



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет
харчування та торгівлі

DEUTSCH FÜR TECHNOLOGEN

TEIL 2

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

Харків
ХДУХТ
2018

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, 2018. – 142 с.

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

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

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

Протокол від «08» грудня 2017 року № 6

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «28» грудня 2017 року № 6

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «27» грудня 2017 року № 7

© Скриннік Н. А., укладач, 2018
© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2018

ЗМІСТ

Передмова		6
Lektion 1	Дієприкметник I. Дієприкметник II. Відокремлені дієприкметникові звороти. Text A: Alkoholische und alkoholhaltige Getränke. Text B: Servieren von alkoholischen und alkoholhaltigen Getränken	7
Lektion 2	Заперечення „nicht“ та заперечні займенники. Займенники „man“ та „es“. Text A: Heiße Getränke. Text B: Servieren von Tee, Kaffee, Kakao. Dialog: Wollen wir ins Café gehen!	12
Lektion 3	Функції дієслова „sein“ в реченні. Підрядні речення причини. Умовні підрядні речення. Text A: Suppen und Brühen. Text B: Servieren von Suppen und Brühen. Dialog: Was wünschen Sie zum Mittagessen?	18
Lektion 4	Функції дієслова „werden“ в реченні. Повторення. Майбутній час дійсного стану. Майбутній час пасивного стану. Наказовий спосіб. Text A: Das Fleisch. Text B: Fleischerzeugnisse. Dialog: Kalte Platten und Vorspeisen	22
Lektion 5	Плюсквамперфект дійсного стану. Плюсквамперфект пасивного стану. Поширене визначення. Text A: Das Hauptfleischgericht. Text B: Servieren von Fleischgerichten und Getränken dazu. Dialog: Der zweite Gang	27
Lektion 6	Префікс іменників „un-“. Підрядні речення способу дії. Заміна іменників вказівними займенниками. Text A: Fisch und Fischerzeugnisse. Text B: Das Fischgericht. Dialog: Fischspeisen und Fischvorspeisen	34
Lektion 7	Прийменники. Повторення. Text A: 1. Delikatessen. 2. Der Kaviar. Text B: Servieren von Kaviar natur und die Bestecke für Kaviar natur. Dialog: Fischgerichte	41
Lektion 8	Придатні речення місця. Придатні речення цілі. Text A: 1. Eier. 2. Eierspeisen. Text B: Servieren von Eierspeisen. Dialog: Mehlspeisen	46

Lektion 9	Інфінітив в пасивному стані. Модальні дієслова з інфінітивом в пасивному стані. Безособовий пасив. Придатні речення часу. Text A: Der Gemüsegang und die selbstständigen Gemüsegerichte. Text B: Servieren von selbstständigen Gemüsegerichten und Gemüsesalaten. Dialog: Gemüsegerichte	53
Lektion 10	Прикметники. Повторення. Відносні займенники. Означальні підрядні речення. Text A: 1. Süße Speisen. 2. Konditoreierzeugnisse. B: Das Servieren von süßen Speisen und Konditoreierzeugnissen. Dialog: Was wünschen Sie zum Nachttisch? Dialog: In der Konditorei	59
Lektion 11	Складний іменний присудок. Повторення. Інфінітив та інфінітивні групи. Конструкції „haben“ + zu + інфінітив“ та „sein + zu + Infinitiv“. Text A: Obst, Früchte und Beeren. Text B: Das Servieren von Obst, Früchten und Beeren. Dialog: Was wünschen Sie zum Dessert?	65
Lektion 12	Іменник. Повторення. Text A: Die Servicearten der Speisen im Speisenrestaurant. Text B: 1. Der französische Service. 2. Servieren nach französischer Art	71
Lektion 13	Займенник „es“ та „man“. Повторення. Теперешній час пасивного стану. Повторення. Text A: Der englische Service. Text B: Servieren nach englischer Art	75
Lektion 14	Модальні дієслова. Повторення. Text A: Der ukrainische Service und Gestaltung der Festtafel nach ukrainischer Art. Text B: Servieren nach ukrainischer Art. Dialog: Im Café „Ukraine“	79
Lektion 15	Утворення множини іменників. Повторення. Питальні речення. Повторення. Text A: 1. Formen der Empfänge und Festessen. 2. Tafelorientierungsplan. Text B: Die Ausstattung der Festtafel	85
Lektion 16	Пасивний стан. Повторення. Text A: Servieren von Speisen bei der Festtafel. Text B: Abräumen und Ersetzen von gebrauchtem Geschirr und Besteckteilen	90

Lektion 17	Означальні підрядні речення. Повторення. Text A: Aufstellen der Gläser auf der Festtafel. Text B: 1. Die Regeln des Servierens von alkoholhaltigen Getränken. 2. Servieren von Alkoholgetränken bei der Festtafel	94
Lektion 18	Додаткові придатні речення. Повторення. Text A: 1. Das Bankett. 2. Die Menükarte und die Tischkarte, ihre Bestimmungen und ihr Platz auf der Banketttafel. Text B: Die Reihenfolge der Bedienung der Gäste beim Bankett. Dialog: Die Annahme der Bestellung für das Festessen	100
Lektion 19	Модальні дієслова. Повторення. Присудок з дієсловами „sein“ та „werden“. Повторення. Text A: Das kalte Büfett. Text B: Teller, Bestecke und Servietten für das kalte Büfett	106
Lektion 20	Артикль. Повторення. Text A: 1. Der Stehempfang. 2. Das Getränkebüfett. Text B: Die Bedienung der Gäste beim Stehempfang mit dem kalten Büfett	111
Lektion 21	Порядок слів в простому поширеному реченні. Повторення. Зворотні займенники. Повторення. Зворотні дієслова. Повторення. Text A: Das Frühstücksbüfett, seine Tischausrüstung und die Arbeitsorganisation. Text B: Das Speisen- und Getränkesortiment für das Frühstücksbüfett und die Bedienung der Gäste am Frühstücksbüfett	115
ГРАМАТИЧНИЙ ДОВІДНИК		120
ДОДАТОК А. Таблиця сильних дієслів у німецькій мові		135

ПЕРЕДМОВА

Методичні рекомендації призначені для студентів першого курсу спеціальності «Харчові технології та інженерія», 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 21 тематичної лекції, 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. Усі завдання відповідають вимогам сучасної методики викладання іноземної мови. 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: Alkoholische und alkoholhaltige Getränke.

Text B: Servieren von alkoholischen und alkoholhaltigen Getränken.

Dialog: Im Restaurant „Watson“.

Grammatik: 1. Das Partizip I (Дієприкметник I).

2. Das Partizip II (Дієприкметник II).

3. Die Partizipialgruppen (Відокремлені дієприкметникові звороти).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

der Aperitif, -s, -e аперитив; **der Branntwein**, -s, -e горілка (витримана); **brauen** *vt* варити (пиво); **das Destillat**, -(e)s, -e дистилат, погон; **enthalten** (enthielt, enthalten) *vt* містити; **die Ergänzung**, -, -en доповнення; **die Gärung**, -, -бродіння; **gebraut** *part adj* зварений (про пиво); **die Gesellschaft**, -, -en 1) суспільство; спілка; 2) товариство (торгівельне); **der Schaumwein**, -(e)s, -e ігристе вино; **der Sekt**, -(e)s, -e шампанське; **trinkbar** *a* придатний для пиття; **das Verdampfen**, -s, - випаровування, випар; **die Vielfalt**, - різноманіття; **der Weinbrand**, -(e)s, -brände коньяк.

