die Unterschrift**, -, -en підпис; **das Verlangen**, -, - бажання, вимога; **die Verpflichtung**, -, -en обов'язок; **das Vorlegebesteck**, -(e)s, -e столовий прилад; **der Verzehr / der Verbrauch**, -(e)s споживання (*iюжi*); **die Zustimmung**, -, -en згода.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Der Kellner soll bei der Aufnahme der Bestellung immer höflich und aufmerksam sein. 2. Der Kellner muss immer alle Arbeitsgänge ruhig, aufmerksam und mit Überlegung durchführen. 3. Nur bei der Zustimmung der Gäste soll der Kellner die bestellten Gerichte servieren. 4. Die bestimmten Vorlegebestecke können auf dem Tisch liegen, wenn der Kellner genau weiß, was die Gäste bestellt haben. 5. Verschiedene Vorspeisen erfordern ein gesondertes Vorlegebesteck. 6. Der Kellner hat die Verpflichtung, die Gäste rationell, schnell und höflich zu bedienen. 7. Die Preisauszeichnung, der Preisnachweis, das Preisverzeichnis sowohl die Angebotskarte müssen immer in genügender Anzahl auf dem Gasttisch ausgelegt werden. 8. Die Angebotskarten müssen bestimmte Angaben enthalten. 9. Der Kellner hat jedem Gast eine ordentliche Rechnung über seinen Verzehr ohne ausdrückliches Verlangen zu übergeben und auf der Rechnung soll immer die Unterschrift des Kellners stehen. 10. Die Aufbewahrungsfrist soll immer auf der Angebotskarte sein. 11. Die Angebotskarten sollen das Datum der Gültigkeit enthalten. 12. Der Preisaufschlag für das Servieren von Speisen und Getränken ins Hotelzimmer ist nicht hoch. 13. Eine formlose Abschrift mit Datum ist in Selbstbedienungsgaststätten als Preisauszeichnung erforderlich, die als Preisnachweis dient.

Text A: DIE AUFNAHME DER BESTELLUNG

Genau Kenntnis der Speisen und Getränke auf den Angebotskarten der jeweiligen gastronomischen Einrichtung, die besten Kenntnisse über das Tafelwesen sowie das einwandfreie Beherrschen der Servicetechnik sind Voraussetzungen für ein gutes Servieren. Alle Arbeitsgänge müssen vom Kellner ruhig, aufmerksam und mit Überlegung durchgeführt werden.

Zum Gasttisch herankommend soll der Kellner die Gäste höflich begrüßen. Dann soll der Kellner die Gäste höflich erfragen, was sie bestellen wünschen und nur

dann die Speisen auf Wunsch der Gäste servieren. Der Kellner soll seinen Gästen ein guter Ratgeber sein. Wenn das Menü sehr mannigfaltig ist und der Gast nicht in der Lage ist zu entscheiden, was er am liebsten zum Essen nimmt, soll der Kellner dem Gast erzählen, welche Speisen am besten schmecken und welche Speise der Gast probieren kann, um diese Speise zu bestellen. Nur nach dem Befragen des Gastes und bei seiner Zustimmung soll der Kellner die bestellten Speisen servieren.

Bei der Aufnahme der Bestellung sowie beim anschließenden Servieren darf nichts von der angegebenen Bestellung vergessen werden. Die Ausführung der Bestellung soll rationell und schnell, das Servieren mit Sorgfalt, Umsicht und Höflichkeit erfolgen.

Text B: DAS AUSSTELLEN DER RECHNUNGEN VOM KELLNER

Gemäß der Verpflichtung zur Preisauszeichnung und zum Preisnachweis sollen Preisverzeichnisse in Form von Angebotskarten für alle zum Verkauf gelangenden Speisen und Getränke in genügender Anzahl in allen gastronomischen Einrichtungen ausgelegt werden. Sie dienen als Preisauszeichnung und gleichzeitig als Preisnachweis. Zur Auswahl von Speisen und Getränken und bei der Rechnungslegung soll man die Angebotskarten auf den Gasttischen auslegen.

Die Angebotskarten sollen folgende Angaben enthalten.

- die Preisstufe der Gaststätte,
- das Ausstellungsdatum bzw. das Datum der Gültigkeit,
- alle angebotenen Speisen mit den entsprechenden Preisen,
- alle angebotenen Getränke mit eindeutiger Bezeichnung, Mengenangabe und Preisen, den Preisaufschlag für flambierte oder am Tisch zubereitete Speisen und für das Servieren von Speisen und Getränken ins Hotelzimmer.

Jedem Gast ist auch ohne ausdrückliches Verlangen eine ordentliche Rechnung über seinen Verzehr zu übergeben. Die Rechnung soll folgende Angaben enthalten.

- den Namen des Betriebes,
- Warenmenge, Warenart, Einzelpreis, Gesamtpreis,
- den Rechnungsbetrag,
- das Datum und lesbare Unterschrift des Kellners.

Formale Rechnungen mit Angaben wie „für Speisen und Getränke ...“ sind nicht zulässig.

Zur Kontrolle sind die Angebotskarten bei Rechnungslegung auf dem Tisch für den Gast zu liegen. Soweit anstelle der Angebotskarten in Selbstbedienungsgaststätten als Preisauszeichnung Preistafeln verwendet werden, ist eine formlose Abschrift mit Datum erforderlich, die als Preisnachweis dient und der gleichen Aufbewahrungsfrist unterliegt wie die Angebotskarten.

Auf der Rechnung soll immer die Unterschrift des Kellners stehen.

Dialog: DIE AUFNAHME DER BESTELLUNG INS HOTELZIMMER

Gast: Guten Tag! Wo kann ich den Oberkellner sprechen?

Empfangschef: Das bin ich. Kommen Sie bitte her. Was wünschen Sie?

Gast: Können Sie das Frühstück in mein Zimmer bringen lassen?

Empfangschef: Ja, natürlich. Sie können das Frühstück, das Mittagessen und das Abendbrot in Ihr Zimmer bestellen. Welche Zimmernummer haben Sie?

Gast: Die Nummer meines Zimmers ist 235.

Empfangschef: Um wieviel Uhr soll man Ihnen das Frühstück, das Mittagessen und das Abendbrot bringen?

Gast: Um 9, um 14 und um 20 Uhr, bitte. Wann kann ich das bestellen?

Empfangschef: Von 8 Uhr morgens bis 23 Uhr abends, bitte.

Gast: Kann ich noch heute das Essen bestellen?

Empfangschef: Ja, bitte. Der Kellner wird Ihnen alles bringen.

Gast: Ich möchte eine Flasche Moskauer Bier bestellen.

Empfangschef: Gut. Wünschen Sie vielleicht Mineral- oder Fruchtwasser zum Abendbrot? Wir haben sehr bekömmliches, wohlschmeckendes Mineralwasser.

Gast: Ich ziehe Fruchtwasser vor. Eine Flasche Kirschenlimonade, bitte.

Empfangschef: Wünschen Sie zum Frühstück Gemüse- oder Fruchtsaft?

Gast: Was für Säfte haben Sie?

Empfangschef: Wir haben Tomaten-, Gemüse-, Trauben-, Kirschensaft u. a.

Gast: Ich möchte ein Glas Tomatensaft. Sagen Sie bitte dem Kellner, dass ich Tomatensaft nur mit Salz trinke.

Empfangschef: Schön. Darüber werde ich nicht vergessen. Noch ein Wunsch?

Gast: Nein, danke. Das ist alles. Das Frühstück für morgen werde ich noch heute beim Kellner bestellen.

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

1. Übersetzen Sie die folgenden zusammengesetzten Adjektive ins Ukrainische. Sagen Sie, von welchen Redeteilen diese Adjektive gebildet sind.

wasserreich, zahlreich, umfangreich, kostenfrei, griffbereit, hochwertig, raumsparend, preisgünstig, hochrot, notwedig, mattrot.

2. Bilden Sie vier Sätze mit den zusammengesetzten Adjektiven aus Übung.

3. Übersetzen Sie die folgenden Wortgruppen ins Ukrainische. Bilden Sie drei Sätze mit diesen Wortgruppen.

luftdicht geschlossene Fleischkonserven in Büchsen, vollwertige Diätkost, honigsüße Mandeln, kostenfreie Ernährung, goldenbraune gebratene Schweinefleischstücke, raumsparender Servicetisch.

4. Setzen Sie die fehlenden zusammengesetzten Adjektive aus dem Kasten ein und stellen Sie die Fragen zu diesen Adjektiven. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Süße Soßen sind schnell zubereitet und haben ... Verwendung. 2. Diese Johannisbeeren haben einen ... Geschmack. 3. Bei ... Desserts werden Suppe und Hauptgericht mager gehalten. 4. Bei der Zubereitung der Fruchtpureesoße soll man das ... Obst mit etwas Wein oder Zitronensaft abschmecken. 5. Die ... zubereitete Soße soll man sofort servieren.

bittersüß, kalorienreich, vielseitig, dickschaumig, dickflüssig.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Schreiben Sie die eingeklammerten Zahlen in Buchstaben. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Zum (1.) Gang empfehle ich Ihnen Fleischokroschka mit Sahne. 2. Was nehmen Sie zum (2.) Gang? 3. Dieser Tisch wird heute für (4) Touristen aus Österreich gedeckt. 4. Sie wohnt im (15.) Zimmer des (16.) Stockwerkes. 5. Sie waren (5) im Cafe. 6. Wer ist der (1.) an der Reihe?

2. Schreiben Sie die Sätze mit den folgenden Daten.

9 травня 1945 рік, 12 квітня 1961 рік, 6 червня 1799 рік.

3. Lesen Sie die Zahlen auf Deutsch vor.

1/5; 1/3; 1/2; 2,5; 5/4; 839; 64378

4. Beantworten Sie die Fragen. Übersetzen Sie ins Deutsche die in Klammern stehenden Wortgruppen und gebrauchen Sie sie in Ihren Antworten.

1. Seit wann ist das Restaurant geöffnet? (з 10 години ранку) 2. Wann wird das Restaurant geschlossen? (в 22 години) 3. Wann kann ich das Essen in mein Zimmer bestellen? (з 8 до 23 години) 4. Wie spät ist es? (8 година; без чверті 5; чверть першого; половина третього; без 20 хвилин перша. Я не знаю точно, тому що мій годинник поспішає / відстає).

5. Setzen Sie die passenden Konjunktionen ein und erklären Sie die Wortfolge in den Sätzen. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Beim Frühstück mit Selbstbedienung sollen alle Speisen portioniert ... die Gläser maßgerecht gefüllt angeboten werden und preislich ausgezeichnet sein. 2. Man bietet Getränke glasweise an, ... sind die Gläser mit Füllstrich zu verwenden. 3. Eine formlose Abschrift mit Datum als Preisauszeichnung ist im Frühstücksbüfett mit Selbstbedienung erforderlich ... diese Abschrift dient als Preisnachweis. 4. Zur Auswahl von Speisen und Getränken soll man die Angebotskarten auslegen, ... diese Angebotskarten dienen gleichzeitig als Preisauszeichnung und als Preisnachweis.

und, denn, darum

6. Bilden Sie aus je zwei Sätzen eine Satzreihe. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Ich will Reissuppe mit Schweinefleisch kochen. Ich schüttele die gewaschenen Reisgraupen ins kochende Wasser. Ich lege dorthin unter dem fließenden Wasser gewaschenes Schweinefleisch. (und) 2. Sie hat den Blumenkohl mit kochendem Wasser übergossen. Sie goss das Wasser ab. (und dann) 3. Anna gab den gekochten Reis in einen Durchschlag. Sie wollte den Reis mit kaltem Wasser abschrecken. (denn) 4. Die Gäste sind zu mir gekommen. Ich deckte den Tisch (deshalb).

7. Setzen Sie die passenden Doppelkonjunktionen ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. ... beim dicken Schalen ... beim längeren Wässern der geschälten Kartoffeln gehen Vitamine und Mineralstoffe verloren. 2. Kartoffeln dienen ... als Sättigungsbeilage, ... als Einlage für Eintöpfe. 3. Werfen Sie ... die Blätter, ... den Strunk des Blumenkohls weg. Sie enthalten wertvolle Bestandteile und lassen sich für jede Gemüsesuppe

verwenden.

entweder ... oder; nicht nur ... sondern auch; sowohl ... als auch, weder ... noch

8. Merken Sie sich die folgenden Sprachformeln und gebrauchen Sie sie im Dialog mit Ihrem Gesprächspartner.

Was für Stammgerichte haben Sie?	Які фірмові страви є у Вас?
Hering darf ich nicht essen.	Мені не можна їсти оселедець. Я не
Rindfleisch vertrage ich nicht. Bringen Sie bitte noch ein Gedeck.	виношу яловичину. Принесіть, будь ласка, ще один прилад. Мені хотілося
Ich hätte gern etwas Leichtes (Kräftiges).	б чого-небудь легкого (тримного).
Was gibt es heute Schönes?	Що сьогодні є смачного?
Steht denn kein Fisch auf der Karte?	Невже в меню немає риби?
Habe ich Ihren Geschmack getroffen?	Я вгадала, що Ви любите?

9. Schreiben Sie den Anfang des Dialogs selbst und inszenieren Sie den Dialog mit Ihrem Gesprächspartner.

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: Herr Ober, wir möchten zahlen.

Kellner: Alles zusammen?

Gast: Nein, bitte getrennt. Ich hatte Beefsteak, ein Glas Weißwein und Eis mit Früchten.

Kellner: Hier ist die Rechnung. Das macht 74 Grivna. Haben Sie es nicht kleiner? Ich kann 200 Grivna nicht wechseln. Vielleicht haben Sie 26 Grivna?

Gast: Bitte, hier sind 26 Grivna.

Kellner: Vielen Dank.

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wie soll der Kellner bei der Aufnahme der Bestellung sein? 2. Was sind die Voraussetzungen für ein gutes Servieren? 3. Was soll der Kellner dem Gast bei der Aufnahme der Bestellung raten? 4. Wie sollen alle Arbeitsgänge vom Kellner durchgeführt werden? 5. Wann soll der Kellner die bestellten Speisen servieren? 6. Wie soll die Ausführung der Bestellung erfolgen? 6. Wie soll sich der Kellner beim Servieren verhalten?

11. Erzählen Sie auf Deutsch von der Aufnahme der Bestellung vom Kellner.

12. Nennen Sie auf Deutsch die Voraussetzungen für ein gutes Servieren.

13. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. In welcher Form und wo sollen Preisverzeichnisse für die zum Verkauf gelangenden Speisen und Getränke in allen gastronomischen Einrichtungen ausgelegt werden? 2. Wozu dienen die Angebotskarten? 3. Welche Angaben sollen die Angebotskarten enthalten? 4. Was ist jedem Gast über seinen Verzehr zu übergeben? 5. Welche Angaben soll die Rechnung enthalten? 6. Was wird anstelle der Angebotskarten in Selbstbedienungsgaststätten als Preisauszeichnung verwendet? 7. Was dient als Preisnachweis in Selbstbedienungsgaststätten?

14. Erzählen Sie auf Deutsch vom Ausstellen der Rechnungen.

15. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Підійшовши до столу, офіціант повинен чемно привітати відвідувачів і запитати у них, що вони бажають замовити. 2. Офіціант повинен подавати страви тільки за бажанням відвідувача. 3. Якщо відвідувач не може сам вибрати собі, що взяти поїсти, офіціант повинен запропонувати йому страви на вибір, які готують в їхньому ресторані. 4. Для вибору страв і напоїв для розрахунку відвідувача з офіціантом на кожному столі має лежати меню з цінами на страви та напої.

LEKTION 10

Text A: Speisefolge

Text B: Getränkefolge.

Dialog: Was wünschen Sie zum zweiten Gang?

Grammatik: 1. Das Satzgefüge (Складнопідрядне речення).

Die Wortfolge im Satzgefüge (Порядок слів у складнопідрядному реченні).

Die Wortfolge im Nebensatz (Порядок слів у підрядному реченні).

1. Die Objektsätze (Додаткові придатні речення).

2. Die direkte und indirekte Rede (Пряма та непряма мова).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

ablehnen *vt* відмовлятися; **anbringen** (brachte an, angebracht) *vt* знаходити застосування, *zd.* подавати; **anfassen** *vt* братися; **anordnen** *vt* 1) розташовувати (*прилади*); 2) призначати; **anspruchsvoll** *a* вимогливий; претензійний; **aufstellen** *vt* ставити; розставляти; **aufeinander** *pron* друг на друга; **ausgiebig** *a* рясний, щедрий; **befriedigen** *vt* задовольняти; **der Begriff**, -(e)s, -e поняття; **beruhen** *vi* (*auf D*) ґрунтуватися (*на чому-н.*); **die Erfahrung**, -, -en досвід; **der Einsatz**, -es, -sätze застосування; **die Ernährungswissenschaft**, -, -en наука про харчування; **der Gang**, -(e)s, Gänge страва (*в сенсі черговості*); **der dritte** ~ третє блюдо; **die Garnitur**, -, -en гарнір; **gehaltreich** *a* високопробний; **griffbereit** *adv* напоготові, під рукою; **die Prüfung**, -, -en ухвалення, перевірка; іспит; **die Reihenfolge**, -, -n черговість, послідовність; **sichern** *vt* забезпечувати, гарантувати; **die Speisefolge**, -, -n меню; послідовність блюд; **unterordnen** *vt* підпорядковувати; **die Zusammenstellung**, -, -en складання (*меню*).