Vorübung

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

1. Branntwein ist ein alkoholisches trinkbares Getränk. 2. Alkoholische Getränke sind Ergänzungen für verschiedene Fleisch- und Fischgerichte. 3. Sekt verträgt wegen seines Gehalts an Kohlendioxid eine Eiskühlung von etwa 6 °C. 4. Bier ist ein gebrautes Getränk. 5. Dieser Wein ist schon in Gärung. 6. Alle Getränke werden als Spirituosen bezeichnet, deren Bestandteil ein Destillat ist. 7. Destillierte Getränke werden durch Verdampfen der alkoholischen Flüssigkeiten und Kondensation des entstehenden Dampfes gewonnen. 8. Es gibt eine Vielfalt von alkoholischen Getränken. 9. Vor dem Essen wirkt der Aperitif appetitanregend. 10. Der Schaumwein passt besser zu den süßen Speisen. 11. Wermut enthält nicht besonders hohen Alkoholgehalt. 12. Mit Weinbränden werden Obstsalate verfeinert. 13. Die richtige Auswahl der Getränke hat den entscheidenden Einfluss auf eine Gesellschaft.

Text A: ALKOHOLISCHE UND ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Getränke sind trinkbare Flüssigkeiten zur Ergänzung der Speisen. Sie werden in alkoholische und in nichtalkoholische Getränke unterteilt. Die Vielfalt der Speisen erfordert verschiedene Getränke. Kognak oder Weinbrand und Wodka werden zu einer Speise passen, während die anderen Gerichte einen trockenen Schaumwein erfordern.

Zwei Gruppen der appetitanregenden Getränke sind zu unterscheiden:

- Getränke mit hohem Alkoholgehalt, z. B. Weinbrand, Kognak, Wodka, Aquavit und auch die trockenen Dessertweine, wie Portwein, Madeira, Malaga;
- Getränke, die neben einem mehr oder weniger hohen Alkoholgehalt Bitterstoffe enthalten. Es kommen in den Handel angebotene fertige Aperitifs und Wermut.

Beide Getränkegruppen wirken vor dem Essen appetitanregend entweder durch den Alkoholgehalt oder durch die Bitterstoffe.

Alkoholische Getränke werden in reine alkoholische Getränke, alkoholische Mischgetränke und alkoholhaltige Getränke (die aus nichtalkoholischen Getränken unter Zusatz von mehr oder weniger großen Mengen Alkohol bestehen) unterteilt. Der Gehalt an reinem Alkohol bei den reinen alkoholischen Getränken ist besonders hoch (bis zu 60%). Alkoholische Mischgetränke bestehen aus einer Mischung verschiedener Alkoholsorten (z. B. Cocktails), vielfach unter Zusatz von Eiern (Flips) und anderen Nahrungs- bzw. Genussmittel (Kaffee, Kakao, Tomatensaft usw.).

Alle alkoholischen Getränke besitzen einen verhältnismäßig hohen Kalorienwert (1 Glas Bier z. B. enthält ebenso viele Kalorien wie eine dick belegte Scheibe Brot; 20 ml Likör = 60 Kalorien). Ernährungsphysiologisch sind alkoholische Getränke fast ohne Bedeutung, da Vitamine und Spurenelemente durch die Gärung zerstört werden und nur die im Zucker bzw. Traubenzucker enthaltenen Kohlenhydrate erhalten bleiben.

Die richtige Auswahl der Getränke hat einen entscheidenden Einfluss auf die Atmosphäre einer Gesellschaft, dabei gilt als Grundsatz, möglichst gleichartige Weine bzw. Spirituosen auszuwählen.

Text B: SERVIEREN VON ALKOHOLISCHEN UND ALKOHOLHALTIGEN GETRÄNKEN

Zu einem Essen gehört das passende Getränk. Beim festlichen Anlass können es mehrere und besonders ausgewählte Getränke sein. Für ein Festmenü werden bis zu fünf Weine oder andere Getränke serviert. Für alle diese Gelegenheiten ist eine gute Beratung durch den Kellner unumgänglich.

Beim Servieren der alkoholischen Getränke muss der Kellner die Zusammenhänge zwischen der Wirkung der verschiedenen Getränke und der Gesundheit der Menschen erkennen.

Die Regeln des Getränkeservices beziehen sich überwiegend auf Wein (Rot-, Weiß-, Dessert- oder Schaumwein) und Spirituosen. Selbstverständlich ist es auch möglich, andere alkoholhaltige oder alkoholfreie Getränke anzubieten.

Vor einer festlichen Speisenfolge bietet man einen Begrüßungstrunk an. Als Bevor-dinner-drinks ist ein Glas Sekt, Wermut oder Cocktail üblich als Aperitif. Diese Getränke passen auch zu kalten Vorspeisen. Den Appetit regen auch Tokajer, Portwein oder andere Dessertweine an. Bevorzugt werden alle Getränke in trockener Geschmacksrichtung.

Zu herben oder scharfen Speisen empfehlen sich nur trockene Weiß- und Dessertweine, mitunter auch ein Trinkbranntwein. Beginnt das Menü mit einer Suppe, wird ebenfalls ein Begrüßungstrunk gereicht. Zu leichten Speisen, zum Beispiel zu warmen Vorspeisen oder mageren Süßwasserfischen sind leichte Weißweine angebracht. Gehaltvolle, extraktreiche Weißweine sind für See- und Fettfische, gebacken oder gebraten, anzubieten, wenn sie den Hauptgang einer Speisenfolge bilden. Zu Weich- und Krustentieren serviert man weißen Wein oder trockenen Sekt. Sekt ist ebenfalls zum Kaviar üblich, für den sich auch eisgekühlter Wodka empfiehlt. Zu kalten Pasteten serviert man trockene Dessertweine.

Dunkle Speisen harmonieren am besten mit Rotwein. Für Rind- und Hammelfleisch bevorzugt man Rotwein mittlerer Sorten von guter Qualität, für Ente, Gans und Wildgeflügel mittleren bis kräftigen Rotwein bester Qualität, für Reh, Hirsch, Wildschwein bukketreiche Sorten ausgezeichneter Qualität.

Dessertwein wird zu warmen süßen Speisen und zum Käsegang serviert. Kalte süße Speisen – Speiseeis – werden besser mit einem süßen Sekt serviert. Zu Früchten und Obstsalat empfehlen sich süße bis halbtrockene Schaumweine.

Vor dem Essen wirkt ein Aperitif appetitanregend. Für den Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit der Getränke ist ihre Temperatur mitentscheidend. So werden Bier und Weißwein von 8 bis 10 °C, Rotwein und Weinbrand mit Zimmertemperatur (etwa 15 °C), Sekt und Spirituosen im Allgemeinen eisgekühlt serviert.

Dialog: IM RESTAURANT „WATSON“

1. *Gast:* Dort in der Ecke am Fenster sind zwei Plätze frei. Gehen wir dorthin.

2. *Gast:* Entschuldigen Sie, bitte. Sind diese zwei Plätze frei?

3. *Gast:* Ja. Sie können sich hier setzen.

1. *Gast:* Wer bedient hier? Bedienen Sie an diesem Tisch?

Kellner: Ich bin zu Ihren Diensten. Was wünschen Sie?

1. *Gast:* Was gibt es heute Schönes? Wozu würden Sie uns raten?*

2. *Gast:* Ich möchte gern etwas Kräftiges. Was können Sie uns an Fleischgerichten anbieten? Welche Hammelgerichte haben Sie?

Kellner: Ich kann folgende Hammelgerichte anbieten: Hammelrouladen (gefüllte Fleischrolle) mit gemischtem Salat, Hammelkotelette paniert mit Gemüsesalat, Karski-Schaschlyk mit frischen Gurken, gedünstetes Hammelfilet mit marinierter Gurke. Was möchten Sie?

2. *Gast:* Wofür entscheiden wir uns?

1. *Gast:* Ich bestelle zwei Mal Hammelfilet mit Kartoffelbrei und Salat aus frischen Gurken.

2. *Gast:* Bringen Sie bitte noch zwei Mal Entenbraten mit Gemüsesalat und etwas Brot. Was für Weine gelten bei Ihnen als die besten?

Kellner: Welchen Wein ziehen Sie vor? Rot- oder Weißwein?

1. *Gast:* Ich trinke lieber weißen Wein.

Kellner: Wir haben sehr gute Georgische, Krimische, Armenische Weine.

1. *Gast:* Bitte, 200 Gramm Georgischen Weißwein.

Kellner: Darf ich Ihnen einschenken?

2. *Gast:* Bitte. Ich möchte noch eine Flasche Bier.

Kellner: Welches Bier ziehen Sie vor: helles oder dunkles?

2. *Gast:* Welches Bier ist bei Ihnen das stärkste?

Kellner: Dann nehmen Sie Brester Bier. Es ist das stärkste.

1. *Gast:* Wir möchten zahlen. *Kellner:* Alles zusammen oder getrennt?

1. *Gast:* Zusammen, bitte.

Kellner: Das macht

1. *Gast:* Nehmen Sie das Geld, bitte. Vielen Dank.

* Wozu würden Sie uns raten? – Що би Ви порадили нам?

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Finden Sie in den folgenden Sätzen Partizip I und Partizip II, bestimmen Sie ihre Funktionen im Satz und nennen Sie Infinitive der Verben, von denen sie gebildet sind. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Liköre bestehen aus destilliertem Alkohol, Wasser, Zucker, Fruchtsaft, Fruchtexttrakten oder anderen natürlichen Geschmacksstoffen. Für die Speisenproduktion sind nur einige geeignet: Erdbeerlikör für Fruchtsalate, Kirschlikör für Speiseeis usw. 2. Weinbrände zeichnen sich geschmacklich durch besondere Milde und ein lange anhaltendes spezifisches Aroma aus. Sie werden für kalte Speisen empfohlen. 3. Dessertweine sind entweder natur süße Weine mit einem hohen natürlichen Zuckergehalt (Tokajer) oder andere Weine (Madeira, 18–20% Alkohol, 14% Zucker, Portwein u. a). 4. Der geschäumte Sekt ist ungenießbar.

2. Beantworten Sie die Fragen. Gebrauchen Sie dabei das Partizip I von den in Klammern stehenden Verben. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

Muster: – Wie isst du gewöhnlich? (sitzen)

– Ich esse gewöhnlich sitzend.

1. Wie essen die Menschen an einem Büffet? (stehen) 2. Wie essen wir immer in einem Restaurant? (sitzen) 3. Wie antworten die Schüler in der Stunde? (stehen) 4. Wie bestimmst du den Geschmack der Speise? (kosten) 5. Wie serviert der Kellner die Gäste? (schweigen).

3. Bilden Sie das Partizip II von den angegebenen Verben und gebrauchen Sie es als Attribut vor dem Substantiv. Übersetzen Sie die Wortverbindungen ins Ukrainische.

Muster: die Kartoffeln schälen – geschält – die geschälten Kartoffeln

1) den Tisch mit dem Tischtuch decken; 2) die Gänse dämpfen; 3) die Kartoffeln braten; 4) den Tee aufbrühen; 5) das Mittagessen zubereiten; 6) den Kalbfleisch kochen; 7) Eier für den Salat hart kochen.

4. Übersetzen Sie ins Ukrainische die Wortverbindungen mit Partizip I und Partizip II. Bilden Sie mit drei Wortgruppen Sätze.

1) das schmackhaft zubereitete Kalbsschnitzel; 2) der schön servierte Festtisch; 3) die für den Salat hart gekochten geschälten Eier; 4) die für die Suppe geschälten Kartoffeln; 5) das für das Dämpfen vorbereitete Hammelfleisch; 6) das vom Kellner aufgetragene Kalbsschnitzel; 7) die vom Koch auf der Pfanne erhitzende Butter.

5. Übersetzen Sie ins Deutsche und bilden Sie vier Sätze mit einigen von diesen Wortgruppen.

1) ретельно вимитий посуд; 2) приготований мамою обід; 3) нарізаний шматочками хліб; 4) куплений сьогодні голандський сир; 5) молоко, що закипіло і охолоджене; 6) почищена для приготування юшки риба.

6. Nennen Sie die Sätze mit Partizipialgruppen und bestimmen Sie die Funktionen des Partizip I und Partizip II im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Die neuen Methoden der Zubereitung der Speisen anwendend macht der Chefkoch die Speisen mehr schmackhafter. 2. Am Tisch sitzend sprechen sie lebhaft über die neuen angewandten Handelsmethoden in Lebensmittelgeschäften mit

Selbstbedienung. 3. Eine Portion ist die gemessene Speisemenge für eine Person. 4. Beim Tee ruhig sitzend plaudern die Studenten lustig von ihrem Leben im Studentenheim. 5. Der Kellner begrüßt uns immer lächelnd.

7. Übersetzen Sie den folgenden Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch, wie Spirituosen serviert werden.

Beim Servierablauf werden die Gläser meist am Büfett unter die Beachtung des Füllstriches eingegossen. Werden Gläser ohne Füllstrich verwendet, muss die Spirituose in einem Messglas abgemessen und in das Trinkglas gefüllt werden.

Die Gläser werden auf ein Tablett gestellt, zum Tisch der Gäste getragen und von rechts, unmittelbar vor dem Gast, bzw. rechts unterhalb des bereits auf dem Tisch stehenden Getränks eingesetzt oder den Gästen von links gereicht.

Für Abräumen der Gläser ist immer ein Tablett zu benutzen.

8. Vollenden Sie den folgenden Dialog.

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie zu trinken?

Gast: Ich möchte eine Flasche herben Wein.

Kellner: Bitte schön. 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 den Rotwein? 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 von trockenem Wein.

Kellner: ...

Gast: ...

9. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch, wie das Bier in Flaschen serviert wird.

Beim Servieren von Flaschenbier ist auf die Sauberkeit der Flasche und des Flaschenetiketts zu achten. Die Flasche und das polierte Glas werden auf ein kleines, ovales Tablett gestellt, mit der linken Hand in der Mitte der Längsseite angefasst und zum Tisch des Gastes getragen.

Bei einem eingedeckten Tisch erhält das Glas seinen Platz über der Messerspitze, sonst unmittelbar vor dem Gast.

Beim Eingießen muss das Flaschenetikett für den Gast sichtbar sein. Das Bier gießt man so in das Glas ein, dass sich eine gute Schaumhaube bildet. Die Flasche wird rechts oberhalb des Glases, mit dem Etikett zum Gast, abgestellt. Beschädigte Gläser dürfen dem Gast nicht vorgesetzt werden. Gästen, denen das Bier zu kalt ist, wird ein mit heißem Wasser gefüllter Bierwärmer gereicht, oder das Bier wird bereits am Büfett mit einem elektrischen Wärmer aufgewärmt.

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Was sind die alkoholischen und alkoholhaltigen Getränke? 2. Wie werden alle Getränke unterteilt? 3. Was für appetitanregende Getränke gibt es? 4. Wie werden alkoholische Getränke unterteilt? 5. Wie werden die Spirituosen gewonnen? 6. Wie hoch ist der Gehalt an reinem Alkohol bei den Spirituosen? 7. Woraus bestehen alkoholische Mischgetränke? 8. Wie können alkoholische Getränke zubereitet

werden? 9. Was besitzen alle alkoholischen Getränke? 10. Warum sind alkoholische Getränke ernährungsphysiologisch fast ohne Bedeutung? 11. Was hat einen entscheidenden Einfluss auf die Atmosphäre einer Gesellschaft?