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Übersetzung der unterstrichenen Wörter.

1. Die Regeln für das Aufstellen von Speisefolgen beruhen auf Erfahrungen. 2. Die Speisefolge besteht aus aufeinander folgenden Speisen oder Speisekombinationen. 3. Die Zusammenstellung der Speisefolge soll anspruchsvolle Essgewohnheiten der Gäste befriedigen. 4. Das Mittagessen bestand aus drei Gängen. 5. Du sollst vom ausgiebigen Mittagessen ablehnen, um nicht dick zu werden. 6. Die Ernährungswissenschaft hat bewiesen, dass dicke Leute schneller erkranken als magere. 7. Der Begriff „Hauptgang“ bedeutet, dass ihm alle anderen Gänge in Qualität und Quantität untergeordnet werden. 8. Beim Einsatz von Krebsen und

Weichtieren ist der Einsatz von Fisch nicht mehr angebracht. 9. Innerhalb einer Speisenfolge soll man die Garungsart und die Garnitur wechseln. 10. Die richtige Reihenfolge der Getränkearten und Getränkesorten müssen zur entsprechenden Speise gesichert sein. 11. Für Kalbsfleischgerichte, Eierspeisen, Gerichte aus Innereien kann man leichte bis gehaltreiche Weißweine anbieten. 12. Zur Prüfung von Farbe und Klarheit des Weines verwendet man farblose Gläser. 13. Die Gläser werden auf der Festtafel so aufgestellt, dass sie für den Gast griffbereit stehen. 14. Beim Einsetzen werden die Gläser immer am Stiel angefasst. 15. Entsprechend der Weinfolge im Gedeck werden die Gläser in einer Linie oder in einer Dreieckform aufgestellt.

Text A: SPEISENFOLGE

Die Regeln für das Aufstellen von Speisenfolgen beruhen auf Erfahrungen. Veränderungen ergeben sich hauptsächlich durch neue Erkenntnisse auf dem Gebiet der gesunderhaltenden Ernährung. Um ein Menü fachgerecht zusammenzustellen, sind bestimmte gastronomische Regeln zu beachten.

Speisenfolge besteht aus aufeinander folgenden Speisen oder Speisenkombinationen, die in ihrer harmonischen Zusammenstellung der Befriedigung der anspruchsvollen Essgewohnheiten der Menschen dienen.

Die einzelnen Speisen (Vorspeise, Suppe, Zwischenspeise, Hauptspeise, Nachspeise) werden als Gang bezeichnet. Warme Vorspeisen werden als Zwischenspeisen (Zwischengerichte) bezeichnet. Die Suppe und der Hauptgang werden durch eine Nachspeise ergänzt. Diese Speisenfolge wird als Gedeck bezeichnet.

Die klassischen Speisenfolge war zu umfangreich. Sie bestand aus einer Vielzahl von Gängen und werden heute aus ernährungsphysiologischen Gründen abgelehnt.

Die moderne Speisenfolge ist in Anwendung der Ernährungswissenschaft weniger umfangreich. Sie besteht in der Regel aus 3 bis 6 Gängen. Die Nummerierung der Gänge erfolgt entsprechend der Zusammenstellung der Speisenfolge. Bei der Zusammenstellung von Speisenfolgen ist zu berücksichtigen, dass der Hauptgang den Höhepunkt darstellt. Der Begriff „Hauptgang“ bedeutet in diesem Fall, dass ihm alle anderen Gänge in Qualität und Quantität untergeordnet werden.

Bei der Zusammenstellung einer Speisenfolge ist darauf zu achten, dass sich kein Grundstoff wiederholt. Innerhalb einer Speisenfolge sollen die Garungsart und die Garnitur gewechselt werden.

Die Regel „Keine Wiederholung der Rohstoffe“ gilt für die gesamte Speisenfolge und für alle Rohstoffe.

Beim Einsatz von Krebsen und Weichtieren ist der Einsatz von Fisch nicht mehr angebracht. Beim Einsatz von Obst in der Vorspeise soll ein Artenwechsel in der weiteren Speisenfolge stattfinden.

Bei Kartoffelbeilagen erfordert jeder Gang eine andere Zubereitungsart. Nach

der Regel „Keine Wiederholung der Zubereitungsart“ sind die Garungsarten Dünsten, Kochen, Braten, Backen, Grillen so anzuwenden, dass die Wiederholungen bei dem Charakter des bestimmten Rohstoffes der Gänge vermieden werden.

Text B: GETRÄNKEFOLGE

Es gibt allgemeine Regeln für das Zusammenstellen von Getränkefolgen. Getränkefolgen sind von einer konkreten Speisenfolge abhängig. Sie bestehen aus Getränkearten und Getränkesorten, deren richtige Reihenfolge und Harmonie zur entsprechenden Speise gesichert sein soll.

Allgemein gilt für die Reihenfolge der Getränkearten folgende Regeln: Zur Vorspeise kann man Aperitif anbieten. Zur Zwischen- und Hauptspeise kann Wein angeboten werden. Im Prinzip wird zu hellem Fleisch heller Wein, zu dunklem Fleisch dunkler Wein eingesetzt. Für Eiergerichte, Kalbfleischgerichte, Gerichte aus Innereien (Zunge, Nieren, Leber, Herz) können leichte bis gehaltreiche Weißweine angeboten werden.

Innerhalb der Getränkefolge wird der Höhepunkt durch das zum letzten Gang gereichte Getränk bestimmt. Die Sicherung des Höhepunktes erfolgt durch eine qualitative Steigerung vom ersten bis zum letzten Getränk innerhalb einer Getränkefolge.

Zu jedem Wein gehört das passende Glas. Zur Prüfung von Farbe und Klarheit des Weines werden farblose Gläser bevorzugt. Für die Weißweinsorten verwendet man Gläser mit einer breiteren Kelchform.

Für die meisten Rotweine eignet sich ein großes kugelförmiges Glas. Das Dessertweinglas ist das kleinste Weinglas.

Die Gläser werden beim Einsetzen immer am Stiel angefasst.

Dialog: WAS WÜNSCHEN SIE ZUM ZWEITEN GANG?

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie bestellen?

Gast: Was haben Sie heute Schmackhaftes von den zweiten Gängen?

Kellner: Möchten Sie ein Fleisch- oder Fischgericht?

Gast: Was für Fischgerichte haben Sie?

Kellner: Heute ist der Tag der Fischgerichte. Ich kann Ihnen gedämpften Zander mit Gemüsesalat, Stör nach Moskauer Art, gebratenen Stör mit marinierten Gurken, gebratenen Zander mit Salzkartoffeln in der Bratpfanne mit Salat aus frischen Gurken, Zander nach Polnischer Art, gebratenen Karpfen in Sauersahne mit gemischtem Salat, gebratene Forelle in Sauersahne mit Salat aus frischen Tomaten anbieten. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Sie haben heute so eine große Auswahl an Fischspeisen, dass ich mich nicht entschließen kann, was ich zum Essen nehmen soll. Was können Sie mir empfehlen? Welches Gericht schmeckt am besten?

Kellner: Ich rate Ihnen gebratene Forelle in saurer Sahne mit Salat aus frischen Tomaten zu probieren. Das ist unser Stammgericht. Dieses Gericht schmeckt am besten.

Gast: Bringen Sie mir bitte ein Mal gebratene Forelle in saurer Sahne mit Salat aus frischen Tomaten mit einer Beilage, zwei Stückchen Weißbrot und eine Flasche Mineralwasser.

Kellner: Welche Beilage essen Sie am liebsten und welches Mineralwasser ziehen Sie vor?

Gast: Ich möchte Strohkartoffeln mit gebratener Forelle und gemischtem Salat und eine Flasche Borshomi. Haben Sie das?

Kellner: Ja, natürlich. Ich bringe gleich.

Gast: Die Forelle ist sehr fett. Bringen Sie mir bitte eine andere.

Kellner: Verzeihung, mein Herr. Ich bringe Ihnen gleich eine andere.

Kellner: Wie finden Sie diese Forelle?

Gast: Danke. Diese Forelle schmeckt ausgezeichnet.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Stellen Sie Fragen zu den Nebensätzen, erklären Sie die Wortfolge in den Nebensätzen und nennen Sie die Konjunktionen, mit denen die Objektsätze eingeleitet werden. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Der Kellner soll wissen, dass der Gast zwei Mal das gleiche Fleisch oder die gleiche Beilage nicht bestellen wird. 2. Bei der Zusammenstellung einer Speisenfolge ist es darauf zu achten, dass ein Wechsel der Farbe bei der Wahl der Grundstoffe sowie der Zubereitungsarten erreicht werden muss. 3. Der Chefkoch soll beachten, ob die Grundstoffwiederholung zu eng begrenzt wird. 4. Auf die Anrichteweise und Garnitur ist zu achten, damit das Auge des Menschen bzw. des Gastes „mitisst“.

2. Setzen Sie die Konjunktion „dass“ oder „ob“ ein und bestimmen Sie die Wortfolge in den Nebensätzen. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Es soll dem Kellner bekannt sein, ... er den Gast immer höflich und schnell bedienen soll. 2. Der Oberkellner soll beachten, ... der Inhalt der Menükarte, die Speisen- und Getränkefolge für den Gast übersichtlich und verständlich sind. 3. ... ein 4. (viertes) Glas auf die Festtafel aufgestellt wird, entscheidet der Servierleiter.

3. Übersetzen Sie die in Klammern stehenden Sätze ins Deutsche. Nennen Sie die Konjunktionen, mit denen diese Nebensätze eingeleitet werden. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Der Kellner soll wissen, (що до кожної страви падається відповідний напій). 2. Der Oberkellner soll darauf achten, (щоб офіціант правильно накривав стіл для відвідувачів). 3. Der Servierleiter soll beachten, (щоб офіціанти вчасно прибирали використаний посуд).

4. Ersetzen Sie die Sätze mit der direkten Rede durch Satzgefüge mit Objektsätzen. Achten Sie auf die Konjunktionen. Bestimmen Sie die Wortfolge in Neben- und Hauptsätzen.

Muster: Der Kellner fragt den Gast: „Nehmen Sie eine Brühe mit oder ohne Einlage?“ - Der Kellner fragt den Gast, **ob** er eine Brühe mit oder ohne Einlage nimmt.

1. Der Gast sagt dem Kellner: „Bringen Sie mir bitte ein Mal geröstete Kalbschnitten

mit Salzkartoffeln und Gurkensalat.“ 2. Der Kellner fragte den Gast: „Sind Sie mit dem Mittagessen zufrieden?“ 3. Der Servierleiter fragt den Gastgeber: „Wann werden Sie den Stehempfang durchführen?“ 4. Der Kellner fragte die Gäste: „Werden Sie zusammen oder getrennt zahlen?“ 5. Der Gast sagte dem Kellner: „Ich esse gern gedünstetes Geflügel mit doppelter Beilage. Haben Sie das heute?“

5. Bilden Sie vier Sätze mit indirekter Rede mit verschiedenen Konjunktionen, die die Objektsätze einleiten.

6. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Ukrainisch, worauf die Regeln für das Aufstellen von Speisenfolgen beruhen.

Die Regeln für das Aufstellen von Speisenfolgen beruhen auf Erfahrungen. Veränderungen ergeben sich hauptsächlich durch neue Erkenntnisse auf dem Gebiet der gesunden Ernährung. Um ein Menü fachgerecht zusammenzustellen, sind bestimmte gastronomische Regeln zu kennen und zu beachten. Nach der Karte a la carte werden Fleischgerichte, Fischgerichte, Eierspeisen, Gemüse- und Salatplatten, Teigwaren, Eintopfgerichte bestellt.

7. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, was ein Gedeck ist, woraus der dritte Gang bestehen kann.

Werden die Suppe und der Hauptgang durch eine Nachspeise ergänzt, so spricht man von einem Gedeck. Das ist die Speisenfolge mit drei Gängen. Der dritte Gang kann bestehen:

- aus warmen süßen Speisen (Omeletts, Souffles, Krapfen);
- aus kalten süßen Speisen (Eis, Halbgefrorenes);
- aus Obst (frisch oder konserviert);
- aus Gebäck (meist gemeinsam mit Kaffee).

8. Schreiben Sie den Anfang des Dialogs und beenden Sie ihn.

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: Herr Ober, wir möchten zahlen.

Kellner: Alles zusammen?

Gast: Nein, bitte getrennt. Ich hatte Kalbsbraten mit Buchweizengrütze und gemischtem Salat, ein Glas Wein, ein Eis mit Gartenerdbeeren und zwei Stückchen Brot.

Kellner: Hier ist die Rechnung. Das macht 287 Grivna. Haben Sie es nicht kleiner? Ich kann 500 Grivna nicht wechseln. Vielleicht haben Sie 300 Grivna? Dann gebe ich 13 Grivna zurück.

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: ...

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Woraus besteht die Speisenfolge und wozu dient sie?
2. Was wird als Gang bezeichnet? Was wird als Gedeck bezeichnet?
3. Was ist ein Zwischengericht?
4. Woraus bestand die klassische Speisennfolge und warum wird sie heute abgelehnt?
5. Wie ist die moderne Speisenfolge in Anwendung der Ernährungswissenschaft und

aus wie vielen Gängen besteht sie in der Regel? 6. Wie erfolgt die Nummerierung der Speisenfolge? 7. Was soll den Hauptpunkt bei der Zusammenstellung von Speisenfolgen darstellen? 8. Welche Regeln gelten für die gesamte Speisenfolge? 9. Worauf ist bei der Zusammenstellung der Speisenfolge zu achten? 10. Welche Regeln gelten für alle Rohstoffe bei der Zusammenstellung der Speisenfolge? 11. Warum darf man keine Suppe vor dem Eintopfgericht empfehlen?

10. Erzählen Sie auf Deutsch von der Speisenfolge.

11. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

Wovon ist die Getränkefolge abhängig? 2. Woraus besteht die Getränkefolge? 3. Welche Getränke kann man zur Vorspeise anbieten? 4. Welche Getränke werden zu Hauptspeisen empfohlen? 5. Welche Weine werden zum hellen und zum dunklen Fleisch serviert? 6. Welche Weine werden zu Eiergerichten, Kalbfleischgerichten, Gerichten aus Innereien angeboten? 7. Wodurch erfolgt die Sicherung des Höhepunktes innerhalb einer Getränkefolge? 8. Was für Gläser werden zur Prüfung von Farbe und Klarheit des Weines bevorzugt? 9. Welche Gläser verwendet man für Weißweinsorten? 10. Welche Gläser eignen sich für die meisten Rotweine? 11. Welches Glas ist das kleinste? 12. Wie werden die Gläser angefasst?

12. Erzählen Sie auf Deutsch von der Getränkefolge.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

Як правило, сучасний обід може складатися з 3 – 6 страв. 2. Нумерація страв проводиться у відповідності з послідовністю включення страв у меню. 3. Певні вина подаються у відповідних келихах і до певних страв. 4. Послідовність напоїв залежить від послідовності страв. 5. Для визначення кольору і прозорості вина використовують безбарвні чарки.

LEKTION 11

Text A: Würzmittel.

Text B: Wirkung der Gewürze.

Dialog: Das Abendbrot.

Wortbildung: Das Präfix der Substantive „ge-“ (Префікс іменників „ge-“).

Grammatik: 1. Das zusammengesetzte Prädikat (Складний присудок).

2. Das zusammengesetzte nominale Prädikat (Складний іменний присудок).

3. Das zusammengesetzte verbale Prädikat (Складний дієслівний присудок).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

aufsaugen vt всотувати, поглинати; **auswirken, sich** (wirkte sich aus, sich ausgewirkt) впливати; **beifügen** vt (D) додавати, прикладати; **belassen** (beließ, belassen) vt залишати (в колишньому стані); **erwünscht** a бажаний; **die Genusssäure**, -, -n харчова кислота; **der Genusswert**, -(e)s, -e смакова цінність; **das Gewürz**, -es, -e прянощі; приправа; **das Gewürzkraut**, -(e)s, -kräuter зелень (прянощі); **die Haltbarkeit**, - зберезуваність (харчових продуктів), лежкість (овочів і фруктів); **die Handhabung**, -, -en використання; **heben** (hob, gehoben) vt підвищувати, піднімати, збільшувати; **hervorrufen** (rief hervor, hervorgerufen) vt викликати; **nachträglich** a додатковий; **retten** vt рятувати, виручати; **tauchen** vt

занурювати, заглиблювати; **überdecken** vt перекривати; **unterdrücken** vt пригноблювати, заглушати; **die Unterhitzung**, -, -en нижній підогрів (в духовці); **veredeln** vt покращувати; збагачувати; **das Würzmittel**, -s, - пряність; **der Zusatz**, -es, -sätze добавка; домішка.