11. Erzählen Sie auf Deutsch von alkoholischen und alkoholhaltigen Getränken.

12. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wie viele Getränke können beim festlichen Anlass serviert werden? 2. Worauf beziehen sich die Regeln des Getränkeservices? 3. Welche Getränke passen zu kalten und warmen Vorspeisen? 4. Zu welchen Speisen passen Weiß-, Rot- und Dessertweine und wie werden diese Weine serviert? 5. Zu welchen Speisen wird der Sekt gereicht? 6. Wie serviert man Bier in Gläsern und in Flaschen? 7. Zu welchen Speisen werden Weinbrand, Branntwein, Likör und Rum serviert? 8. Wie werden Alkoholgetränke serviert? 9. Wer entkorkt die Flaschen im Restaurant und schenkt den Wein ein? 10. Wo haben alkoholische Getränke auf dem Gasttisch (der Festtafel) ihren Platz?

13. Erzählen Sie über das Servieren von Getränken.

14. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Існують певні правила подачі спиртних напоїв. 2. Спиртні напої рекомендується подавати до холодних закусок і гарячим стравам. 3. Ром, лікер, шампанське і солодке біле вино подаються до солодких блюд і фруктів. 4. Портвейни підходять більше до м'ясних блюд і блюд з дичини. 5. До солодких блюд найчастіше подають десертні вина.

LEKTION 2

Text A: Heiße Getränke.

Text B: Servieren von Tee, Kaffee, Kakao.

Dialog: Wollen wir ins Café gehen!

Grammatik: 1. Die Verneinung „nicht“ und die Negativpronomen (Заперечення „nicht“ та заперечні займенники).

2. Die Pronomen „man“ und „es“. (Займенники „man“ та „es“).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

abgepackt *part adj* фасований; **der Aufguss**, -es, -güsse настій; заварка; **das Ausgangsprodukt**, -es, -e вихідний продукт; **beschneiden** (beschnitt, beschnitten) *vt* обрізати; **binden** (band, gebunden) *vt* зв'язувати; **entölen** *vt* знежирювати; **erstarren** *vi* (s) тверднути; **gelten** (galt, gegolten) *vt* вважатися; **die Gerbsäure**, -, -n дубильна кислота; **das Getränk**, -(e)s, -e напій; **hitzebeständig** *a* жаростійкий; **das Kännchen**, -s, - (маленький) кофійник; **die Knospe**, -, -n брунька; **mahlfähig** *a* здатний молотися; **der Nährwert**, -(e)s, - поживність; **das Rösten**, -s підсмажування; підсушування; **rösten** *vt* смажити при дуже високій температурі; поджаривать; підсмажувати; підсушувати; **das Saugdeckchen**, -s, - всмоктуюча серветка; **das Trinkröhrchen**, -s, - питна трубочка; **das Übermaß**, -es надлишок; припуск на обробку, на усихання; **verdunsten** *vi* (s) випаровуватися; **zähflüssig** *a* в'язкий, густий; **der Trieb**, -(e)s, -e (бот.) паросток.

Vorübung

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

1. Im Frühstücksbüfett kann die Butter abgepackt serviert werden. 2. Der Teeaufguss ist heute sehr stark. 3. Als „Tee“ gelten Blätter, beschnittene kleine Triebe und Knospen. 4. Das Koffein sowie im Kaffee enthaltene Gerbsäure werden durch den Zusatz von Milch oder Sahne teilweise gebunden. 5. Stark entöltes Kakaopulver enthält 20% Fett. 6. Die zähflüssige Kakaomasse erstarrt beim Erkälten. 7. Durch Rösten wird der Tee haltbar und schwarz verfärbt. 8. Das Wasser kann verdunsten. 9. Die spröde Konsistenz macht Kaffee mahlfähig. 10. Die Kakaomasse ist das Ausgangsprodukt für Kakaobutter, Kakaopulver und Schokolade. 11. Das Übermaß von Kakaobutter macht die Schokolade dunkelbraun. 12. Tee kann im hitzebeständigen Teeglas auf einer Untertasse mit der Saugdeckchen serviert werden. 13. Kaffee, Tee, Kakao können in Portionskännchen serviert werden. 14. Die Kakaoerzeugnisse haben neben einem hohen Genusswert auch einen hohen Nährwert. 15. Der Kellner soll das Getränk vorsichtig und aufmerksam nachfüllen. 16. Eiskaffee und Eisschokolade werden im hohen Stielglas auf einem Mittelteller mit dem Saugdeckchen, einem kleinen Löffel und Trinkröhrchen serviert. 17. Tee besteht aus Rohfasern (Zellulose) und den löslichen Stoffen, die beim Aufgießen zum Teil extrahiert werden.

Text A: HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Tee und Kakao gehören zu den heißen Getränken und sie werden immer heiß serviert. Das sind Frühstücksgetränke, sie werden aber auch am Abendbrot getrunken. Fast alle Leute trinken Tee und Kaffee zum Frühstück und zum Abendbrot mit belegtem Brot oder Brötchen, mit verschiedenen Torten. Tee- und Kaffeetrinken ist jetzt eine Gewohnheit bei vielen Menschen.

Kaffee ist ein fein riechendes Genussmittel. Er wird aus Kaffeebohnen gewonnen. Die Bohnen erhalten durch Rösten ihr Aroma und ihre Geschmackseigenschaften. Das Wasser verdunstet aus Kaffeebohnen durch Rosten, das Volumen der Bohnen vergrößert sich (30–50%). Dies macht den Kaffee spröde und er wird mahlfähig.

Kaffee beeinflusst den Herz- und Blutkreislauf, regt das Zentralnervensystem an und fördert Magensäfte. Durch den Zusatz von Milch oder Sahne werden Koffein sowie die im Kaffee enthaltenen Gerbsäure teilweise gebunden, so dass Milchkaffee magenverträglicher ist. Kaffee darf man auf keinen Fall länger als 15 Sekunden kochen, sonst werden die in ihm enthaltenen Bitterstoffe freigesetzt.

Tee ist ein aromatisches, anregendes und zugleich durststillendes und erfrischendes Genussmittel (Koffeingehalt liegt höher als beim Kaffee), das den Herz- und Blutkreislauf beeinflusst, die Großhirnrinde anregt und auf die Magensäfte fördernd wirkt.

Als Tee gelten Blätter, beschnittene kleine Triebe und Knospen des Teestrauches. Tee besteht aus Rohfasern (Zellulose), Stickstoffsubstanz und den löslichen Stoffen, die beim Aufgießen zum Teil extrahiert werden.

Es gibt schwarzen und grünen Tee. Schwarzer Tee entsteht aus vorgewelkten, fermentierten gerösteten Trieben, Knospen und Blättern (Ceylontee, Indischer Tee u. a.). Durch Rösten wird der Tee haltbar und schwarz verfärbt. Grüner Tee (wächst in

heißen Zonen) wird nicht fermentiert. Sein Geruch ist schwach grasig. Der Teeaufguss wird zur Herstellung von Teegetränken verwendet.

Kakao ist ein nährstoffreiches Nahrungsmittel (mehr als 50% Fett, dazu Eiweiß und Kohlenhydrate).

Deshalb haben die Kakaoerzeugnisse neben einem hohen Genusswert auch einen beachtlichen Nährwert. Es enthält das anregende Theobromin (Alkaloid). Aus den gerösteten Kakaobohnen entsteht durch heißes Walzen eine zähflüssige Masse, die beim Erkalten erstarrt. Diese Kakaomasse ist Ausgangsprodukt für alle weiteren Produkte (Kakaobutter, Kakaopulver, Schokolade). Je nach Höhe des Pressdrucks wird die Kakaomasse stark oder schwach entölt (bis höchstens 20% Fett). Kakaopulver wird zur Herstellung von Kakao, zur Produktion von Schokoladeneis, -krem, -soße und anderen Süßspeisen und auch als Färbemittel verwendet.

Text B: SERVIEREN VON TEE, KAFFEE, KAKAO

Das Frühstücksgetränk (Kaffee, Tee, Kakao usw.) in Portionskännchen angerichtet wird rechts oberhalb der Kaffeetasse bzw. des Teeglases oder Kakaotasse eingesetzt.

Tee wird im hitzefesten Teeglas auf einer Untertasse mit dem Saugdeckchen und einem kleinen Löffel auf einem Tablett angerichtet. Kaffee wird im Kaffeetasse auf einer Untertasse mit einem Saugdeckchen und kleinem Kaffeelöffel auch auf einem Tablett angerichtet. Je nach Bestellung werden Kaffeessahne, Zitronenecken oder eine Spirituose dazu gereicht. Zu einem Kännchen Tee kann anstelle eines Glases auch eine Tasse gegeben werden.

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

Eiskaffee und Eisschokolade werden im hohen Stielglas angerichtet und auf einem Mittelteller mit dem Saugdeckchen, einem kleinen Löffel und einem Trinkröhrchen serviert.

Eierbecher mit Ei oder Eier im Glas stehen auf einem kleinen Teller links vom Mittelteller. Der Eierlöffel liegt rechts vom Eierbecher.

Der Butterteller steht rechts über dem Mittelteller. Honig, Marmelade oder Konfitüre, in Portionen abgepackt, stehen links vom Butterteller.

Aufschnitt, Wurst, Käse stehen im Einzelservice links des mittleren Tellers, sonst in der Mitte des Tisches.

Warme Speisen, auf großen flachen Tellern angerichtet, werden unmittelbar vor dem Gast eingesetzt. Der Mittelteller steht dann links vom großen Teller. Großes Besteck ist dazu einzudecken.

Obst wird auf einem Mittelteller angerichtet und unmittelbar vor dem Gast eingesetzt. Der eingedeckte Frühstücksmittelteller steht dann links vom Obstteller.

Dialog: WOLLEN WIR INS CAFÉ GEHEN!

Lene: Ich möchte gern eine Tasse Kaffee trinken. Wollen wir ins Café gehen!

Olga: Ja, gern.

(Sie kommen ins Café und Lene wendet sich an einen Gast.)

Lene: Verzeihen Sie. Sind diese Plätze frei?

Gast: Leider nicht. Sie sind schon besetzt. Setzen Sie sich an jenen Tisch. Dort gibt es zwei freie Plätze.

(Lene und Olga nehmen Platz. Der Kellner kommt und fragt nach ihren Wünschen.)

Kellner: Möchten Sie Kaffee, Tee, Kakao?

Olga: Bitte, Tee mit Zitrone.

Kellner (zu Lene): Und Sie, bitte, was wünschen Sie?

Lene: Ich ziehe Kaffee vor.

Kellner: Möchten Sie schwarzen Kaffee oder mit Sahne?

Lene: Ich möchte einen starken schwarzen Kaffee.

Kellner: Darf ich Ihnen noch Kuchen oder Gebäck anbieten? Wir haben immer eine große Auswahl an verschiedenen Torten und Kuchen, Gebäcken und Keksen. Ich würde Ihnen raten*, Sandkuchen mit Buttercreme oder Obsttorte zu probieren. Aber das hängt von Ihrem Geschmack ab.

Olga: Bringen Sie uns bitte zwei Mal Sandkuchen mit Buttercreme.

Lene: Olga, ich bestelle auch für dich eine Portion Erdbeereis.

Olga: Ich habe nichts dagegen.

Lene (zum Kellner): Bringen Sie uns bitte zwei Portionen Erdbeereis mit Schokoladensoße und noch eine Flasche Kirschlimonade.

Kellner: Ist Ihnen vielleicht noch etwas gefällig?

Lene: Danke bestens, nein.

* Ich würde Ihnen raten ... Я порадив би Вам ...

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Vergleichen Sie den Gebrauch der Verneinung „nicht“ und der Negativpronomen und ihre Stelle im Satz im Deutschen und im Ukrainische. Merken Sie sich den Gebrauch der Verneinung „nicht“ und der Negativpronomen im Deutschen!

1. An jenem Tisch wird nicht bedient. 2. Niemand ist da. 3. Sie isst keine scharfen Speisen. 4. Das macht nichts. 5. Nie haben wir in diesem Restaurant zum Mittagessen gegessen. 6. Nichts geht über Eis bei der Hitze. 7. Das ist ein Radieschen und kein Rettich. 8. Die Preise in diesem Café sind nicht hoch. 9. Nirgends habe ich so eine schöne Festtafel gesehen.

2. Setzen Sie die Verneinung „nicht“ oder „kein“ ein und übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Merken Sie sich die nützlichen Ratschläge.

1. Bei der Zubereitung wie beim Servieren des Salates verwendet man das Besteck aus Plexiglas oder Kunststoff, ... aus Metall. 2. ... Gemüse darf lange im Wasser liegen, sonst verliert es das Vitamin C und andere Nährstoffe. 3. Feinfrostgemüse soll man vor dem Kochen ... langsam auftauen. 4. Auf unserem Tisch gibt es ... Salzstreuer und ... Pfefferbüchse. 5. Man darf beim Essen der Suppe ... schlürfen.

3. Setzen Sie die Pronomen „man“ und „es“ ein und bestimmen Sie ihre Funktionen im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische und achten Sie darauf, ob diese Pronomen in allen Fällen ins Ukrainische übersetzt werden.

1. Beim Garnieren verwendet ... farblich möglichst kontrastierende Zutaten: grüne

Salatblätter, weißgelbe Eierscheiben, rotweiße Radieschen, Kaviar usw. 2. Da das Kaffeearoma leicht flüchtig ist, soll ... Kaffee luftdicht aufbewahren. 3. Nirgends gibt ... so viel Vitamin C wie in jungen Gemüsen. 4. Gemüse darf ... nicht lange kochen, sonst verliert ... das Vitamin C und alle Mineralstoffe. 5. Da Obst viele Vitamine enthält, soll ... nach Möglichkeit roh essen.

4. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Übersetzung der Sätze mit den Pronomen „man“ und „es“ und bestimmen Sie ihre Funktionen im Satz.

1. Den Tagesbedarf eines erwachsenen Menschen am Vitamin C kann man allein schon durch 300 Gramm Tomaten decken. 2. Bei den Speisen, die nicht gekocht werden, soll man versuchen, das Vitamin C möglichst vollständig zu erhalten. Deshalb soll man bei der Zubereitung rostfreie Geräte und Reiben aus Kunststoff benutzen. 3. Zitronensaft darf man niemals kochen, weil das hitzeempfindliche Vitamin C dadurch restlos zerstört wird. 4. Wenn man eine Prise Salz dem Kaffee vor dem Kochen beigibt, verstärkt man sein Aroma.

5. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch (Ukrainisch) von grünem Tee und von seiner Wirkung auf den Organismus des Menschen. Durch seinen hohen Gehalt an Gerbsäure und Koffein hat grüner Tee eine größere durststillende, erfrischende und anregende Wirkung als schwarzer Tee. Weil der grüne Teegenuss so anregend ist, soll man ihn eben so wie Kaffee nur mäßig trinken. Während mäßiger grüner Teegenuss sehr anregend ist und schädlich sein kann, können größere Mengen zu Vergiftungserscheinungen führen, die sich in Unruhe, Schlaflosigkeit, Herzklopfen, Schwindelgefühl äußern. Ein Übermaß vom Genuss anregenden grünen Tees anstelle von Erholung und Schlaf kann letztlich zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.

6. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainisch. Achten Sie auf die Teezubereitung und erzählen Sie davon auf Deutsch.

Den aufgebrühten Tee keinesfalls kochen! Sonst wird der Sud zwar stärker, doch der Tee verliert fast völlig Geschmack und Aroma. Das Wasser darf keinesfalls lange sieden, denn solches Wasser beeinträchtigt (послаблює) den Teegeschmack und das Aroma verflüchtigt sich fast völlig.

7. Übersetzen Sie ins Ukrainische. Achten Sie auf die Zubereitung von Kakao. Der Kakaogeschmack wird besser, wenn vor dem Anrichten etwas Zitronensaft zugesetzt wird. Damit sich beim Kochen keine Klümpchen bilden, soll man Kakaopulver zuerst mit klarem Zucker und dann mit etwas kalter Milch vermischen, das Gemisch nach Geschmack mit heißer Milch oder heißem Wasser verdünnen und zum Kochen bringen.

8. Ergänzen Sie den folgenden Dialog.

Kellner: Möchten Sie Kaffee, Tee, Kakao?

Ira: Bitte, starken heißen Tee mit Zitrone.

Nina: Ich ziehe Kaffee vor.

Kellner: Möchen Sie schwarzen Kaffee oder mit Sahne?

Nina: Ich möchte Kaffee mit Sahne.

Kellner: Darf ich Ihnen noch Kuchen oder Gebäck anbieten?

Ira: ...

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Woraus wird Kaffee gewonnen? 2. Welche Kaffeearten und Teesorten kennen Sie? 3. Was macht den Kaffee mahlfähig? 4. Wozu wird der Röstkaffee verwendet? 5. Woraus wird Tee hergestellt? 6. Woraus wird Kakao gewonnen und welchen Nährwert hat er? 7. Wozu wird Kakao verwendet? 8. Wie werden Kaffee, Tee und Kakao gelagert?

10. Charakterisieren Sie heiße Getränke nach ihrer Wirkung auf den Menschen, erzählen Sie über ihre Eigenschaften und ihre Verwendung.

11. Antworten Sie auf die folgenden Fragen.

1. Welche Teearten (Kaffeearten) gibt es? 2. Wie wird Tee (Kaffee, Kakao) zubereitet? 3. Wie wird Tee aufgebriht? 4. Warum darf das Wasser für das Teeaufbrühen keinesfalls lange sieden? 5. Warum soll man den aufgebrihten Tee keinesfalls kochen? 6. Warum soll der Tee ziehen? 7. Wie wird Tee (Kaffee, Kakao) serviert? 8. Womit kann Tee (Kaffee, Kakao) serviert werden? 9. Warum soll man Tee und Kaffee nur mäßig trinken? 10. Welche Wirkung haben Tee und Kaffee auf die Gesundheit des Menschen? 11. Wozu kann ein Übermaß von Tee und Kaffee führen, besonders bei der Überwindung des natürlichen Ermüdungsgefühls?

12. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Welches Kaffee- und Teegeschirr kennen Sie? 2. Wo haben das Kaffee- und Teegeschirr auf dem Frühstückstisch ihren Platz? 3. Nennen Sie die Frühstücksgedecke (die Frühstücksbestecke). 4. Erzählen Sie vom Platz der Frühstücksbestecke (der Frühstücksgedecke) auf dem Gastisch. 5. Wie werden Tee, Kaffee, Kakao und Schokolade serviert? 6. Welche warmen Speisen werden zum Frühstück serviert? Und wie wird dabei den Tisch eingedeckt? 7. Welcher Aufschnitt wird zum Frühstück serviert? 8. Wie wird Obst angerichtet und serviert?

13. Erzählen Sie auf Deutsch, wie und worin die heißen Getränke (Tee, Kaffee, Kakao) serviert werden. Sie können folgende Wörter und Wortgruppen gebrauchen.

heiß servieren, Teetasse, Teeuntertasse, Teelöffel, Kaffeetasse, Kaffeeuntertasse, Kaffeelöffel, Kaffeekännchen, Teekännchen, schwarzer Kaffee, Kaffee mit Sahne oder Milch, Kaffee mit oder ohne Zucker, trinken, mit Torte (verschiedene Sorten), mit Kuchen oder Gebäck

14. Übersetzen Sie ins Deutsche.

I. 1. Чай подають в склянці або в чашці з блюдцем і з маленькою чайною ложкою. Чай можна подавати з лимоном або без лимона, як замовить відвідувач. 2. Каву подають в кавовій чашці на кавовому блюдці з кавовою ложкою. Залежно від замовлення, подають конденсовані вершки. 3. Какао і шоколад подають в чашці з блюдцем і з маленькою ложкою. Цукор-пісок подається, якщо відвідувач бажає підсолонити какао.

II. 1. Принесіть, будь ласка, солодкий чай з лимоном і шматочок бісквітного торта. 2. Я краще візьму чашку какао зі свіжим печивом. 3. Будь ласка, чашку міцної чорної кави без цукру. 4. До какао мені хотілося б шматочок пирога з вишнею. Є у Вас? 5. Я люблю не дуже міцний, але гарячий чай.

LEKTION 3

Text A: Suppen und Brühen.

Text B: Servieren von Suppen und Brühen.

Dialog: Was wünschen Sie zum Mittagessen?

Grammatik: 1. Die Funktionen des Verbs „sein“ im Satz. (Функції дієслова „sein“ в реченні).

2. Die Kausalsätze (Підрядні речення причини).

3. Die Bedingungssätze (Умовні підрядні речення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

abwenden (wandte ab, abgewandt) *vt* відвертати; **anregen** *vt* збуджувати; **anreichern** *vt* збагачувати, насичувати; **der Anstattisch**, -es, -e роздавальний стіл; **ausheben** (hob aus, ausgehoben) *vt* вилучати; **aufwärmen** *vt* підігрівати, розогрівати; **bevorzugen** *vt* надавати перевагу; **bewähren, sich** виявлятися придатним; **entleeren** *vt* звільняти; **die Erfrischung**, -, -en 1) легка закуска; 2) прохолодний напій; **kennzeichnen** *vt* характеризувати; **die Kaltschale**, -, -n фруктовий суп, холодний суп; **der Leimstoff**, -(e)s, -e клітка речовина; **der Rohstoff**, -(e)s сировина; **die Terrine**, -, -n супник, супова миска; **das Vertropfen**, -, -n закапування (забруднення чим-н.); **weiten** *vt* поширювати; **die Zusammensetzung**, -, -en склад.

Vorübung

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

1. Der Gehalt an Fett und Leimstoffen kennzeichnet die Knochenbrühe. 2. Zur Herstellung verschiedener Suppen werden geschmacklich intensive Rohstoffe bevorzugt. 3. Die durch Zubereitung der Suppe entstehenden Geruchs- und Geschmacksstoffe als auch die gelösten Extrakt- und Leimstoffe regen nicht nur den Appetit an, sondern wärmen die Magenwände auf und weiten sie damit. 4. Die Schmackhaft der Suppe hängt von ihrer Zusammensetzung und Zubereitung ab. 5. Gewürzkräuter reichern die Suppen an. 6. Suppengerichte in der Terrine werden immer am Anstattisch in den Teller gefüllt. 7. Tiefe Teller mit der Suppe ohne flache Unterteller soll man von rechts des Gastes einsetzen und von derselben Seite wieder ausheben. 8. Beim Service aus der „Silbertasse“ bewährt sich der französische Service. 9. Ein leichtes Abdrehen nach dem Entleeren der Suppentasse verhindert ein Vertropfen des Gastes. 10. Kaltschale ist kalte Suppe aus Obst und Obstsaft und wirkt sehr erfrischend und durststillend.