Vorübung

Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Zu Würzmitteln zählt man Gewürze, Gewürzkräuter, Essig u. a. 2. Würzmittel sind Zusätze zu Speisen zur Erhöhung der Geschmacks- und Geruchsverbesserung, zur Appetitanregung. 3. Bereits in geringen Mengen rufen Würzmittel den erwünschten geschmacklichen Effekt hervor. 4. Genusssäuren sind Essig, Zitronensaft und Zitronensäure. 5. Würzgemüse haben einen hohen Genusswert. 6. Die Gewürze sollen den eigenen Geschmack der Speisen heben, aber nicht überdecken. 7. Gewürze veredeln die Speisen durch ihre Farbe und ihr Aroma. 8. Gewürze unterdrücken oder neutralisieren den Geruch der rohen Waren. 9. Die falsche Handhabung der Gewürze kann sich nachteilig auf die Speisen auswirken. 10. Man kann nicht ein durch Würzen bitter gewordenes Gericht retten. 11. Gewürze fördern auch eine bessere Haltbarkeit und Frische der Gerichte. 12. Ein zu scharfes Gericht kann man auch durch Hinzufügen von neutralen aufsaugenden Lebensmitteln (Reis, Kartoffeln u. a.) retten. 13. Sogar bei richtiger Dosierung können die Gewürze dem Gericht einen bitteren Geschmack durch Unterhitzung (Aufwärmen) verleihen. 14. Man muss den Speisen einige Würzmittel zu Beginn des Zubereitens beifügen, damit sich der Geschmack voll bilden kann. 15. Frische Kräuter dürfen nur einige Minuten in kochenden Suppen getaucht werden. Ein nachträgliches Abschmecken kann auch noch vollenden, wenn die Speise braucht. 16. Man kann das Gewürz in der Speise so lang belassen, je größer das Gewürz ist.

Text A: WÜRZMITTEL

Würzmittel sind Zusätze zu Speisen oder anderen Lebensmitteln, die wegen ihrer Geschmackseigenschaften zur Erhöhung der Geschmacks- und Geruchsverbesserung, zur Appetitanregung und Förderung der Verdauung dienen. Typisch für Würzmittel ist es, dass sie bereits in geringer Menge den erwünschten geschmacklichen Effekt hervorrufen. Darum hängt der Erfolg der Herstellung der Speisen oft von den passenden, richtig dosierten Würzen ab.

Gewürze sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die auch als Hilfsmittel bezeichnet werden und zur Gruppe der Würzmittel gehören. Gewürze dienen dazu, durch Würzen und Abschmecken den eigenen Geschmack der Speisen zu heben. Bei der Speisenproduktion kommt es darauf an, dass man die Gewürze so dosiert, dass sie den eigenen Geschmack der Speisen heben, aber nicht überdecken. Die meisten Gewürze sind bearbeitet, d. h. gewaschen, geschält, getrocknet, gemahlen, beziehungsweise in Salz oder Essig gelegt. Jedes Gewürz zeichnet sich durch bestimmte Geruchs- und Geschmacksstoffe aus, von denen die eine oder die andere

Würzwirkung überwiegt.

Ein breites Sortiment geeigneter Würzmittel steht uns heute zur Verfügung. Großen Anteil am Geschmack der Speisen haben Kochsalz, Genuss säuren (Essig, Zitronensaft, Zitronensäure), ätherische Öle, süße Stoffe, Zucker usw. Zucker ist an sich* ein Lebensmittel mit hohem Energiewert, wird jedoch im Bereich der gesellschaftlichen Speisewirtschaft vorrangig als Würzmittel verwendet. Einige frische und getrocknete Gemüse, z. B. Zwiebeln, Sellerie, Knoblauch und Pilze sind wegen ihres hohen Genusswert ebenfalls als Würzmittel geeignet.

Richtig dosierte Gewürze verbessern den Geschmack, wirken appetitanregend und verdauungsfördernd und gehören deshalb zu einer vollwertigen Kost. Da die ätherischen Öle der Gewürzkräuter leicht flüchtig sind, (auch um ihren Vitamingehalt zu erhalten) soll man erst kurz vor dem Anrichten der Mahlzeit fein gehackte, getrocknete oder pulverisierte Gewürzkräuter den Speisen zusetzen.

Frische Würzkräuter sind zugleich wertvolle Vitaminträger. Sie dürfen deshalb niemals mitgekocht werden, sondern werden erst zuletzt fein gehackt und über die Speisen bestreut, wenn die Speise schon gar ist. Getrocknete Würzkräuter darf man nur 5 bis 10 Minuten mitkochen.

* Zucker ist an sich – цукор сам по собі ...

Text B: WIRKUNG DER GEWÜRZE

Gewürze können die Lebensmittel beziehungsweise die Speisen durch ihre Farbe und ihr ungewöhnliches Aroma veredeln. Farblich können sie in zweifache Hinsicht einwirken, nämlich dem Gericht einen hellen angenehmen Ton verleihen, bzw. können sie die Lebensmittel „maskieren“. So lässt sich der Anschein des „goldgelben knusprigen Tons“ z. B. bei Fleisch hervorrufen - auch, wenn es nicht gebraten wurde, indem man die entsprechenden Gewürze einsetzt: meist Safran, das frische helle Grün von Dill, Sellerie, Koriander, Basilikum und andere Würzkräuter. Die Farbgebung hängt nicht nur vom Gewürz ab, sondern auch davon, welches Lebensmittel gefärbt werden soll, welche natürliche obere Fläche es hat.

Allerdings geht von den Gewürzen nicht nur ein positiver Einfluss aus. Ihre falsche Handhabung kann sich recht nachteilig auf die Speisen auswirken. Bei nicht Beachtung der Mengeangaben, sogar bei richtiger Dosierung aber bei der unteren Hitze können die Gewürze dem Gericht einen bitteren Geschmack verleihen.

Ein durch Würzen bitter gewordenes Gericht zu verbessern, ist praktisch nicht möglich. Ein zu scharfes Gericht kann man noch retten, wenn der Schärfegrad relativ gering ist. In diesem Falle kann man entweder noch Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Fruchtsäfte) oder Mus (Äpfel, Tomaten-, Pflaumenmus) bzw. neutrale aufsaugende Lebensmittel (Reis, Kartoffeln, Nudeln) hingeben.

Die Kenntnis von der Wirkung und den Eigenschaften der Gewürze hilft natürlich dem Koch, Geschmack und Aroma des Gerichtes zu gestalten. Aber das allein genügt noch nicht. Der Geschmack des Gerichtes, zu dem Gewürze verwendet werden, hängt auch noch von einer Reihe anderer Bedingungen ab.

Die Form des Würzens ist mit dem Zeitpunkt des Würzens und der Temperatur

des Gerichtes eng verbunden. Je größer das Gewürz ist, umso länger kann man es in der Speise belassen, je feiner ist es, umso kürzere Zeit darf es in der Speise verbleiben, umso weniger soll die Temperatur darauf einwirken. Sträußchen getrockneter Kräuter, Säckchen mit gemahlene Gewürzen und Bouquets (букет) aus frischen Kräutern kann man sowohl in kalten als auch in lauwarmen Soßen eine ganze Stunde belassen, aber in kochenden Suppen dürfen sie nur einige Minuten getaucht werden. Gemahlene Pfeffer gibt man in das Gericht für 1-2 Minuten vor fertiger Stellung.

Beim Würzen ist zu beachten:

- die wesentlichen Würzmittel müssen den Speisen bereits zu Beginn des Zubereitens beigelegt werden, damit sich der Geschmack voll bilden kann;
- als Folge des Würzens darf der Eigengeschmack der Speise nicht durch zu große Gewürzmengen übertönt werden.

Dialog: DAS ABENDBROT

Lena: Ich lade sie alle zu Tisch ein. Das Abendbrot ist schon aufgetragen.

Peter: Was haben wir heute zum Abendessen?

Lena: Nur kalte Küche. Gekochte Schweinewurst, saures Kraut, Gemüse- und Kartoffelsalat mit Schinken, Käse, Butter. Ich habe einen Kuchen mit Konfitüre gebacken.

Peter: Hoffentlich haben wir auch Senf und Pfeffer?

Lena: Gewiss. Beide Dosen habe ich heute früh gefüllt.

Peter: Ich möchte ein Glas Tee trinken und ein mit Schweizer Käse belegtes Butterbrot essen. Gib mir bitte etwas Kartoffelsalat mit Schinken und saurem Kraut.

Lena: Bitte. Nimm dir selbst, so viel du willst.

Peter: Reich mir bitte den Pfefferstreuer. Ich möchte noch etwas Schinken. Haben wir schon keinen Schinken?

Lena: Warum denn? Hole bitte den Schinken aus dem Kühlschrank.

Peter: Schneide mir bitte eine Scheibe ab.

Lena: Möchtest du vielleicht Meerrettich? Ich habe ein Gläschen davon gekauft. Zum Schinken passt er sehr gut. Die Zuckerdose ist leer.

Peter: Ich werde Sie nachfüllen. Was ist das auf jener Platte?

Lena: Das ist kalter Aufschnitt.

Peter: Mach mir bitte ein Brot mit Salami. Der Meerrettich ist stark. Der Senf gefällt mir nicht. Er schmeckt etwas bitter.

Lena: Vielleicht möchtest du zum Tee Konfitüre haben?

Peter: Ich trinke lieber Tee mit Zitrone.

Lena: Ich habe zum Tee gern eingemachte Kirschen.

Peter: Und ich eingemachte Gartenerdbeeren.

Lena: Dann kannst du Gartenerdbeerenkonfitüre haben. Ich habe das gestern gekauft. Die Konfitüre steht im Kühlschrank. Wenn du willst, hole ich gleich.

Peter: Nein, danke.

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

1. Bilden Sie Substantive mit dem Präfix „ge-“ und übersetzen Sie diese Substantive ins Ukrainische.

schreien, halten, decken, brauchen, trinken, schmecken, würzen.

2. Bilden Sie Sätze mit den folgenden Substantiven.

der Gebrauch, der Geschmack, das Gewürz, der Geruch.

3. Bestimmen Sie das Geschlecht, die Zahl und die Funktion der Substantive mit dem Präfix „ge-“. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Gekröse sind Innereien vom Kalb oder Lamm. 2. Der Gebrauch der geistigen Getränke in allen Speisehallen ist streng verboten. 3. Frisches Obst oder gefrorenes wird als beliebter Nachtisch verzehrt. 4. Richtig dosierte Gewürze verbessern den Geschmack, wirken appetitanregend und verdauungsfördernd, vorwiegend durch ihren Gehalt an ätherischen Ölen und Bitterstoffen.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie in den folgenden Sätzen, wodurch das Prädikativ des zusammengesetzten nominalen Prädikats ausgedrückt ist. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische

1. Die richtige Ernährung ist gesund und hat eine große Bedeutung für die Gesundheit des Menschen. 2. Ein gut ausgewählter Nachtisch ist gesund und macht satt. 3. Diese Konfitüre ist aus sauren Kirschen. 4. Das sind Fallbirnen, sie sind nicht lagerfähig. 5. Diese gelben Tomaten scheinen unreif. 6. Die Äpfel werden reif. 7. Die Stunde ist aus. 8. Dieses Geschirr heißt Teegeschirr.

2. Bestimmen Sie die Art des Prädikats in den folgenden Sätzen. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch von Gewürzen.

Die Menagen sind Behälter, in denen Gewürze und Würzmittel bereitgehalten werden. Als Teil der Ausstattung des Servicetisches sind die Menagen mit den Zutaten zu füllen, die der Gast zur individuellen geschmacklichen Abrundung seiner Speisen benötigt. Gewürze sind Lebensmittel, die man auch als Hilfsmittel bezeichnet. Man soll die Gewürze den Speisen in der richtigen Dosierung zusetzen, die den Eigengeschmack der Speisen nur heben soll, aber in keinem Fall nicht überdecken.

3. Nennen Sie die Prädikate im folgenden Text. Bestimmen Sie, wodurch diese Prädikate ausgedrückt werden, und nennen Sie die Art dieser Prädikate. Erzählen Sie auf Deutsch von den Gewürzen und ihren Dosierungen bei der Verwendung als Würzmittel.

Ein Gewürz darf das eigene Aroma jeder Speise nicht überdecken, sondern soll es vertiefen, unterstreichen, erst zur vollen Wirkung bringen. Es gibt Gewürze - z. B. Nelken, Muskat, Knoblauch – von denen schon ein Hauch genügt, um eine Speise zu aromatisieren. Dagegen gibt es andere Gewürze, von denen man mehr nehmen soll. Eine Würze, die man noch immer zu wenig ausnutzt, sind die frischen Küchenkräuter. Sie haben eine ausgezeichnete und dabei doch milde Würzkraft und man muss diese frischen Küchenkräuter, wie möglich, bei der Zubereitung der

Speisen verwenden.

4. Bestimmen Sie, in welcher Person, Zahl und Zeitform die Prädikate in den folgenden Sätzen stehen. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Schwarzer Pfeffer wirkt brennend scharf, hat eine starke Reizwirkung auf die Schleimhäute der Verdauungsorgane. 2. Weißer Pfeffer zeichnet sich durch etwas milderen und feineren Geschmack als schwarzer Pfeffer aus. 3. In 3 Monaten der Lagerzeit geht die Paprikawürzkraft zurück. 4. Die Temperatur und das Erhitzen sind auch ein Maßstab für die Dosierung der Gewürze. 5. Beim Dosieren der Gewürzmengen darf das „Dosieren“ der Temperatur nicht außer Acht gelassen werden. 6. Beispielsweise kann ein erneutes Aufwärmen der Speisen mit normaler Gewürzmenge den Geschmack des Gerichtes verderben.

5. Bestimmen Sie die Art und den Modus (чотиб) der Prädikate im folgenden Text und übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Gebrauch des Meerrettichs beim Würzen der Speisen.

Die Meerrettichswurzel hat einen scharfen Geschmack. Sie kann frisch gerieben oder auch als industriell haltbar gemachte Würze verwendet werden. Geriebener Meerrettich verfärbt sich leicht, er kann für Fischgerichte, Soßen, Eierspeisen, gekochtes Rind- oder Schweinefleisch, Schinken, Räucherfleisch oder Würste gebraucht werden. Es genügt oft nur eine Spur des abgeriebenen Muskatnusses, um eine Soße, Gemüse, ein Reis- oder Teigwarengericht zu würzen.

6. Setzen Sie die eingeklammerten Verben in die entsprechende Zeitform und bestimmen Sie die Art des Prädikats. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Die Qualität der Gewürze (abhängen) von der Herkunft, dem Reinheitsgrad und der Lagerung. 2. Gewürze (verlieren) schnell Aroma und (annehmen) leicht fremde Gerüche. 3. Gewürze (verwenden) als Einzelgewürz oder als Gewürzmischung. 4. Gewürzbenennungen (angeben) auf den Einzelpackungen. 5. Damit der wertvolle Saft in Holz nicht (eindringen), ist es ratsam, frische Würzkräuter auf dem Porzellan- oder Kunststoffbrettchen zu zerkleinern.

7. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch vom Gebrauch des hart gewordenen Schnittkäses und des Knoblauchs als Würzmittel und achten Sie auf diese nützlichen Ratschläge.

1. Aus hart gewordenem Schnittkäse lässt sich eine ausgezeichnete Würze bereiten. Er wird gerieben und hellen Soßen, Gemüsegerichten, Teigwaren und Reisgerichten zugesetzt. Ein Stück beim Schmoren zugegebener geriebener Käse kann Braten und Soße würzen. 2. Mit Knoblauchzehen darf es nur sehr sparsam gewürzt werden. Oft genügt es schon, das Gefäß mit einer angeschnittenen Zehe auszureiben. Fetttes Fleisch, besonders Hammelfleisch, kräftige Soßen und Salate vertragen die Knoblauchzugabe.

8. Merken Sie sich die folgenden Sprachformeln. Finden Sie ukrainisches Äquivalent! Stellen Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner zusammen und gebrauchen Sie diese Sprachformeln in Ihrem Dialog. Isst du gern scharfe Speisen?

An diesem Tisch wird nicht serviert. Setzen Sie sich bitte an einen anderen.

Was wünschen Sie? Was darf es sein?
Hier ist die Speisekarte. Würden Sie wählen?
Wünschen Sie Pfeffer, Essig, Meerrettich?
Haben Sie sonst einen Wunsch?
Wünschen Sie ein Gedeck?
Wie finden Sie das Beefsteak?
Kalbsbraten ist nicht mehr. Dieses Gericht ist gestrichen.
Kann ich etwas Brot haben, Herr Ober?
Die Speise ist stark gepfeffert.
Ich kann sie gar nicht essen. Bringen Sie bitte eine andere.
Ich möchte kassieren.
Möchten Sie die Rechnung bekommen?
Reichen Sie mir bitte den Senf.

9. Antworten Sie auf die folgenden Fragen.

1. Welche Speisen darf man pfeffern? 2. Welche Gerichte werden mit Senf (Essig, gemahlenem schwarzem und weißem Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Dill, Schnittlauch und Ähnlichem) zubereitet? 3. Womit bestreut man die neuen Salzkartoffeln? 4. Welche Suppen darf man mit Lorbeerblättern, Pfeffer oder Zwiebel würzen? 5. Welche Würzmittel gibt man ins Fischgelee? 6. Welche Zutaten verwenden wir meistens für Fisch- und Fleischspeisen, für die Konservierung vom Gemüse? 7. Welche Würzmittel werden zur Herstellung von geräucherten Fleisch- und Fischerzeugnissen gebraucht? 8. Welche Gewürze passen besser für süße Speisen und Konditoreierzeugnisse?

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wozu dienen die Würzmittel? 2. Wovon hängt oft der Erfolg der Herstellung von Speisen ab? 3. Welche Würzmittel kennen Sie und welche gebrauchen Sie oft bei der Zubereitung der Speisen? 4. Was sind Gewürze? Wozu dienen sie? Wie werden sie verkauft? 5. In welcher Menge soll man Gewürze verbrauchen? 6. Wodurch zeichnet sich jedes Gewürz aus? 7. Wie werden die Würzmittel aufbewahrt? 8. Welche Würzmittel, Würzgemüse und Würzkräuter schmecken Ihnen am besten und warum? 9. Welche Würzkräuter, Würzmittel und Würzgemüse verwenden Sie oft selbst bei der Zubereitung der Speisen und warum?

11. Erzählen Sie auf Deutsch von Würzmitteln nach dem folgenden Plan:

Würzmittel als Zusätze zu Speisen oder anderen Lebensmitteln und ihre Einwirkung

1. Das Sortiment der Würzmittel und ihre Verwendung.
2. Gewürze aus Pflanzen oder Pflanzenteilen als Zusätze zu Speisen.
3. Unsere heimischen Würzgemüse.

12. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text B.

1. Welche Wirkung können die Gewürze auf die Lebensmittel haben? 2. Welcher positive Einfluss geht von den Gewürzen auf die Speisen und Lebensmittel aus? 3. Warum soll man die Gewürze in bestimmter Menge verwenden? 4. Welche negativen Eigenschaften haben die Gewürze? 5. Wie wirkt die falsche Handhabung der Gewürze auf die Speisen ein? 6. Kann man ein durch Würzen bitter gewordenenes

Gericht verbessern? Wenn ja, dann wie? 7. Wie kann man ein zu scharfes Gericht retten? 8. Was bedeutet „Nicht überwürzen!“? 9. Wie soll man die Gewürze dosieren? 10. Wie veredeln die Gewürze verschiedene Speisen? 11. Wie soll man die Gewürze aufbewahren?

13. Erzählen Sie auf Deutsch von den Gewürzen und ihrer Wirkung auf die Speisen.

Übersetzen Sie ins Deutsche.

I. 1. Багато овочів, таких як томати, цибуля, часник та інші, широко застосовують в якості приправ до різних м'ясних і рибних страв. 2. Приправи з овочів не тільки покращують смак страви, але й збагачують приготовані страви вітамінами і мінеральними речовинами. Тому при приготуванні м'ясних і рибних страв слід завжди вживати не тільки традиційні прянощі (чорний, білий, червоний перець та інші прянощі), але й використовувати пряні овочі, щоб збагатити страви різними вітамінами та поживними речовинами, необхідними нашому організму.

II. 1. Прянощі слід вживати в певній пропорції, щоб не зіпсувати смак страви. Вони діють навіть у дуже маленькій кількості. 2. Прянощі варто зберігати в щільно закритих банках при певній температурі. 3. При приготуванні однієї страви слід вживати не більше трьох прянощів і в певній кількості, щоб смак однієї прянощі не знищував смак іншої.

LEKTION 12

Text A: 1. Kalte Platten und Vorspeisen.

Salate und Servieren von Salaten.

Text B: Servieren von kalten Platten, Vorspeisen, kalten und warmen Gerichten und Getränken dazu.

Dialog: Was können Sie von kalten Platten, Vorspeisen und Salaten anbieten?

Grammatik: 1. Das Perfekt Aktiv (Перфект дійсного стану).

2. Das Perfekt Passiv (Перфект пасивного стану).

3. Die Infinitivkonstruktionen mit „um ... zu“, „statt ... zu“, „ohne ... zu“ (Інфінітивні звороти „um ... zu“, „statt ... zu“, „ohne ... zu“).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

anregen vt збуджувати (*anetum*); **auflegen** vt класти, накладати (*простелити скатертину*); **aufwerten** vt підвищити ціну; **beigeben** (gab bei, beigegeben) vt надавати, додавати; **eindecken** vt накривати (*на стіл*), класти на стол (*приладу*); **einleiten** vt вводити, зд. починати; **einschlagen** (schlug ein, eingeschlagen) vt загортати; **einsetzen** vt вводити в дію, зд.: подавати; класти (*приладу на стіл*); **die Erkenntnis**, -, -se пізнання; **das Gedeck**, -(e)s, -e 1) (столовий) прилад; 2) обід (*з певного меню*); **richten** vt направляти; **vervollkommen** I vt удосконалювати; II **sich** ~ удосконалюватись; **vielfältig** a багатогранний; **vorlegen** vt подавати; розкладувати; **die Vorspeise**, -, -n закуска; **widerstandsfähig** a стійкий; **wirken** vi діяти, впливати.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Gemüse- und Rohkostsalate sind an der erste Stelle unter den Vorspeisen. 2. Die Vorspeisen leiten den Verdauungsprozess ein. 3. Schön und schmackhaft zubereitete Vorspeise regt den Appetit an und wirkt positiv auf das Nervensystem. 4. Der Gast wendet seine ernährungsphysiologischen Erkenntnisse bewusst oder unbewusst fast immer richtig an. 5. Gemüse- und Rohkostsalate haben eine vielfältige Zubereitung über das gesamte Jahr. 6. Verschiedene Kräuter, wie Dill, Petersilie u. a. werten durch ihre basenüberschüssigen Mineralstoffe den Salat auf. 7. Wir sollen richtig ernährt sein, um unseren Körper gesund und wider stands fähig zu erhalten. 8. Der Mensch soll seine Erkenntnisse darauf richten, um sich richtig zu ernähren. 9. Toast kann man in eine Stoffserviette einschlagen, reichen, vorlegen oder einsetzen. 10. Für Salate sind das kleine Messer und die kleine Gabel als Besteck einzudecken. 11. Der Brotteller soll links neben dem Gedeck stehen. 12. Auf der rechten Seite des Brottellers ist ein Mittelmesser aufzulegen, wenn Butter zur Vorspeise gereicht wird. 13. Oft wird etwas aus frischem Obst zu Salatplatten beigegeben.

Text A: 1. KALTE PLATTEN UND VORSPEISEN

Die Vorspeisen haben die Aufgabe, dem Gast den Appetit anzuregen und den Verdauungsprozess einzuleiten. Sie bereiten den Magen auf die bevorstehende Nahrungsaufnahme vor. Dazu sollen die Vorspeisen pikant und würzig abgeschmeckt sowie formschön und zweckentsprechend angerichtet sein. Die Vorspeisenportion kann klein sein, denn sie darf nicht sättigend wirken.

Als Vorspeisen nennen wir hier: Gemüse- und Rohkostsalate, Salate, Mayonnaisen, Vorspeisencocktails, Eier, Eiergerichte, Räucherwaren, Gelee- und Aspikgerichte, Würzbissen, Ragouts, Pasteten, Weich- und Krustentiere, Krebse, Kaviar, kalte Vorgerichte aus Fisch, Schlachtfleisch, Geflügel, Obst und Gemüse.

An die erste Stelle unter den Vorspeisen setzen wir bewusst Gemüse- und Rohkostsalate.

Die Erkenntnisse der neuzeitlichen Ernährung sind darauf gerichtet, den menschlichen Körper gesund und widerstandsfähig zu erhalten. Die vielfältigen Möglichkeiten für die Herstellung von Gemüse- und Rohkostsalaten garantieren über das gesamte Jahr, den Körper mit den notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen versorgen zu können. Es ist eine verantwortungsvolle Aufgabe des Küchen- und Servierpersonals, im Sinne einer gesunden Ernährung auf den Gast Einfluss zu nehmen.

Eine zum a-la-carte-Gericht gehörende Salatbeilage - vorher serviert - regt den Gast meist an, diese von den anderen Teilen des Gerichts zu verzehren.

Text A: 2. SALATE UND SERVIEREN VON SALATEN

Die Salate können aus verschiedensten Grundstoffen hergestellt werden, zum Beispiel aus Fisch, Fleisch der Schlachttiere, Geflügel, Eiern, Gemüsen, Weich- und

Krustentieren. Sie bestehen aus einem Hauptrohstoff und aus passenden Nebenrohstoffen, die mit Gewürzen und einem Bindemittel abgeschmeckt werden. Bindemittel sind zum Beispiel Mayonnaise, Tomatenketchup sowie saure oder süße Sahne.

Durch die Zubereitung - Marinieren - werden Salate geschmacklich verbessert. Bei der Verwendung von Zitronensaft reichert man den Salat mit Vitamin C an. Der Gehalt verschiedener Kräuter im Salat, wie Dill, Petersilie, Lauchgewächse, Knoblauch u. a. erhöht den Vitaminen- und Mineralstoffgehalt im Salat ebenfalls. Die Salate werden sehr oft mit Brot und Butter serviert. Viele Salate enthalten auch größere Fleischstücke, die noch geschnitten werden können. Als Besteck sind das kleine Messer und die kleine Gabel einzudecken.

Die Gemüse- und Rohkostsalate werden nicht nur als Einzelportionen zubereitet, sie werden auch als gemischte Salate oder Salatplatten serviert.

Beim Servieren von Gemüse- und Rohkostsalaten als selbstständigen Gerichten werden das kleine Messer und die kleine Gabel eingedeckt. Für Salat als Beilage genügt eine kleine Gabel. Für alle Rohstoffe, die aus dem Wasser entstammen, wird ein Fischbesteck benutzt. In Zweifelsfällen werden immer das kleine Messer und die kleine Gabel verwendet, da das Messer nicht nur ein Schneide-, sondern auch ein Schiebegerät ist.

Getränkewahl. Als Getränke zu Salaten und Mayonnaisen eignen sich am besten trockene süße Weine (hoher Alkoholgehalt, niedriger Zuckergehalt) oder scharfe Spirituosen wie Wodka und Weinbrand.

Text B: SERVIEREN VON KALTEN PLATTEN, VORSPEISEN, KALTEN UND WARMEN GERICHTEN UND GETRÄNKEN DAZU

Die kalten Vorspeisen werden vor der Suppe, warme nach der Suppe serviert. Die warme Vorspeise nennt man auch Zwischengericht. Vorspeisen werden im Einzelservice von rechts eingesetzt. Vorspeisen für mehrere Personen werden vom Kellner von links gereicht und mit der rechten Hand vorgelegt oder von links gereicht, und der Gast bedient sich selbst.

Verschiedene Vorspeisen erfordern jeweils ein gesondertes Vorlegebesteck. Kleine Vorspeisen werden auf Mittelteilern, größere auf großen flachen Tellern, warme Vorspeisen auf großen, kalten Tellern angerichtet. Zu kalten und warmen Vorspeisen werden Mittelgabeln und Mittelmesser eingedeckt, zu Cocktails Mittelgabeln und je nach Konsistenz auch kleine Löffel. Der Brot-Toastteller steht links neben dem Gedeck. Wird Butter zur Vorspeise gereicht, ist auf der rechten Seite des Brot-Toasttellers ein Mittelmesser aufzulegen. Brot wird im Brotkorb oder auf dem Mittelteiler, Toast im Brotkorb oder auf dem Mittelteiler, in einer Stoffserviette eingeschlagen, gereicht, vorgelegt oder eingesetzt.

Kalter Aufschnitt, Kalbs- oder Schweinebraten, Schinken, Geflügel usw. werden auf einem großen, kalten Teller, einer Porzellan- oder Metallplatte mit großem Messer und großer Gabel serviert.

Für alle auf Platten angerichteten warmen Fleischgerichte sind große warme

Teller einzusetzen. Die Fleischplatte wird links oberhalb der Gabel eingesetzt. Sättigungsbeilagen stehen links, Gemüsebeilagen rechts oberhalb des Tellers.

Für kalte Fischgerichte mit warmen Beilagen werden große kalte Teller eingesetzt. Zu warmen Fischgerichten sind große warme Teller einzusetzen.

Man bereitet Gemüse- und Rohkostsalate als Einzelportionen, serviert sie aber auch als gemischte Salate oder Salatplatten. Zu Salatplatten wird oft etwas aus frischem Obst beigegeben, zum Beispiel Apfel-Möhren-Salat.

Als Getränke zu kalten Platten und Vorspeisen eignen sich am besten trockene Weiß- und Rotweine (hoher Alkoholgehalt, niedriger Zuckergehalt) und zu kalten und warmen Gerichten passen besser scharfe Spirituosen wie Wodka und Weinbrand und anderes, was der Gast bestellt.

Dialog: WAS KÖNNEN SIE VON KALTEN PLATTEN, VORSPEISEN UND SALATEN ANBIETEN?

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie?

Gast: Was können Sie von kalten Platten und Vorspeisen anbieten?

Kellner: Ich kann Ihnen verschiedene Salate anbieten, wie z. B. Gurken-, Tomaten-, Fleischsalat u. a. Möchten Sie vielleicht etwas von den Fischvorspeisen?

Gast: Was für Fischvorspeisen haben Sie?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an Fischvorspeisen. Ich kann Ihnen Sprotten mit Zitrone oder grünen Erbsen, Sardinen und Sprotten mit Meerrettich, Hering mit Schnittlauch anbieten.

Gast: Und was können Sie uns von den Fleischvorspeisen anbieten?

Kellner: Wir haben Kalbsbraten mit feinem Gemüsesalat, Fleischaufschnitt mit gemischtem Salat, Schinken mit grüner Gurke u. a.

Gast: Bringen Sie uns bitte ein Mal Fleischaufschnitt garniert und ein Mal Kalbsbraten mit Gemüsesalat. Haben Sie Krabbensalat mit Mayonnaise und marinierter Gurke? Ich möchte das bestellen. Und haben Sie Roastbeef und mit welcher Beilage?

Kellner: Leider haben wir heute keinen Krabbensalat. Vielleicht nehmen Sie marinierte Steinpilze? Sie schmecken ausgezeichnet. Salat „Stolitschny“ schmeckt auch fein. Wir haben ein pikantes Roastbeef mit gebratenen Kartoffelschnitten und Salat aus frischen Gurken. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Bestellen Sie für uns noch bitte zwei Mal Roastbeef mit gebratenen Kartoffelschnitten und Salat aus frischen Gurken, drei Mal Heringsalat mit Schnittlauch und eine Flasche Minsker Mineralwasser. Das ist alles.

Kellner: Bitte schön. Gleich bringe ich alles.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Konjugieren Sie die folgenden Sätze im Perfekt Aktiv. Erklären Sie den Gebrauch der Hilfsverben.

1. Der Kellner hat uns schnell bedient. 2. Wir sind ins Cafe gegangen.

2. Setzen Sie die in Klammern stehenden Verben ins Perfekt Aktiv und erklären

Sie den Gebrauch der Hilfsverben. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Was ... Sie heute zum Mittagessen ... (essen)? 2. ... du dir Löffel und Gabel aus dem roten Plastikkorbchen auf dem Ausgabetisch ... (nehmen)? 3. Ich ... heute vom Mittagessen halb hungrig ... (aufstehen). 4. Womit ... du das Schweineschnitzel ... (essen)? 5. Wir ... in die Speisehalle ... (gehen), um zum Abendbrot zu essen. 6. Wir ... heute den ganzen Tag hungrig ... (sein), weil wir den ganzen Tag sehr beschäftigt waren.

3. Konjugieren Sie die Sätze im Perfekt Passiv. Übersetzen Sie dann diese Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Übersetzung des Passivs ins Ukrainische.

1. Verschiedene Vorspeisen sind mir vom Kellner empfohlen worden.
2. Heute bin ich zum Mittagessen eingeladen worden.

4. Setzen Sie die Sätze ins Perfekt Passiv. Übersetzen Sie dann diese Sätze ins Ukrainische.

1. Der Fleischsalat wurde mit Petersilie bestreut. 2. Das Öl wird im Wasser nicht gelöst. 3. Das Brot wurde mit Butter bestrichen. 4. Wir werden von diesem Kellner immer schnell bedient. 5. Dieser schmackhafte Gemüsesalat wurde von meiner Schwester zubereitet.

5. Finden Sie in den folgenden Sätzen Infinitivkonstruktionen und erklären Sie den Gebrauch der Partikel „zu“ im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Statt Kartoffeln ins kochende Wasser zu legen, legte Anna sie ins kalte Wasser. 2. Ohne Kartoffeln sofort nach dem Schälen zu kochen, ließ Anna sie noch lange Zeit im Wasser liegen. 3. Frische Früchte werden vor dem Trocknen blanchiert, um die enthaltenen Enzyme zu inaktivieren und anhaftende Bakterien zu beseitigen. 4. Beilage ist eine Speisekomponente, die dazu dient, um zusammen mit Eier-, Fisch-, Geflügel-, Wild- und anderen Fleischspeisekomponenten zu Gerichten gegeben zu werden.

6. Setzen Sie die Infinitivkonstruktionen mit „statt ... zu“, „ohne ... zu“ oder „um ... zu“ ein und erklären Sie den Gebrauch der Partikel „zu“. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. ... Pellkartoffeln (kochen), kochen wir meistens geschälte Kartoffeln. 2. ... Kartoffelpuffer (zubereiten), soll man zuerst die geschälten rohen Kartoffeln fein reiben. 3. ... weniger Vitaminverluste (haben), soll man bei der Kartoffelzubereitung die schonendsten Kochmethoden anwenden. 4. ... den Kochtyp der Kartoffeln (kennen), kann man die Gardauer nicht einhalten.