Text A: SUPPEN UND BRÜHEN

Suppen sind kalte oder warme flüssige Speisen. Auf Grund ihrer Zubereitungsart sind sie bekömmlich und leicht verdaulich und werden von vielen Gästen als appetitanregendes und zum Teil sättigendes Gericht gewünscht. Zu ihrer Herstellung bevorzugt man geschmacklich intensive Rohstoffe. Dazu gehören unter anderen Fleisch, Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchte und Früchte. Die durch die Zubereitung der Suppe entstehenden Geruchs- und Geschmacksstoffe sowie die gelösten Extrakt- und Leimstoffe regen nicht nur den Appetit an, sondern bereiten

gleichzeitig den Magen auf das folgende Gericht vor, das heißt, sie wärmen die Magenwände auf und weiten sie damit. Warme Suppen sollen festere Nahrungsmittel im Magen verdünnen und somit die Verdauung erleichtern. Aus diesem Grunde muss man Suppen stets heiß servieren. Bei speziellen Suppen, die kalt auf dem Tisch gelangen – Kaltschalen oder gelierte Kraftbrühen – übernimmt der folgende Gang das Aufwärmen der Magenwände. Die Suppe bildet den Übergang von der kalten Vorspeise zum Zwischengericht – warme Vorspeise, zum Fischgericht oder zum Hauptgang. Je nach der Zusammensetzung können Suppen appetitanregend (klare, fettarme, durch Gemüse, Gewürzkräuter angereicherte Suppen) oder sättigend sein. Sie sollen in einem größeren Menü nach Möglichkeit entfettet und ungebunden serviert werden.

Nach der Verzehreremperatur sind alle Suppen in die großen Gruppen der warmen und der kalten Suppen unterteilt.

Es gibt auch Nationalsuppen und Kaltschalen. Nationalsuppen sind wegen ihres kräftigen, pikanten Geschmacks sehr geschätzt. Kaltschale ist kalte Suppe aus Obst und Obstsaft und wirkt sehr erfrischend und durststillend.

In den Gaststätten werden Suppen als selbstständige Gerichte auf den Speisekarten geführt. Dazu gehören:

- Suppen und Eintöpfe, die aus Fleisch von Schlachttieren oder Geflügel mit Teigwaren, Reis oder Kartoffeln einzeln gekocht werden;
- Suppen und Eintöpfe, die aus Hülsenfrüchten oder Gemüse mit Fleisch von Schlachttieren zusammengekocht werden.

Brühe ist eine Suppe, die durch Auskochen von Knochen, Fleisch, Wild, Fisch, Geflügel oder Gemüse hergestellt wird. Die Brühen werden unterteilt: Knochenbrühe (aus Rindbrühknochen), Fleischbrühe (Bouillon), Geflügelbrühe (Hühnerbrühe), Fischbrühe, Wildbrühe, Pilzbrühe, gemischte Gemüsebrühe u. a. Man unterscheidet zwischen Brühen Kraftbrühen, doppelte Kraftbrühen, Brühsuppen (auch als klare Suppen bezeichnet). Kraftbrühe ist das Produkt eines beim Kochen enthaltenen Auszuges aus Fleisch, Fisch, Wild oder Geflügel. Kraftbrühe wird geklärt und entfettet. Zur Herstellung doppelter Kraftbrühe benötigt man die doppelte Menge des normalen Rohstoffeinsatzes bei gleich bleibender Menge der Flüssigkeit. Zu Brühen können verschiedene Einlagen zugegeben werden.

Text B: SERVIEREN VON SUPPEN UND BRÜHEN

Eintopf- oder Suppentopfgerichte in Terrinen werden immer im englischen Service, das heißt am Anstelltisch, in den Teller gefüllt. Das Einfüllen der Suppe direkt vor dem Gast soll unterbleiben, um ihn nicht zu bespritzen. Der Suppenteller ohne flachen Unterteller ist von rechts einzusetzen und von derselben Seite wieder auszuheben. Wenn Suppen bei der Festtafel oder im Restaurant serviert werden, die bereits in der Küche im Teller angerichtet wurden, ist ein Trageteller zu benutzen, der nicht am Gast eingesetzt wird.

Brot und Brötchen zu Suppen, Brühen und Eintöpfen werden auf einem kleinen Teller links vom Gast im Brotkorb gereicht oder eingesetzt.

Eine Terrine für mehrere Personen wird so eingesetzt, dass sie von allen Gästen erreichbar ist. Die Terrine kann auch vom Kellner gereicht werden oder vom

Ansteltisch aus serviert werden.

Service aus der Silbertasse. Die in der Silbertasse angerichtete Suppe wird auf einem Tablett getragen. Der vorgewärmte Teller ist mitzunehmen. Das Servieren kann nach englischer oder französischer Art erfolgen. Der französische Service hat sich hier bewährt.

Der Suppenteller wird von rechts eingesetzt und die Silbertasse so gehalten, dass ihre Öffnung dem Gast abgewandt ist. Ein leichtes Abdrehen nach dem Entleeren der Suppentasse verhindert das Vertropfen des Gastes.

Service aus der Porzellantasse. Die gefüllte Suppentasse wird auf einer Untertasse und diese auf einen kleinen Teller gestellt, der als Trageteller dient. Der Henkel der Suppentasse zeigt nach links. Ein Suppenlöffel ist im Kuvert vorgedeckt oder wird rechts schräg auf die Untertasse gelegt. Die Suppe wird von rechts eingesetzt.

Auf diese Weise werden auch verschiedene Brühen serviert.

Dialog: WAS WÜNSCHEN SIE ZUM MITTAGESSEN?

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie als ersten Gang?

1. Gast: Was können Sie mir von den Püreesuppen anbieten?

Kellner: Wir haben Gemüsepüreesuppe mit Geflügel, Erbsenpüreesuppe, Kartoffelsuppe mit Pilzen, Grünerbsensuppe mit Schweinefleisch.

1. Gast: Und was für Kraftbrühen haben Sie?

Kellner: Ich kann Ihnen Geflügel- und Fischkraftbrühe anbieten.

1. Gast: Was für Einlagen haben Sie zu diesen Kraftbrühen?

Kellner: Grieß-, Leber-, Geflügel- und Fischklößchen. Welche Kraftbrühe und mit welcher Einlage möchten Sie nehmen?

1. Gast: Geflügelkraftbrühe mit Geflügelklößchen, bitte.

2. Gast: Für mich bitte Soljanka-Fleisch-Suppe, Beefsteak mit Spiegelei und eine Flasche Charkower Bier.

1. Gast: Und ich möchte* ein Kartoffelgericht. Was können Sie mir anbieten?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an Kartoffelspeisen: Kalbsbraten mit Kartoffelpüree und Salat aus frischen Gurken, Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen, gebratene Kartoffelschnitten mit Beilage, Kalbszunge mit Bratkartoffeln, Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Tomatensalat, Kartoffelpuffer mit saurer Sahne und Kalbsschnitzel mit Rostkartoffeln und Mischsalat. Was möchten Sie nehmen?

1. Gast: Kalbsbraten mit Kartoffelpüree, Salat aus frischen Gurken und ein Glas Mineralwasser, bitte. Bedienen Sie uns bitte rasch, denn wir haben Eile.

Kellner: Gut. Ich werde mein Bestes tun.

1. Gast: Herr Ober, wir möchten zahlen.

Kellner: Alles zusammen?