7. Ergänzen Sie den Dialog.

Kellner: Guten Morgen. Was möchten Sie zum Essen bestellen?

Gast: Welche Vorspeisen in Öl können Sie uns anbieten?

Kellner: Wir haben verschiedene Fischkonserven in Öl. Ich kann Ihnen geräucherten Barsch in Öl mit Zitrone anbieten. Geräucherte Kieler Sprotten mit Ei und grünen Erbsen schmecken auch sehr gut.

Gast: Wir möchten geräucherten Zander in Öl mit Mayonnaise und gemischtem Salat. Haben Sie dieses Gericht?

Kellner ...

8. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 1.

1. Welche Aufgabe haben die Vorspeisen? 2. Wie sollen die Vorspeisen sein? 3. Welche Vorspeisen gibt es? 4. Welche Vorspeisen essen Sie gern und können Sie zubereiten? 5. Welche Vorspeisen setzen wir bewusst an die erste Stelle und warum? 6. Welche Salate garantieren unseren Körper über das ganze Jahr mit den notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen versorgen zu können? 7. Welche Gemüse- und Rohkostsalate kennen Sie und können Sie zubereiten? 8. Wie werden Gemüse- und Rohkostsalate zubereitet und serviert? 9. Welche Beilagen werden oft zu Salatplatten verwendet?

9. Erzählen Sie auf Deutsch von kalten Platten und Vorspeisen.

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 2.

1. Was sind Salate? 2. Woraus können Salate hergestellt werden? 3. Womit können Salate abgeschmeckt werden? 4. Welche Salate kennen Sie, essen Sie gern und können Sie zubereiten? 5. Womit werden Salate serviert? 6. Welche Bestecke benutzt man beim Servieren von verschiedenen Salaten? 7. Welche Getränke eignen sich besser zu Fleisch-, Fischsalaten und sonstigen?

11. Erzählen Sie auf Deutsch von der Zubereitung der Salate und von ihrem Servieren. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Wann werden kalte und warme Vorspeisen serviert? 2. Wie werden die Vorspeisen im Einzelservice und für mehrere Personen gereicht? 3. Wie werden verschiedene Vorspeisen serviert? 4. Wie serviert man kalte und warme Fleisch- und Fischgerichte? 5. Welche Teller werden für kalte und warme Fleisch- und Fischgerichte eingesetzt? 6. Welche Getränke eignen sich am besten zum Fisch-, Fleischsalaten und zu anderen Salaten? 7. Wie werden Vorspeisen vom Kellner eingesetzt? 8. Welche Messer und Gabeln werden für kalte und warme Vorspeisen eingedeckt? 9. Wie werden kleine Vorspeisen angerichtet und serviert?

12. Erzählen Sie auf Deutsch, wie kalte und warme Vorspeisen, Fleisch- und Fischgerichte serviert werden.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Закуси повинні бути пікантними, смачними і красивими по формі, а також відповідно оформлені. 2. Холодні закуски подають перед супом, гарячі – після супу. 3. Порції закусок не повинні бути великими, так як їх мета тільки викликати у відвідувача апетит. 4. Гарячі закуски подають на великих теплих тарілках. 5. Для холодних і гарячих закусок кладуть виделку та ніж. 6. При подачі овочевого салату в якості самостійного блюда кладуть велику вилку і великий ніж. 7. Для салату в якості гарніру достатньо однієї вилки.

LEKTION 13

Text A: Alkoholfrei Getränke.

Text B: Servieren von alkoholfreien Getränken.

Dialog: Welche alkoholfreien Getränke können Sie mir anbieten?

Grammatik: 1. Die Reflexivpronomen (Зворотні займенники).

2. Die reflexiven Verben (Зворотні дієслова).

3. Die Indefinitpronomen (Неозначені займенники).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Abmagerungskur, -, -en лікування від ожиріння; **der Anlass**, -es, Anlässe привід, випадок; **der Blutdruck**, -(e)s, кров'яний тиск; **die Einschränkung**, -, -en обмеження; **die Fettleibigkeit**, -, - ожиріння; **das Getränk**, -(e)s, -e напій; **heilen** vt лікувати; **die Heilwirkung**, -, -en лікувальна дія; **der Kräutertee**, -s, -s травяний чай; **die Neigung**, -, -en схильність, розташування; **schädlich** а шкідливий; **unumgänglich** а неминучий; **die Verträglichkeit**, - переносимість.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter.

1. Mineralwasser, Limonaden sind am häufigsten verwendete alkoholfreie Getränke.
2. Mineralwasser hat eine gute Heilwirkung. 3. Bei Neigung zur Fettleibigkeit soll man den hohen Kaloriengehalt in Limonaden beachten. 4. Ungesüßte Obstsäfte sind besonders gesund und werden auch bei Abmagerungskuren empfohlen. 5. Bei Abmagerungskuren und Erkrankungen erfordert man die Einschränkung der Aufnahme der tierischen Fette. 6. Buttermilch ist ein gesundes, durststillendes Getränk, hat fast keinen Fettgehalt und ist von guter Verträglichkeit. 7. Kräutertee ist aromatisch, vitamin- und mineralstoffhaltiges Getränk und wird oft als Heilgetränk verwendet. 8. Mineralwasser hat eine gute Heilwirkung. Sie heilt viele Magenerkrankungen. 9. Kaffee und Tee sind schädlich bei hohem Blutdruck. Sie erhöhen den Blutdruck. 10. Bei der Auswahl der Getränke beim festlichen Anlass ist eine gute Beratung durch den Kellner unumgänglich.

Text A: ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Zu einem Essen gereichte Getränke sollen ergänzend wirken. Neben persönlichem Geschmack und Interessen bestehen daher einige Grundregeln. So sollen Mineral- und Fruchtwasser, Limonaden sowie Pflanzensäfte (Tomatensaft, Gemüsesaft u. a.) bei keinem Essen fehlen.

Die am häufigsten verwendeten alkoholfreien Getränke sind Mineralwasser, Limonaden, Obstsäfte, Obstmoste, Pflanzensäfte. *Mineralwasser* enthält unterschiedliche Anteile an Spurenelementen (Jod, Eisen, Schwefel u. a.), wirkt durststillend, ist gut verdaulich und hat eine gute Heilwirkung. *Limonaden* werden aus Fruchtsäften, Kohlensäure und Zucker hergestellt. Durch hohen Anteil an Zucker sind sie verhältnismäßig kalorienhaltig. Sie wirken nicht besonders durststillend. Bei Neigung zur Fettleibigkeit soll man den hohen Kaloriengehalt in Limonaden beachten. *Obstsäfte* haben einen hohen Vitamingehalt, unterschiedlichen Anteil an Traubenzucker und auch einen Anteil an lebenswichtigen Spurenelementen. Obstsäfte sind besonders gesund, wenn sie ungesüßt sind. Sie sind bei Abmagerungskuren zu empfehlen. *Obstmoste* wie Obstsäfte haben durch die leichte Vergärung günstige Auswirkungen auf das gesamte Verdauungssystem. Obstmoste

wie Obstsäfte, sind besonders gesund, wenn sie ungesüßt sind. *Pflanzensäfte* wie Obstsäfte, jedoch ohne Traubenzucker, haben besonders eine blutreinigende Wirkung.

Vollmilch ist überhaupt das gesündeste Getränk. Sie ist vollwertiges Nahrungsmittel mit hohem Fett-, Kalzium- und Vitamingehalt sowie Eiweiß und Spurenelementen. *Magermilch* ist wie Vollmilch, jedoch mit geringem Fettanteil. Sie ist besonders wertvoll bei Abmagerungskuren und Erkrankungen, die eine Einschränkung der Aufnahme tierischer Fette erfordern. *Buttermilch* ist ein gesundes, durststillendes Getränk von guter Verträglichkeit. Sie hat fast keinen Fettgehalt, weniger Vitamine als Vollmilch, aber die gleiche Menge von Spurenelementen. *Sauermilch*, *Dickmilch*, *Jogurt* und andere Getränke sind besonders gesund. Sie sind durch Zusatz von Fermenten besonders günstig für das Verdauungssystem. Sie haben solche Fettanteile und Spurenelemente wie bei den Milcharten, aus denen sie hergestellt werden, jedoch haben weniger Vitamine als Milch.

Kräutertee ist aromatisch, gesundheitsfördernd, vitamin- und mineralstoffhaltig.

Kaffee und *Tee* sind im Übermaß schädlich, ebenso bei zu hohem Blutdruck. Durch Koffeingehalt wirken sie anregend, Blutdruck erhöhend.

Kakao ist ein reines Genussmittel ohne besonderen ernährungsphysiologischen Effekt. Sein Wert liegt in Milch, die zu seiner Zubereitung verwendet wird.

Text B: SERVIEREN VON ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEN

Alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte, Süßmoste und Juices (Säfte) werden in einem mit Füllstrich vorgesehenen Schoppen (Pokal)- oder Mehrzweckglas serviert.

Gemüsesäfte (z. B. Tomatensaft), die vom Gast gewürzt werden, sind auf einem Mittelteller mit einem Löffel, sowie Salz zu servieren.

Zitronenlimonade kalt wird im hohen Limonadenglas mit Streuzucker angerichtet und mit einem Limonadenlöffel und Trinkröhrchen auf dem Mittelteller mit Saugdeckchen oder Papierserviette serviert.

Zitronenlimonade heiß wird in einem hitzefesten Glas angerichtet, jedoch ohne Trinkröhrchen serviert.

Tee wird in einem hitzefesten Teeglas angerichtet und auf der Untertasse mit Saugdeckchen und einem kleinen Löffel auf einem Tablett serviert. Je nach Bestellung werden Kaffeesahne, Zitronenecken oder eine Spirituose dazu gereicht. Zu einem Kännchen Tee kann anstelle eines Glases auch eine Tasse gegeben werden.

Kaffee mit seiner anregenden Wirkung auf Herz und Nerven wird den Gästen in den verschiedensten Zubereitungsarten serviert. Eine Tasse Kaffee auf der Untertasse mit dem Saugdeckchen und Kaffeelöffel wird mit oder ohne Tablett unmittelbar vor dem Gast rechts eingesetzt. Die Kaffeesahne steht rechts oberhalb der Kaffeetasse, die Zuckerschale steht vor der Kaffeesahne. Beim Servieren eines Kännchens Kaffee steht das Kännchen rechts von der Zuckerdose und Kaffeekanne. Nach Befragen des Gastes und bei dessen Zustimmung wird die Tasse vom Kellner gefüllt.

Wird dem Gast zum Kaffee Gebäck gereicht, erhält dieses Gebäck seinen Platz

vor dem Gast. Das Kaffeegeschirr steht dann oben rechts vom Kuchenteller.

Kakao und *Schokolade* werden in Tassen oder Kännchen angerichtet. Zum Kakao wird Streuzucker zum Nachsüßen beigegeben.

Eiskaffee und *Eisschokolade* werden in einem hohen Stielglas oder in einem Mehrzweckglas angerichtet und auf einem Mittelteller mit dem Saugdeckchen, einem kleinen Löffel und Trinkröhrchen serviert.

Mineralwasser und *Limonaden* und sonstige alkoholfreie Flaschengetränke werden in Flaschen serviert: Die Flaschen werden am Büfett geöffnet.

Fruchtsäfte, *Süßmoste* und *Juices* werden in einem mit Füllstrich vorgesehenen Schoppen- oder Mehrzweckglas serviert.

Milch und *Milchmischgetränke* werden gut gekühlt in einem hohen Becherglas angerichtet und auf dem Mittelteller mit dem Saugdeckchen und mit Trinkröhrchen serviert.

Milchmischgetränke müssen sofort serviert werden, da durch längeres Stehen das Aussehen und der Geschmack leiden.

Milch warm wird im hitzefesten Henkelglas oder Kaffeegeschirr mit einem Kaffeelöffel, jedoch ohne Trinkröhrchen serviert.

Jogurt und *Kefir* werden gut gekühlt in einer Glasschale angerichtet und mit einem Mittellöffel und Streuzucker serviert.

Für den Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit der alkoholfreien Getränke ist ihre Temperatur bestimmt zu berücksichtigen. Mineralwasser, Limonaden, Obst- und Pflanzensäfte werden im Allgemeinen eiskalt bis kalt serviert. Kaffee, Tee und Kakao werden immer heiß serviert.

Dialog: WAS FÜR ALKOHOLFREIE GETRÄNKE KÖNNEN SIE MIR ANBIETEN?

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie zu bestellen?

Gast: Was für alkoholfreie Getränke können Sie mir anbieten?

Kellner: Wünschen Sie vielleicht Mineralwasser oder Fruchtlimonade?

Gast: Was für Mineralwasser haben Sie?

Kellner: Wir haben Borzhomi, Narsan, Essentuki.

Gast: Danke. Ich ziehe Fruchtlimonade vor. Was können Sie mir anbieten?

Kellner: Ich kann Ihnen Apfelloimonade, Birnenlimonade, Apfelsinenlimonade oder Kirschenlimonade anbieten. Vielleicht wünschen Sie zum Frühstück Gemüse- oder Fruchtsaft?

Gast: Was für Säfte haben Sie?

Kellner: Wir haben Tomatensaft, Traubensaft, Apfelsinensaft, Apfelsaft, Mandarinsaft. Ziehen Sie saure oder süße Säfte vor?

Gast: Ich trinke keine sauren Säfte. Bringen Sie mir bitte ein Glas Tomatensaft und das Salzfüßchen, um den Tomatensaft etwas zu salzen. Der Tomatensaft soll nicht sauer und nicht zu kalt sein.

Kellner: Ich werde schon aufpassen. Was wünschen Sie noch?

Gast: Danke. Nichts mehr. Ich warte auf Tomatensaft.

Kellner: In ein Paar Minuten bringe ich Ihnen Tomatensaft. Der Tomatensaft wird so sein, wie Sie wünschen.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Konjugieren Sie die Sätze mit reflexiven Verben im Präsens.

1. Ich merke mir alles. 2. Ich fühle mich gut.

2. Setzen Sie die reflexiven Verben in die entsprechende Person und Zahl. Achten Sie auf den Platz der Reflexivpronomen im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Er immer satt beim Mittagessen. (sich essen) 2. Sie oft beim Essen. (sich übernehmen) 3. Wir an einen Tisch in der Ecke am Fenster. (sich setzen) 4. Er will Kellner sein und sehr für das Servieren von Speisen ... (sich interessieren) 5. Dieser Pilz essen. (sich lassen) 6. ... Sie ...mgut schmecken! (sich lassen) 7. ... Sie ..., wie die Vorspeisen serviert werden. (sich merken).

3. Finden Sie im Text A die reflexiven Verben. Erklären Sie die Stelle der Reflexivpronomen im Satz und schreiben Sie die Grundformen der reflexiven Verben.

4. Schreiben Sie aus den Text A die Sätze mit Indefinitpronomen heraus und bestimmen Sie ihre Funktion im Satz.

5. Setzen Sie die passenden Indefinitpronomen ein und bestimmen Sie ihre Funktion im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. ... soll in aller Ruhe essen. 2. Hat ... geklopft? 3. ... Mensch soll wissen, dass er seinen Brotbedarf nur mit Weißmehl-Erzeugnissen nicht decken soll. 4. ... Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sind nur in den Randschichten des Kornes und im Keimling enthalten. 5. ... Menschen essen, wann und wie es gerade kommt. 6. ... Leute unterschätzen die Bedeutung der Ernährung. 7. Ist ... da? 8. Weißt du ... von diesem Chefkoch?

einige, jeder, alle, viele, etwas, jemand, man.

6. Vollenden Sie den folgenden Dialog.

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie zu trinken?

Gast: Ich möchte herben Wein.

Kellner: Darf ich einschenken?

Gast: Der Wein ist zu warm. Stellen Sie ihn auf Eis, bitte.

Kellner: Entschuldigen Sie, bitte. Ich werde mein Bestes tun. Vielleicht möchten Sie roten Wein? Der steht im Kühlschrank.

Gast: Bringen Sie bitte 200 Gramm davon. Wie stark ist er?

Kellner: Der Wein ist 16% stark. ... Wie schmeckt Ihnen dieser Wein?

Gast: Er ist zu kalt. Wärmen Sie den Wein ein wenig auf, bitte. Bringen Sie uns bitte eine Flasche trockenen Wein.

Kellner: ...

Gast: ...

7. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch, wie

Jogurt, Kefir und Kaffee serviert werden.

Jogurt und Kefir gut gekühlt werden in einer Glasschale angerichtet, auf einen Mittelsteller gestellt und mit Mittellöffel und Streuzucker serviert. Beim Servieren von Jogurt und Kefir mit Früchten werden die Früchte in einer Glasschale extra angerichtet. Wenn dem Gast zum Kaffee Gebäck gereicht wird, erhält dieses Gebäck seinen Platz vor dem Gast, das Kaffeegeschirr steht dann oben rechts vom Kuchenteller.

8. Setzen Sie die passenden Wörter ein. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch, wie alkoholfreie Getränke serviert werden.

Die Ausschanktemperatur von Mineralwasser, Limonaden und sonstigen ... Flaschengetränke soll 8-10 °C sein. Die alkoholfreien Getränke werden in ... serviert. Die Flaschen werden am ... geöffnet. Die mit einem ... vorgesehene Flasche und das Trinkglas werden auf einem Tablett in der linken Hand zum ... getragen. ... wird vom rechts eingesetzt und ... seinen Platz unmittelbar vor dem Gast bzw. bei einem ... Tisch oberhalb der Messerspitze. Beim Eingießen soll für den Gast das Flaschenetikett sichtbar Die Flasche erhält ihren Platz, mit ... zum Gast, rechts oberhalb des Glases.

das Büfett, die Flaschen, alkoholfrei, der Gast, eingedeckt, das Glas, erhalten, das Etikett, sein.

9. Lesen Sie die Fragen zum Text A und lassen Sie Ihren Gesprächspartner diese Fragen beantworten.

1. Was für alkoholfreie Getränke gibt es? 2. Zu welchen Speisen werden alkoholfreie Getränke serviert? 3. Wann werden alkoholfreie Getränke serviert und wo ist ihr Platz auf dem Gasttisch? 4. Wie werden Mineralwasser, Limonaden, Fruchtsäfte, Süßmoste und Säfte gereicht und wann werden sie serviert? 5. Wie werden Milch, Milchmodischgetränke, Jogurt und Kefir angerichtet und serviert? 6. Warum sind Obst- und Pflanzensäfte sehr bekömmlich und gesund und wann trinkt man sie? 7. Wie wirken Mineralwasser und Limonaden auf die Gesundheit des Menschen? 8. Welche Bedeutung haben Milch, Milchmodischgetränke, Jogurt und Kefir für unsere Gesundheit und wann soll man sie trinken? 9. Warum sollen alkoholfreie Getränke bei dem Essen nicht fehlen? 10. Wofür werden alkoholfreie Getränke geschätzt? 10. Warum sind Obstsaften besonders gesund? 12. Warum ist die Vollmilch das bekömmlichste Getränk? 13. Wann und warum sind alkoholfreie Getränke zu verwenden? 14. Warum sind Kaffee und Tee im Übermaß schädlich?

10. Erzählen Sie von den alkoholfreien Getränken nach dem folgenden Plan:

1. Alkoholfreie Getränke und ihre Verwendung.
2. Die Wirkung der alkoholfreien Getränke.
3. Die bekömmlichsten alkoholfreien Getränke.
4. Pflanzen- und Obstsaften und ihre Wirkung auf unseren Organismus.
5. Kaffee, Tee und Kakao als alkoholfreie Getränke.

11. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wie werden alkoholfreie Flaschengetränke serviert? 2. Wo erhält das Glas für

alkoholfreie Getränke seinen Platz beim eingedeckten Tisch? 3. Wo erhält die Flasche mit alkoholfreiem Getränk ihren Platz beim eingedeckten Tisch? 4. Wie werden Fruchtsäfte, Süßmoste und Juices serviert? 5. Wie sind Gemüsesäfte zu servieren? 6. Wie werden Zitronenlimonaden, kalt und heiß, serviert? 7. Warum müssen Milchmischgetränke sofort serviert werden? 8. Wie werden Milch und Milchmischgetränke serviert? 9. Wie wird Milch kalt serviert? 10. Wie werden Jogurt und Kefir serviert? 11. Wie werden Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Eiskaffee und Eisschokolade serviert?

12. Erzählen Sie über das Servieren von alkoholfreien Getränken.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Безалкогольні напої діють освежуюче і втамовують спрагу. 2. Мінеральна вода корисна для здоров'я. 3. Соки можна пити як за сніданком, так і за обідом і вечерею. 4. Чай, каву і какао завжди подають гарячими. 5. Молоко та молочні напої слід завжди подавати охолодженими. 6. Фруктові соки дуже корисні для здоров'я, тому що вони містять багато вітамінів та поживних речовин, які потрібні для здоров'я нашого організму.

Г Р А М А Т И Ч Н И Й Д О В І Д Н И К

Німецька мова	Транскрипція	Приклади
A a	[a:]	arm; der Abend
B b	[bɛ:]	Der Bus; bauen
C c	[tsɛ:]	Die Chemie; acht
D d	[de:]	Der Dill; Donau
E e	[e:]	der Berg; der Tee
F f	[ɛf]	Der Freund; die Hilfe
G g	[ge]	gut; das Geld
H h	[ha:]	haben; hundert
I i	[i:]	Wien; mobil
J j	[jot]	jetzt; ja
K k	[ka:]	klein; backen
L l	[ɛl]	laufen; die Lampe
M m	[ɛm]	Der Mensch; kommen
N n	[ɛn]	nur; die Nacht
O o	[o:]	oben; die Sonne
P p	[pe:]	Die Presse; plump
Q q	[ku:]	Die Quelle; der Quark
R r	[ɛr]	rufen; die Gruppe
S s	[ɛs]	Der Sohn; sieben
T t	[te:]	Der Tisch; göttlich
U u	[u:]	Die Ursache; genau
V v	[fao]	Der Vater; der Nerv
W w	[ve:]	wollen; der Wein
X x	[iks]	die Hexe; die Taxe
Y y	[ypsilon]	dynamisch; die Physik
Z z	[tsɛt]	Der Zoo; ziehen

Ä ä	[ɛ]	ähnlich; der Käse
Ö ö		lösen; das Öl
Ü ü	[y]	über; die Tür
ß	[s]	der Fuß; beißen

Правила читання

Буквосполучення приголосних ch читається як "х": Loch – діра, chs читається як "кс": Fuchs – лисиця, sch читається як "ш": Schrank шафа, sp / st на початку слова або на початку кореня читаються як "шп/шт": spontan – спонтанний/Stuhl – стілець, tsch читається як тверде "ч": Deutsch – німецька мова, Quatsch – нісенітниця, ck читається як тверде "до": drücken – тиснути, qu читається як "кв": Quatsch – нісенітниця.

Суфікс – tion (завжди ударний) читається як "ціон": Station [штацион] – станція. Буквосполучення голосних ei читається як "ай": Weimar (назва міста в Німеччині), ie читається як довгий "і": Liebe – любов, eu читається як "ой": heute – сьогодні, äu читається також як "ой": Häuser – дома.

Наголос у німецьких словах майже завжди всього падає на перший склад, крім: 1) слів з ненаголошеними приставками (be-, ge-, er-, ver-, zer-, ent-, emp-, miss-); 2) запозичених слів. Досить часто довгота позначена буквою "h" (яка сама при цьому не вимовляється), порівняйте: in - ihn. "h" зберігається в силу історичної традиції: gehen (йти), nahm (взяв).

Звук х, передається буквосполучення ch. Якщо перед ch стоїть голосний (i, e, ö, ü), або подвійний голосний eu, або приголосний l, n, r, то це буквосполучення вимовляється м'яко "х": ich (я), richtig (правильно), sprechen (говорити), euch (вас, вам), але solche (такі) вимовляється твердо.

Зверніть увагу, що ig (на кінці слова) вимовляється як "іхь". Приголосні p, t, k вимовляються з придихом: Peter, Tee, Kaffee. Дзвінки приголосні на кінці слова оглушаються: Tag (день), gab (дав), Hund (собака). Дзвінки приголосні потрібно вимовляти слабо, без натиску: sehen (бачити), Gott (Бог), Beeren (ягоди).

Порядок слів у розповідному та питальному реченнях.

У простому розповідному реченні змінювана частина присудка стоїть на другому місці, а незмінювана – на останньому. Підмет може стояти перед присудком (прямий порядок слів) або після присудка (зворотний порядок слів). Розрізняють два основні типи питальних речень:

а) питальні речення без питального слова (Fragensätze ohne Fragewort);

б) питальні речення з питальним словом (Fragensätze mit Fragewort).

Питальне речення без питального слова характеризується питальною (висхідною) інтонацією і зворотним порядком слів у реченні:

Fahrt Ihr Freund heute nach Odessa?

Питальні речення з питальним словом містять питання про особу, предмет або обставину:

Wo arbeitet jetzt dein Vater?

Питальні слова діляться на дві групи: 1) питальні займенникові прислівники: *wo?* – де?, *wann?* – коли?, *wie?* – як?, *woher?* – звідки?, *wohin?* – куди?, *warum?* – чому?, *wie viel?* – скільки?, *womit?* – чим? яким чином? 2) питальні займенники: *wer?* – хто?, *was?* – що?, *welcher?* – який?, *welche?* – яка?, *welches?* – яке?, *was für ein?* – котрий?, *was für eine?* – котра? Питальні речення з питальними словами *wie viel*, *welcher*, *wessen* (чий? чия? чие?) будуються за такою схемою:

1 місце			2 місце	*****
питальне іменник	слово	+	Дієслово у відмінюваній формі	інші члени речення
	<i>Wie viel Tische</i>		<i>stehen</i>	<i>hier?</i>
	<i>Wessen Buch</i>		<i>ist</i>	<i>das?</i>

У всіх видах питальних речень часто вживаються звертання. Вони не впливають на порядок слів і стоять переважно на початку речення, але можуть стояти в середині або в кінці речення.

Заперечні речення

Заперечні речення – речення, в яких заперечується те, що говориться в присудку, або заперечується будь-який інший член речення, його ознака, властивості.

Заперечними можуть бути розповідні, питальні та спонукальні речення. Заперечні речення поділяють на загальнозаперечні і частково заперечні. Загальнозаперечні речення виражають повне заперечення: *Er kommt heute nicht*. У частково заперечних реченнях заперечується тільки один член речення: *Er kommt nicht heute, sondern morgen*.

Слова-засоби заперечення: *nicht*, *kein*, *nichts*, *niemand*, *nie*, *niemals*, *nimmer* і т. д. Найчастіше вживаним, універсальним засобом заперечення є частка *nicht*. Заперечення «ні» також перекладається часткою *doch*, коли заперечується заперечне питання: *Kommst du morgen nicht? Doch, ich komme*.

Артиклі

Артикль в німецькій мові – це службове слово, яке вказує на рід, число і відмінок іменника.

Відмінювання артиклів

Відмінок	Чоловічий рід	Жіночий рід	Середній рід	Множина
Nominativ	der (ein)	die (eine)	das (ein)	die
Genitiv	des (eines)	der (einer)	des (eines)	der
Dativ	dem (einem)	der (einer)	dem (einem)	den
Akkusativ	den (einen)	die (eine)	das (ein)	die

Неозначений артикль найчастіше виступає перед іменниками, які згадуються вперше або мало відомі. **Означений артикль** вживається, якщо

предмет вже був згаданий, а також при наявності узгодження (іменник у формі родового відмінка, порядковий числівник, прикметник в Superlativ). Артикль може опускатися у випадках, якщо перед іменником стоїть займенник або кількісний числівник, якщо іменник – назва країни (винятки: die Ukraine – Україна, die USA – США) або міста (середній рід), абстрактне поняття чи воно позначає речовину в невідомій кількості.

Іменник

Німецькі іменники в однині мають чотири типи відмінювання: сильне для чоловічого і середнього роду, слабке – для чоловічого роду, жіноче – для жіночого роду і змішане – для деяких іменників чоловічого та середнього роду. Власні назви мають закінчення -s тільки в родовому відмінку.

Відмінювання іменників в однині

Відмінок	Сильна відміна	Слабка відміна	Жіноча відміна	Змішана відміна
Nominativ	der Berg	der Mensch	die Frau	der Name
Genitiv	des Berg(e)s	des Menschen	der Frau	des Namens
Dativ	dem Berg	dem Menschen	der Frau	dem Namen
Akkusativ	den Berg	den Menschen	die Frau	den Namen

Множина іменників

Множина іменників утворюється за п'ятьма типами (1 тип – суфікс -e; 2 тип – суфікс – (e)n (завжди без умлаута); 3 тип – суфікс -er (по можливості з умлаутом); 4 тип – без суфікса (з умлаутом і без); 5 тип – суфікс -s (для скорочених і складноскорочених слів, а також запозичень; без умлаута).

Множина іменників

Тип	Число	Чоловічий рід	Жіночий рід	Середній рід
I	Однина множина	– der Platz – Plätze	die Stadt – die Städte	das Jahr – die Jahre
II	Однина множина	– der Junge – Jungen	die Uhr – die Uhren	das Bett – die Betten
III	Однина множина	– der Mann – Männer	–	das Bild – die Bilder
IV	Однина множина	– der Vogel – Vögel	die Tochter – die Töchter	das Gebäude – die Gebäude
V	Однина множина	– der Park – die Parks	die Mutti – die Muttis	das Hotel – die Hotels

У множині всі іменники відмінюються однаково. У давальному відмінку до форми множини додається -n, якщо ця форма ще не має такого закінчення (або закінчення -s) в називному відмінку.

Відмінювання іменників у множині

Відмінок	Чоловічий рід	Жіночий рід	Середній рід
Nominativ	die Männer	die Frauen	die Kinos
Genitiv	der Männer	der Frauen	der Kinos
Dativ	den Männern	den Frauen	den Kinos
Akkusativ	die Männer	die Frauen	die Kinos

Займенник

Німецькі займенники можуть замінювати іменники там, де це необхідно. До них відносяться особові, взаємні, присвійні, вказівні, питальні, відносні, неозначені, безособові та зворотний займенник: sich.

Особові займенники відмінюються за схемою:

Singular (одн.)	Person (особа)				
	1	2	3		
N (наз.в.)	ich	du	er	sie	es
A (знах.в.)	mich	dich	ihn	sie	es
D (дав.в.)	mir	dir	ihm	ihr	ihm
G (род.в.)	meiner	deiner	seiner	ihrer	seiner
Plural (множ.)					
	N (наз.в.)	wir	ihr	Sie	sie
	A (знах.в.)	uns	euch	Sie	sie
	D (дав.в.)	uns	euch	Ihnen	ihnen
	G (род.в.)	unser	euer	Ihrer	ihrer

Присвійні займенники відповідають на питання wessen? (чий?, чия?, чие?, чий?). Вони відповідають особовим займенникам у родовому відмінку: mein, dein, sein, ihr, unser, ihr, sie, Sie.

Присвійні займенники 1–3 особи в називному відмінку однини та множини

Person	Personalpronomen	Singular			Plural
		Mask.	Neutrum	Femininum	

1	ich	mein Freund	mein Buch	meine Pflanze	meine Pflanzen
2	du	dein Freund	dein Buch	deine Pflanze	deine Pflanzen
3	er	sein Freund	sein Buch	seine Pflanze	seine Pflanzen
	sie	ihr Freund	ihr Buch	ihre Pflanze	ihre Pflanzen
	es	sein Freund	sein Buch	seine Pflanze	seine Pflanzen
1	wir	unser Freund	unser Buch	unsere Pflanze	unsere Pflanzen
2	ihr	euer Freund	euer Buch	eure Pflanze	eure Pflanzen
3	sie	ihr Freund	ihr Buch	ihre Pflanze	ihre Pflanzen
	Sie	Ihr Freund	Ihr Buch	Ihre Pflanze	Ihre Pflanzen

Відмінювання присвійних займенників:

	Maskulinum	Femininum	Neutrum	Plural
N (наз.в.)	mein	meine	mein	meine
A (знах.в.)	meinen	meine	mein	meine
D (дав.в.)	meinem	meiner	meinem	meinen
G (род.в.)	meines	meiner	meines	meiner

Найуживаніші вказівні займенники: der, die, das; dieser, diese, dieses; jener, jene, jenes; derselbe, dieselbe, dasselbe; derjenige, diejenige, dasjenige; solcher, solche, solches; selbst, selber. Вказівні займенники, крім es, selbst, selber, відмінюються як означений артикль.

До питальних займенників належать wer, was; welcher, welche, welches; was für ein, was für eine, was für ein.

Безособовий займенник es вживається як підмет у поєднанні з безособовим дієсловом (Es regnet. Es ist Sonntag. Wie geht es Ihnen? Es ist etwas passiert?).

Займенник man не відмінюється. Дієслово, що вживається з неозначеним займенником man, стоїть у 3-й особі однини: In unserem Dorf baut man eine neue Schule. У нашому селі будують нову школу. З модальними дієсловами займенник man утворює сталі словосполучення з особливим модальним значенням, які українською перекладаються безособовими зворотами: man kann – можна, можливо; man darf – можна, дозволяється; man soll – слід; man muss –

потрібно, украй потрібно; man will – хочеться; man braucht – потрібно.

Прикметник

Прикметнику властиве відмінювання. Розрізняють три типи словосполучень, до складу яких уходить прикметник з іменником:

I тип: означений артикль + прикметник + іменник

Singular (однина)			
	Maskulinum	Femininum	Neutrum
N (наз.в.)	der schwarze Hund	die schwarze Katze	das schwarze Kleid
A (знах.в.)	den schwarzen Hund	die schwarze Katze	das schwarze Kleid
D (дав.в.)	dem schwarzen Hund	der schwarzen Katze	dem schwarzen Kleid
G (род.в.)	des schwarzen Hundes	der schwarzen Katze	des schwarzen Kleides
Plural (множина)			
N (наз.в.)	die schwarzen Hunde	die schwarzen Katzen	die schwarzen Kleider
A (знах.в.)	die schwarzen Hunde	die schwarzen Katzen	die schwarzen Kleider
D (дав.в.)	den schwarzen Hunden	den schwarzen Katzen	den schwarzen Kleidern
G (род.в.)	der schwarzen Hunde	der schwarzen Katzen	der schwarzen Kleider

II тип: нульовий артикль + прикметник + іменник

Singular (единственное число)			
	Maskulinum	Femininum	Neutrum
N (наз.в.)	schwarzer Hund	schwarze Katze	schwarzes Kleid
A (знах.в.)	schwarzen Hund	schwarze Katze	schwarzes Kleid
D (дав.в.)	schwarzem Hund	schwarzer Katze	schwarzem Kleid
G (род.в.)	schwarzen Hundes	schwarzer Katze	schwarzen Kleides
Plural (множественное число)			
N (наз.в.)	schwarze Hunde	schwarze Katzen	schwarze Kleider
A (знах.в.)	schwarze Hunde	schwarze Katzen	schwarze Kleider
D (дав.в.)	schwarzen Hunden	schwarzen Katzen	schwarzen Kleidern
G (род.в.)	schwarzer Hunde	schwarzer Katzen	schwarzer Kleider

III тип: неозначений артикль + прикметник + іменник

	Maskulinum	Femininum	Neutrum
N (наз.в.)	ein schwarzer Hund	eine schwarze Katze	ein schwarzes Kleid
A (знах.в.)	einen schwarzen Hund	eine schwarze Katze	ein schwarzes Kleid
D (дав.в.)	einem schwarzen Hund	einer schwarzen Katze	einem schwarzen Kleid
G (род.в.)	eines schwarzen Hundes	einer schwarzen Katze	eines schwarzen Kleides

Прикметник має два ступені порівняння: вищий (der Komparativ) і найвищий (der Superlativ). Вищий ступінь (der Komparativ) утворюється додаванням суфікса -er до звичайного ступеня. Прикметники з кореневими голосними а, о, у звичайно приймають умлаут:

klein – kleiner, der kleinere Junge; jung – jünger, das jüngere Mädchen.

Найвищий ступінь прикметників утворюється додаванням до звичайного ступеня суфікса -st. Найвищий ступінь предикативних прикметників утворюється додаванням до звичайного ступеня суфікса -st і закінчення давального відмінка -en. Перед цією формою ставиться частка am. Прикметники з кореневими голосними а, о, у приймають звичайно умлаут:

klein – der kleinste Junge, am kleinsten;

jung – das jüngste Mädchen, am jüngsten.

Слова-винятки, які мають особливі ступені порівняння:

hoch – höher – am höchsten

nah – näher – am nächsten

viel – mehr – am meisten

gut – besser – am besten

gern – lieber – am liebsten

Прислівник

За семантичним значенням прислівники поділяються на такі групи:

1. Прислівники місця: bergab, dort, dorthin, draußen, geradeaus, hier, links, oben, rechts, stadtwärts.

2. Прислівники часу: abends, bisher, bisweilen, früh, heute, immer, lange, morgen, nachts, nie, niemals, oft, seitdem, täglich, zuweilen.

3. Прислівники способу дії: gut, hoch, langsam, mutig, schnell, tapfer.

4. Прислівники ступеня: außerordentlich, besonders, ganz, sehr, überaus, viel, völlig, vollkommen, wenig, ziemlich.

5. Прислівники причини і мети: folglich, zufällig, darum, sonst, vorsichtshalber, krankheitshalber.

6. Модальні прислівники: vielleicht, wahrscheinlich, gewiss, möglich.

7. Заперечні прислівники: keinesfalls, keineswegs, keinalmal і т. ін.

Числівник

За значенням числівники поділяються на три основні групи: кількісні, дробові та порядкові числівники.

Кількісні числівники від 1 до 12 за своїм словотворенням прості:

0 – null 3 – drei 6 – sechs 9 – neun 12 – zwölf

1 – eins 4 – vier 7 – sieben 10 – zehn

2 – zwei 5 – fünf 8 – acht 11 – elf

Кількісні числівники від 13 до 19 утворюються додаванням числівника zehn до відповідного простого числівника:

13 – dreizehn 16 – sechzehn 19 – neunzehn

14 – vierzehn 17 – siebzehn

15 – fünfzehn 18 – achtzehn

Числівники, що означають назви десятків, утворюються за допомогою суфікса -zig від відповідних простих числівників:

20 – zwanzig 50 – fünfzig 80 – achtzig

30 – dreißig 60 – sechzig 90 – neunzig

40 – vierzig 70 – siebzig (але 100 – hundert)

Числівники від 21 до 99 (крім назв десятків) утворюються так: спочатку назва одиниць, далі сполучник und, а потім назва десятка: 45 – fünfundvierzig, 81 – einundachtzig. Кількісні числівники більші за сто (крім tausend) – складні й пишуться разом: 103 – (ein)hundertdrei.

Від кількісних числівників від 1 до 19 дробові числівники утворюються за допомогою суфікса -tel: 3/101 – drei Hunderteintel, 3/4 – drei Viertel. Від кількісних числівників від 20 до 99, від hundert, tausend і Million дробові числівники утворюються за допомогою суфікса -stel: 5/22 – fünf Zweiundzwanzigstel. Дробові числівники 1 1/2, 2 1/2, та ін. читаються eineinhalb (або aderthalb), zweieinhalb. Десяткові дроби читаються інакше: 0,3 – Null Komma drei.

Порядкові числівники від 2 до 19 утворюються за допомогою суфікса -t: 4 – der vierte, 10 – der zehnte. З відхиленням від норми утворюються порядкові числівники der erste, der dritte і der achte. Порядкові числівники від 20 до 99, від hundert, tausend і Million утворюються за допомогою суфікса -st: 40 – der vierzigste, 100 – der hundertste, 52 – der zweiundfünfzigste.

У датах назва дня передається порядковим числівником, а назва року – кількісним: Am 3. März 1952 – Am dritten März neunzehnhundertzweiundfünfzig

Дієприкметник

Дієприкметник має дві форми:

Partizip I

утворюється від основи дієслова і суфікса -(e)nd;

Partizip II

одна з трьох основних форм дієслова; з слабких дієслів Partizip II утворюєть

виражає дію, яка не
закінчилась, вона триває:
der arbeitende Mann
людина, яка працює;
з часткою zu може
вживатись як означення,
наприклад: Die zu lösende
Aufgabe ist schwer. – Завдання,
яке треба розв'язати, важке.

ся за допомогою преф. ge +
основа дієслова + суф. -t- (gemalt);
з сильних дієслів Partizip II
утворюється за тією ж формулою, що
і слабке дієслово, але при цьому
відбувається зміна кореневої голосної
(див. додаток А): Die zurzeit
gemachte Arbeit bringt dir gute
Freizeit.

Основні часові форми дієслів (Aktiv, Passiv)

Презенс (das Präsens) – теперішній час дієслів – утворюється додаванням до їхньої основи особових закінчень: atmen – du atmest, er atmet.

Сильні дієслова з кореневими голосними а, о і дієслова з дифтонгом au у 2 і 3-й особах однини приймають умлаут: fahren – du fährst, er fährt;

Сильні дієслова з кореневим голосним е, за винятком дієслів gehen, genesen, heben, stehen, bewegen, pflegen, scheren, stecken, weben, а також дієслова gebären і erlöschen, змінюють у 2 і 3-й особах однини е на і або іе: sprechen – du sprichst, er spricht; sehen – du siehst, er sieht;

Дієслова nehmen і treten змінюють у 2 і 3-й особах однини довгий голосний на короткий. Наприклад: nehmen – du nimmst, er nimmt; treten – du trittst, er tritt.

Імперфект (das Präteritum, das Imperfekt, die erste Vergangenheit, die Mitvergangenheit) – минулий час – утворюється від основи імперфекта (другої основної форми) за допомогою особових закінчень, як у презенсі. 1 і 3-тя особи однини особових закінчень не мають.

Слабкі дієслова утворюють претерит від основи дієслова, суфікса -(e)te та особових закінчень: kochen – ich kochte.

Претерит означає дію, що відбувалась або відбулася до моменту мовлення. Частіше вживається в писемній мові і є основною дієслівною формою минулого часу в розповідях.

Перфект (das Perfekt) – минулий час – утворюється з презенса допоміжних дієслів haben або sein і дієприкметника II відмінюваного дієслова.

Допоміжні дієслова змінюються за особами і числами, а дієприкметник II не змінюється. Наприклад: Ich habe gesagt, er hat geschaut.

З допоміжним дієсловом haben перфект утворює:

а) перехідні дієслова (дієслова, що потребують додатка в знахідному відмінку): ich habe gemalt, ich habe repariert;

б) зворотні дієслова: er hat sich gekämmt;

в) безособові дієслова, що означають явища природи: es hat geregnet, es hat geschneit;

г) безособові дієслова, що означають відчуття людини: *hat mich gefröstelt*;
 д) неперехідні дієслова, що означають стан або почуття: *ich habe gelebt, ich habe gelacht*;

е) допоміжне дієслово *haben*: *ich habe gehabt*.

З допоміжним дієсловом *sein* перфект утворює:

а) неперехідні дієслова, що означають переміщення в просторі, коли вказується вихідна точка, мета або напрям руху: *er ist aus der Stadt gekommen*;

б) неперехідні дієслова, що означають перехід з одного стану в інший: *ich bin erkrankt, er ist gestorben*;

в) дієслова *begegnen, bleiben, (er)folgen, gelingen, geschehen, glücken, mißlingen, passieren, scheitern*: *ich bin zu Hause geblieben*;

г) допоміжні дієслова *sein* і *werden*: *ich bin gewesen, ich bin geworden*.

Плюсквамперфект (*das Plusquamperfekt, die 3. Vergangenheit, die vollendete Vergangenheit, die Vorvergangenheit*) – минулий час – утворюється з претерита допоміжних дієслів *haben* або *sein* і дієприкметника II відмінюваного дієслова. За особами і числами змінюється лише допоміжне дієслово, а дієприкметник II залишається без змін: *ich hatte gelobt, du hattest gelobt, er hatte gelobt; ich war gefahren, du warst gefahren, er war gefahren*.

Правила вибору допоміжних дієслів ті самі, що й для перфекта. Усі відхилення від норми, які спостерігаються під час утворення перфекта, стосуються також плюсквамперфекта.

Плюсквамперфект уживається майже завжди відносно й означає, що в минулому одна дія відбулася раніше за іншу. Як заведено, він уживається в підрядному реченні і співвідноситься з дієслівною часовою формою головного речення, якою звичайно є претерит, набагато рідше – перфект. Так само плюсквамперфект може вживатися у простому реченні, зміст якого тісно пов'язаний з попереднім чи наступним реченням: *Ich war sehr erstaunt über Käte. Sie hatte noch nie so mit mir gesprochen*.

Futur I будується за допомогою допоміжного дієслова *werden* та інфінітива основного дієслова (*werden+Infinitiv*). При відмінюванні дієслова в Futur I змінюється лише допоміжне слово, а основне дієслово залишається в інфінітиві

Відмінювання дієслів в активному стані дійсного способу

Präsens Aktiv	Präteritum Aktiv	Perfekt Aktiv	Plusquamperfekt Aktiv	Futur I Aktiv
ich mache	ich machte	ich habe gemacht	ich hatte gemacht	ich werde machen
du machst	du machtest	du hast gemacht	du hattest gemacht	du wirst machen
er (sie, es) macht	er (sie, es) machte	er (sie, es) hat gemacht	er (sie, es) hatte gemacht	er (sie, es) wird machen
wir machen	wir machten	wir haben gemacht	wir hatten gemacht	wir werden machen

ihr macht	ihr machtet	ihr habt gemacht	ihr hattet gemacht	ihr werdet machen
sie (Sie) machen	sie (Sie) machten	sie (Sie) haben gemacht	sie (Sie) hatten gemacht	sie (Sie) werden mache

Стан дієслова залежить від характеру підмета. Він може бути активним (Aktiv – дія виходить від підмета) і пасивним (Passiv – дія спрямована на себе). У пасивному стані є всі ті самі часові форми, що й у активному. Вони утворюються за однією схемою. Präsens Passiv утворюється за допомогою допоміжного дієслова werden в Präsens і смислового дієслова в Partizip II. Präteritum Passiv – werden в Präteritum і Partizip II. Perfekt і Plusquamperfekt Passiv – werden у відповідній формі (особлива форма worden) і Partizip II. Futur Passiv – werden в Futur і Partizip II.

Відмінювання дієслів в пасивному стані дійсного способу

Präsens Passiv	Präteritum Passiv	Perfekt Passiv	Plusquamperfekt Passiv	Futur I Passiv
ich werde gefragt	ich wurde gefragt	ich bin gefragt worden	ich war gefragt worden	ich werde gefragt werden
du wirst gefragt	du wurdest gefragt	du bist gefragt worden	du warst gefragt worden	du wirst gefragt werden
er (sie, es) wird gefragt	er (sie, es) wurde gefragt	er (sie, es) ist gefragt worden	er (sie, es) war gefragt worden	er (sie, es) wird gefragt werden
wir werden gefragt	wir wurden gefragt	wir sind gefragt worden	wir waren gefragt worden	wir werden gefragt werden
ihr werdet gefragt	ihr wurdet gefragt	ihr seid gefragt worden	ihr wart gefragt worden	ihr werdet gefragt werden
sie (Sie) werden gefragt	sie (Sie) wurden gefragt	sie (Sie) sind gefragt worden	sie (Sie) waren gefragt worden	sie (Sie) werden gefragt werden

Статив (пасив стану, або короткий пасив) передає вже не процес дії, а його результат. Він утворюється за допомогою допоміжного дієслова sein у відповідній формі та Partizip II перехідного смислового дієслова.

Умовний спосіб (Konjunktiv – висловлює бажання або можливість) має ті самі часові форми, що й дійсний (Indikativ). Präsens Konjunktiv утворюється за допомогою інфінітивної основи, суфікса -e та особового закінчення, але коренева голосна при цьому залишається незмінною. В 1-ій та 3-ій особі однини суфікс і особове закінчення зливаються, що не допускає подвоєння

приголосних. Форми *Präteritum Konjunktiv* слабких дієслів збігаються з формами претерита дійсного способу. Форми претерита кон'юнктива сильних дієслів утворюються з основи дієслова в Претериті дійсного способу за допомогою суфікса *-e* і особових закінчень претерита. Кореневі голосні *a, o, u* отримують умлаут. Існує також цілий ряд дієслів, *Präteritum Konjunktiv* яких не підпорядковується загальним правилам: це неправильні дієслова *sein (wäre), tun (täte), gehen (ginge), stehen (stände)*; неправильні дієслова *haben (hätte), werden (würde), bringen (brächte)*; претерито-презентні дієслова (крім *sollen* і *wollen*): *dürfte, könnte, möchte, müsste, wüsste*. *Perfekt Konjunktiv* утворюється за допомогою допоміжних дієслів *haben* або *sein*, які стоять в *Präsens Konjunktiv*, і смислового дієслова в *Partizip II*. *Plusquamperfekt Konjunktiv* утворюється за допомогою тих самих допоміжних дієслів в *Präsens Konjunktiv* та смислового дієслова в *Partizip II*. *Futurum I* і *Futurum II Konjunktiv* утворюються за допомогою допоміжного дієслова *werden* в *Präsens Konjunktiv* та смислового дієслова відповідно в *Infinitiv I* та *Infinitiv II*. Крім цих форм є ще дві, що не мають аналогів українською мовою. Це *Konditionalis I* і *Konditionalis II*. Вони утворюються за допомогою допоміжного дієслова *werden* в *Präteritum Konjunktiv* і смислового дієслова в *Infinitiv I* і *Infinitiv II*.

Сполучники

Складні речення бувають складносурядними (безсполучникові та сполучникові), які складаються з двох незалежних речень, і складнопідрядними, які складаються з головного і одного або декількох підрядних). Зв'язок у складносурядному реченні здійснюється за допомогою сурядних сполучників *und, aber, oder, denn, deshalb, darum, doch, dann, so, also*, а також за допомогою парних сполучників *bald ... bald, nicht nur ... sondern auch, sowohl ... als auch, entweder ... oder*. Підрядне речення в складі складнопідрядного вводиться за допомогою підрядних сполучників (*dass, wenn, als, weil*), відносних займенників (*der, die, das, die*), питальних займенників (*wer, was, welcher*), прислівників (*wo, wann*), питальних займенникових прислівників (*woran, wovon, worüber*) тощо.

Модальні дієслова

До модальних дієслів належать: *dürfen, können, mögen, wollen, müssen, sollen*.

Основні форми модальних дієслів

Infinitiv	Präteritum	Partizip II
dürfen	durfte	gedurft
können	konnte	gekonnt
mögen	mochte	gemocht
müssen	musste	gemusst
wollen	wollte	gewollt
sollen	sollte	gesollt

Теперішній час модальних дієслів

Модальні дієслова (крім sollen) в однині змінюють кореневу голосну.

	können	dürfen	müssen
ich	kann	darf	muss
du	kannst	darfst	musst
er	kann	darf	muss
wir	können	dürfen	müssen
ihr	könnt	dürft	müsst
sie	können	dürfen	müssen
Sie	können	dürfen	müssen
	mögen	wollen	
ich	mag	will	
du	magst	willst	
er	mag	will	
wir	mögen	wollen	
ihr	mögt	wollt	
sie	mögen	wollen	
Sie	mögen	wollen	

Простий минулий час модальних дієслів

В однині Präteritum у модальних дієсловах können, dürfen, müssen, mögen коренева голосна втрачає умлаут:

	können	dürfen	müssen
Ich	Konnte	Durfte	Musste
du	konntest	durftest	musstest
er	konnte	durfte	musste
wir	konnten	durften	mussten
ihr	konntet	durftet	musstet
sie	konnten	durften	mussten
Sie	konnten	durften	mussten
	mögen	wollen	sollen
Ich	Mochte	Wollte	Sollte
du	mochtest	wolltest	solltest
er	mochte	wollte	sollte
wir	mochten	wollten	sollten
ihr	mochtet	wolltet	solltet
sie	mochten	wollten	sollten
Sie	mochten	wollten	sollten

Якщо модальне дієслово вживається в Perfekt або Plusquamperfekt у поєднанні з іншим дієсловом, то модальне дієслово має форму не Partizip II, а Infinitiv: Wir haben Ball spielen wollen. (Ми не хотіли грати в м'яч.) Er hatte den

Text im Unterricht übersetzen müssen. (Я повинен був на уроці перекласти текст).

Суфіксація

За допомогою суфіксів іменник утворюється від дієслова (arbeiten – der Arbeiter) чи від прикметника (frei – die Freiheit) і навпаки прикметники та дієслова утворюються від іменника, займенника (der Berg – bergig, laut – lautieren).

За допомогою суфіксів -er, -ler, -ner, -aner, -enser утворюються слова чоловічого роду: Städter, Berliner, Bildner.

Суфікс -in використовують при утворенні жіночого роду від основ відповідних іменників чоловічого роду (Lehrerin, Studentin, Amerikanerin).

Зазвичай, для побудови абстрактних та збиральних назв служать продуктивні суфікси іменників жіночого роду -ung, -ei(-erei), -heit(-keit), -schaft і суфікс середнього роду -tum.

Що стосується суфіксу -ung, то він в першу чергу утворює абстрактні назви від дієслів: erklären – die Erklärung, bemühen – Bemühung.

Іменники жіночого роду з суфіксом -ei та його формою -erei означають дію чи стан, які пов'язані зі значенням основи (die Fischerei, die Malerei).

Суфікс -heit утворює іменники жіночого роду переважно абстрактного значення (якість, властивість, стан, відрізок часу), пов'язаного зі значенням похідних основ: schlau – dieSchlauheit, bescheiden – die Bescheidenheit.

Утворення збиральних іменників відбувається за допомогою суфікса жіночого роду -schaft (die Studentenschaft, die Bauernschaft) і суфікса середнього роду -tum (das Menschentum, das Bauerntum).

Суфікси -chen і -lein утворюють іменники зменшеності середнього роду, а також іменники з відтінками пестливості, зневаги чи насмішки (ein Häuschen, ein Bachlein, ein Mägdlein).

Спеціального семантичного забарвлення не мають суфікси середнього та жіночого роду -sal і -nis (das Gefängnis, Begräbnis; dieKenntnis, Wildnis; das Schicksal, Mühsal).

У сучасній німецькій мові існує велика кількість запозичених слів, в яких повторюються одні і ті ж суфікси. Отже суфікси чоловічого роду -ist, -at, -eur, -ant, -ent, -ier, -ieur, -or (derStudent, Aspirant, Kandidat, Ingenieur, Pionier, Professor), жіночого роду -tion, -ion, -ur, -age, -tät, -ie (die Demonstration, Union, Diktatur, Reportage, Partie), а також суфікси іменників середнього роду -at, -ment, -ium, які означають предмети, приміщення тощо (das Attestat, Dokument, Auditirium).

Префіксація

Префіксація як спосіб словотворення відрізняється від суфіксального тим, що префікси не служать морфологічними показниками граматичних категорій частин мови. Для більшості префіксальних утворень характерно зберігання похідних словом граматичних парадигм основного слова. Префікси також поділяють на іменникові (un-, miß-, ur-, erz-, ge-, anti-, neo-) та дієслівні (miß-,

zer-, er-, ver-, be-, ent-, emp-, ge-).

Іменникові синонімічні префікси un- і miß- виражають заперечну ознаку предмета (das Unglück, die Unabhängigkeit, die Unbalance, der Mißerfolg, die Mißachtung, das Mißbelieben).

Префікс ur- виражає давність, первісність, наприклад das Urbild; der Urtext; der, die Uralte.

Для підвищення негативного значення у деяких іменниках, а також для означення вищого сану чи рангу (в церковній термінології) вживають префікс erz- (der Erzengel, der Erzfeind, der Erzschem).

Префікс ge- зустрічається в ряді іменників, утворених від дієслівних (singen – der Gesang – der Sänger, helfen – der Gehilfe) та від іменникових основ (das Bild – das Gebilde, der Berg – das Gebirge).

Запозиченими в німецькій мові є префікси anti- і нео- з латинської та грецької мов, які отримали особливе розповсюдження в мові.

Префікс anti- вживають в значенні протилежності або протидії (das Antiallergikum, die Antibakterialwirkung, das Antidepressant); нео- зі значенням «новий» (das Neobarock, der Neoklassizismus).

ДОДАТОК А

Таблиця сильних дієслів в німецькій мові

Infinitiv	Präsens	Präteritum	Partizip II	Переклад
backen	bäckt / backt	buk / backte	hat gebacken	пекти
befehlen	befiehlt	befahl	hat befohlen	наказувати
beginnen	beginnt	begann	hat begonnen	починати
beißen	beißt	biß	hat gebissen	кусати
bergen	birgt	barg	hat geborgen	рятувати
bersten	birst	barst	ist geborsten	лопнути
biegen	biegt	bog	hat gebogen	гнути
bieten	bietet	bot	hat geboten	пропонувати
binden	bindet	band	hat gebunden	зв'язувати
bitten	bittet	bat	hat gebeten	просити
blasen	bläst	blies	hat geblasen	дути
bleiben	bleibt	blieb	ist geblieben	залишатися
braten	brät	briet	hat gebraten	смажити
brechen	bricht	brach	hat/ist gebrochen	ломати
brennen	brennt	brannte	hat gebrannt	горіти
bringen	bringt	brachte	hat gebracht	приносити
denken	denkt	dachte	hat gedacht	думати
dreschen	drischt	drosch	hat gedroschen	молотити
dringen	dringt	drang	hat/ist gedrungen	проникати
dürfen	darf	durfte	hat gedurft	МОГТИ (мати дозвіл)
empfangen	empfangt	empfang	hat empfangen	приймати
empfehlen	empfiehl	empfohl	hat empfohlen	рекомендувати

erlöschen	erlischt	erlosch	ist erloschen	затухати, закінчуватися
erschrecken	erschrickt	erschrak	ist erschrocken	лякатися
essen	isst	aß	hat gegessen	їсти
fahren	fährt	fuhr	hat/ist gefahren	їхати
fallen	fällt	fiel	ist gefallen	падати
fangen	fängt	fang	hat gefangen	ловити
fechten	ficht	focht	hat gefochten	фехтовати
finden	findet	fand	hat gefunden	знаходити
flechten	flicht	flocht	hat geflochten	плести
fliegen	fliegt	flog	hat/ist geflogen	літати
fliehen	flieht	floh	ist geflohen	тікати
fließen	fließt	floss	ist geflossen	текти, литися
fressen	frisst	fraß	hat gefressen	жрати (твар.)
frieren	friert	fror	hat gefroren	замерзати
gären	gärt	gor	ist gegoren	бродити
gebären	gebärt = gebiert	gebar	hat/ist geboren	народжувати
geben	gibt	gab	hat gegeben	давати
gedeihen	gedeiht	gedieh	ist gediehen	зростати
gehen	geht	ging	ist gegangen	йти, ходити
gelingen	gelingt	gelang	ist gelungen	удаватися
gelten	gilt	galt	hat gegolten	коштувати
genesen	genest	genas	ist genesen	одужувати
genießen	genießt	genoss	hat genossen	насолоджуватися
geschehen	geschieht	geschah	ist geschehen	траплятися
gewinnen	gewinnt	gewann	hat gewonnen	вигравати
gießen	gießt	goss	hat gegossen	наливати
gleich	gleich	glich	hat geglichen	вирівнювати

gleiten	gleitet	glitt	ist geglitten	КОВЗАТИ
glimmen	glimmt	glimmte = glomm	hat geglimmt/geglo mmen	ТЛІТИ
graben	gräbt	grub	hat gegraben	КОПАТИ
greifen	greift	griff	hat gegriffen	БРАТИСЯ (за що- небудь)
haben	hat	hatte	hat gehabt	МАТИ
halten	hält	hielt	hat gehalten	ТРИМАТИ
hängen	hängt	hing	hat gehangen	ВИСІТИ
hauen	haut	haute = hieb	hat/ist gehauen	РУБАТИ
heben	hebt	hob	hat gehoben	ПІДНІМАТИ
heißen	heißt	hieß	hat geheißen	НАЗИВАТИСЯ
helfen	hilft	half	hat geholfen	ДОПОМАГАТИ
kennen	kennt	kannte	hat gekannt	ЗНАТИ
klingen	klingt	klang	hat geklungen	ЗВЕНІТИ
kneifen	kneift	kniff	hat gekniffen	ЩИПАТИ
kommen	kommt	kam	ist gekommen	ПРИХОДИТИ
können	kann	konnte	hat gekonnt	МОГТИ
kriechen	kriecht	kroch	ist gekrochen	ПОВЗАТИ
laden	lädt	lud	hat geladen	ЗАПРОШУВАТИ
lassen	läßt	ließ	hat gelassen	ДОЗВОЛЯТИ, НАКАЗУВАТИ
laufen	läuft	lief	ist gelaufen	БІГАТИ
leiden	leidet	litt	hat gelitten	СТРАЖДАТИ, ТЕРПІТИ
leihen	leiht	lieh	hat geliehen	ПОЗИЧАТИ
lesen	liest	las	hat gelesen	ЧИТАТИ
liegen	liegt	lag	hat gelegen	ЛЕЖАТИ
löschen	löscht	losch	hat geloschen	ТУШИТИ, СТИРАТИ
lügen	lügt	log	hat gelogen	БРЕХАТИ

mahlen	mahlt	mahlte	hat gemahlen	МОЛОТИ
meiden	meidet	mied	hat gemieden	УНИКАТИ
melken	melkt	melkte	hat gemolken /gemelkt	ДОЇТИ
messen	misst	maß	hat gemessen	ВИМІРЮВАТИ
mißlingen	mißlingt	mißlang	ist mißlungen	НЕ УДАВАТИСЯ
mögen	mag	mochte	hat gemocht	ЛЮБИТИ, ХОТІТИ
müssen	muss	musste	hat gemusst	БУТИ ПОВИННИМ
nehmen	nimmt	nahm	hat genommen	БРАТИ
nennen	nennt	nannte	hat genannt	НАЗЫВАТИ
pfeifen	pfeift	pfiff	hat gepfiffen	СВИСТІТИ
preisen	preist	pries	hat gepriesen	ХВАЛИТИ
quellen	quillt	quoll	ist gequollen	ТЕКТИ
raten	rät	riet	hat geraten	РАДИТИ
reiben	reibt	rieb	hat gerieben	ТЕРТИ
reißen	reißt	riss	hat/ist gerissen	РВАТИ
reiten	reitet	ritt	hat/ist geritten	ЇЗДИТИ ВЕРХИ
rennen	rennt	rannte	ist gerannt	БІГТИ
riechen	riecht	roch	hat gerochen	НЮХАТИ
ringen	ringt	rang	hat gerungen	БОРОТИСЯ,
rinnen	rinnt	rann	ist geronnen	ТЕКТИ
rufen	ruft	rief	hat gerufen	КРИЧАТИ, ЗВАТИ
salzen	salzt	salzte	hat gesalzen/gesalzt	СОЛИТИ
saufen	säuft	soff	hat gesoffen	ПИТИ
saugen	saugt	sog = saugte	hat gesogen/gesaugt	СМОКТАТИ
schaffen	schafft	schuf	hat geschaffen	СТВОРЮВАТИ, ТВОРИТИ
scheiden	scheidet	schied	hat/ist	ДІЛИТИ

			geschieden	
scheinen	scheint	schien	hat geschienen	світити, сяяти
schelten	schilt	schalt	hat gescholten	лаяти
scheren	schiert	schor	hat geschoren	стригти
schieben	schiebt	schob	hat geschoben	Двигати, товкати
schießen	schießt	schoss	hat geschossen	стріляти
schlafen	schläft	schlief	hat geschlafen	спати
schlagen	schlägt	schlug	hat geschlagen	бити
schleichen	schleicht	schlich	ist geschlichen	крастися
schleifen	schleift	schliff	hat geschliffen	точити
schließen	schließt	schloss	hat geschlossen	закривати
schlingen	schlingt	schlang	hat geschlungen	огортати
schmeißen	schmeißt	schmiss	hat geschmissen	кидати,
schmelzen	schmilzt	schmolz	hat/ist geschmolzen	танути
schneiden	schneidet	schnitt	hat geschnitten	різати
schreiben	schreibt	schrieb	hat geschrieben	писати
schreien	schreit	schrie	hat geschrien	кричати
schreiten	schreitet	schritt	ist geschritten	крокувати
schweigen	schweigt	schwieg	hat geschwiegen	мовчати
schwellen	schwillt	schwoll	ist geschwollen	пухнути
schwimmen	schwimmt	schwamm	ist geschwommen	плавати
schwinden	schwindet	schwand	ist geschwunden	зникати
schwingen	schwingt	schwang	hat geschwungen	махати
schwören	schwört	schwor/schwur	hat geschworen	клястися
sehen	sieht	sah	hat gesehen	дивитися
sein	ist	war	ist gewesen	бути

senden	sendet	sandte	hat gesandt	посилати, відправляти
singen	singt	sang	hat gesungen	співати
sinken	sinkt	sank	ist gesunken	зпускатися
sinnen	sinnt	sann	hat gesonnen	думати, роздумувати
sitzen	sitzt	saß	hat gesessen	сидіти
sollen	soll	sollte	hat gesollt	бути повинним
speien	speit	spie	hat gespien	випльовувати
spinnen	spinnt	spann	hat gesponnen	прясти
sprechen	spricht	sprach	hat gesprochen	говорити
sprießen	sprießt	spross	ist gesprossen	сходити
springen	springt	sprang	ist gesprungen	стрибати
stechen	sticht	stach	ist gestochen	колоти
stehen	steht	stand	hat gestanden	стояти
stehlen	stiehlt	stahl	hat gestohlen	красти
steigen	steigt	stieg	ist gestiegen	підніматися
sterben	stirbt	starb	ist gestorben	вмирати
stinken	stinkt	stank	hat gestunken	смердіти
stoßen	stößt	stieß	hat/ist gestoßen	товкати
streichen	streicht	strich	hat gestrichen	гладити
streiten	streitet	stritt	hat gestritten	сперечатися
tragen	trägt	trug	hat getragen	носити
treffen	trifft	traf	hat getroffen	зустрічати
treiben	treibt	trieb	hat/ist getrieben	гнати
treten	tritt	trat	hat/ist getreten	ступати
trinken	trinkt	trank	hat getrunken	пити
trügen	trügt	trog	hat getrogen	обманювати
tun	tut	tat	hat getan	робити

verderben	verdirbt	verdarb	hat/ist verdorben	псувати
verdrießen	verdrießt	verdross	hat verdrossen	сердити
vergessen	vergisst	vergaß	hat vergessen	забувати
verlieren	verliert	verlor	hat verloren	втрачати
verzeihen	verzeiht	verzieh	hat verziehen	прощати
wachsen	wächst	wuchs	ist gewachsen	рости
wägen	wägt	wog	hat gewogen	зважувати
waschen	wäscht	wusch	hat gewaschen	мити
weichen	weicht	wich	ist gewichen	пом'якшувати
weisen	weist	wies	hat gewiesen	вказувати
wenden	wendet	wandte = wendete	hat gewandt/ gewendet	повертати
werben	wirbt	warb	hat geworben	рекламувати
werden	wird	wurde	ist geworden	ставати
werfen	wirft	warf	hat geworfen	кидати
wiegen	wiegt	wog	hat gewogen	кочати
winden	windet	wand	hat gewunden	намотувати
wissen	weiß	wusste	hat gewusst	знати
wollen	will	wollte	hat gewollt	хотіти
ziehen	zieht	zog	hat/ist gezogen	тягнути
zwingen	zwingt	zwang	hat gezwungen	змушувати

Навчальне видання

DEUTSCH FÜR TECHNOLOGEN

TEIL I

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

для студентів денної та заочної форм навчання за напрямом
«Харчові технології та інженерія»

Укладач

СКРИННІК Наталія Анатоліївна

Відповідальна за випуск зав. кафедри іноземних мов канд. психол. наук,
проф. А. О. Борисова
Техн. редактор Н. А. Кобилко

План 2017 р., поз. 110/8/18

Підп. до друку 8.12.2017 р. Формат 60×84 1/16. Папір офсет.

Ум. друк. арк. 6,5. Тираж 100 прим.

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі

вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи

ДК № 4417 від 10.10.2012 р.