1. Gast: Nein, bitte getrennt. Ich hatte Geflügelkraftbrühe mit Geflügelklößchen, Kalbsbraten mit Kartoffelpüree, Salat aus frischen Gurken und ein Glas Mineralwasser.

Kellner: Hier ist die Rechnung. Das macht 266 Griwna. Haben Sie es nicht kleiner? Ich kann 100 Griwna nicht wechseln. Vielleicht haben Sie 70 Griwna? Dann

gebe ich Ihnen 4 Griwna zurück.

1. Gast: Bitte, hier sind 70 Griwna.

Kellner: Vielen Dank.

* ich möchte ... – я хотів би ...

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Setzen Sie das Verb „sein“ ein und bestimmen Sie seine Funktion im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Knochenbrühe ... durch ihren Gehalt an Fett und Leimstoffen gekennzeichnet. 2. Vor der Verwendung ... die Brühe unbedingt durchzuseihen und abzufetten. 3. Um eine kräftige Brühe zu erhalten, ... die Rindbrühknochen 3 bis 4 Stunden auszukochen. 4. Geflügelbrühe ... nach Belieben ohne Zwiebel und Gewürzen zuzubereiten. 5. Zwischengerichte ... warme Vorspeisen. 6. Zwischengerichte ... leicht verdaulich und haben ebenso wie Suppen die Aufgabe, den menschlichen Körper auf die Nahrungsaufnahme bis zur Sättigung einzustellen. 7. Nationalsuppen ... wegen ihres kräftigen pikanten Geschmacks sehr geschätzt.

2. Setzen Sie die Präposition „weil“ oder „da“ ein und bestimmen Sie die Nebensätze. Übersetzen Sie diese Sätze ins Ukrainische.

1. Hering bekommt mir nicht, ... mein Magen krank ist. 2. ... das Brot eben erst geliefert ist, ist es noch warm. 3. ... die Mehlsuppe leider schon alle ist, soll ich sie von der Speisekarte ausstreichen. 4. ... ich mich satt zu Mittag gegessen habe, will ich noch nicht essen. 5. Ein gut zusammengestellter Küchenzettel braucht fleischlose Tage, ... das für die Gesundheit sehr wichtig ist.

3. Bilden Sie aus je zwei Sätzen ein Satzgefüge mit dem Kausalsatz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Ich esse keine Fleischspeise. Bringen Sie mir bitte irgendeine Mehlspeise. (da) 2. Man kann zum Abendbrot essen. Es ist schon aufgetragen. (weil) 3. Mehlklöße sind leider alle. Ich soll sie von der Speisekarte ausstreichen. (da) 4. Inge ist zum Ausgabetisch gegangen. Sie soll den Schweinebraten mit Salzkartoffeln und saurem Kraut und Gemüsesuppe mit Sahne abholen. (weil)

4. Bestimmen Sie die Nebensätze und erklären Sie die Wortfolge in den Neben- und Hauptsätzen. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wie man eine Fleischbrühe absolut klar macht.

Wenn der Wert auf eine absolut klare Brühe gelegt wird, soll man die Brühe während des Kochens abschäumen und klären. Weil der graue Schaum zum großen Teil aus Eiweiß besteht, macht das Eiweiß die Fleischbrühe ein wenig trüb. Vor der Verwendung ist die Brühe unbedingt durchzuseihen und abzufetten. Wenn wir die Fleischbrühe absolut klar machen wollen, sollen wir unbedingt die Brühe durch ein Sieb seihen. Aber eine ungeklärte Brühe ist wesentlich gehaltvoller.

5. Ergänzen Sie den Dialog und betiteln Sie ihn.

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie als ersten Gang?

Gast: Was können Sie mir von den Püreesuppen anbieten?

Kellner: Wir haben Gemüsepüreesuppe mit Geflügel, Erbsenpüreesuppe mit Schweinefleisch, Kartoffelsuppe mit Pilzen, Grünerbsensuppe mit saurer Sahne.

Gast: Und welche Kraftbrühen haben Sie?

Kellner: Ich kann Ihnen Geflügel- und Fischkraftbrühe anbieten.

Gast: Was für Einlagen haben Sie zu diesen Kraftbrühen?

Kellner: Grieß-, Leber-, Geflügel- und Fischklößchen. Welche Kraftbrühe und mit welcher Einlage möchten Sie nehmen?

Gast: ...

Kellner: ...

6. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Was sind die Suppen und warum sind die Suppen sehr bekömmlich und leicht verdaulich? 2. Welche Rohstoffe braucht man zur Herstellung von verschiedenen Suppen? 3. Warum regen die Suppen den Appetit an? 4. Welche Aufgaben haben die Suppen und warum? 5. Warum sind die Suppen stets warm zu servieren? 6. Wie können die Suppen nach ihrer Zusammensetzung sein? 7. Wie sind alle Suppen nach der Verzehrttemperatur unterteilt? 8. Wie werden die warmen Suppen eingeteilt? 9. Was ist Brühe und wie werden verschiedene Brühen hergestellt? 10. Wie werden die Brühen nach ihrer Herstellung unterteilt? 11. Mit welchen Einlagen können die Brühen nach ihrer Unterteilung serviert werden?

7. Erzählen Sie auf Deutsch über die Herstellung von Suppen und Brühen und über ihre Bedeutung für die Verdauung.

8. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wie werden Suppen und Brühen serviert? 2. Wie ist der Suppenteller einzusetzen und auszuheben? 3. Wann ist ein Trageteller zu benutzen? 4. Wo werden Brot und Brötchen zu Suppen, Brühen und Eintöpfen eingesetzt? 5. Wie und wo wird eine Terrine für mehrere Personen eingesetzt? 6. Wie wird der Service aus der Silbertasse durchgeführt? 7. Wie erfolgt das Servieren von Brühen? 8. Was verhindert das Vertropfen des Gastes? 9. Wie wird der Service aus der Porzellantasse durchgeführt? 10. Wie und wo wird der Suppenlöffel gelegt? 11. Wo wird die Suppe (die Brühe) eingesetzt?

9. Erzählen Sie auf Deutsch, wie die Suppen und Brühen serviert werden.

10. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Супи і бульйони корисні, вони добре і легко перетравлюються. 2. Для приготування супів використовують м'ясо, рибу, овочі, стручкові і фрукти. 3. Гарячі супи збуджують апетит, зігрівають стінки шлунку і одночасно готують шлунок до наступного блюда. Тому супи і бульйони потрібно завжди подавати гарячими. 4. Хліб і булочки до супів і бульйонів ставлять на маленькій тарілці зліва від відвідувача.

LEKTION 4

Text A: Das Fleisch.

Text B: Fleischerzeugnisse.

Dialog: Kalte Platten und Vorspeisen.

Grammatik: 1. Die Funktionen des Verbs „werden“ im Satz (Wiederholung) (Функції дієслова „werden“ в реченні. Повторення).

2. Das Futur Aktiv (Майбутній час дійсного стану).

3. Das Futur Passiv (Майбутній час пасивного стану).

4. Der Imperativ (Наказовий спосіб).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Aufschnittplatte, -, -n асорті (м'ясне); **auslaugen** *vt* вимивати; **ausnutzen**, **ausnützen** *vt* використовувати; **die Bereicherung**, -, -en збагачення; **das Bindegewebe**, -s, - сполучена тканина; **der Darm**, -(e)s, Därme кишка; **grillen** *vt* підсмажувати на грилі (на решітці); **der Haltbarkeitswert**, -(e)s, -e стійкість до зберігання; **der Kassler** (Kasseler), -s, - копчена грудинка (свинини); **kollagenreich** *a* багатий змістом колагену; **das Muskelfleisch**, -es м'якоть м'яса; **riechen** (roch, gerochen) *vi* пахнути, видавати запах; **das Schabefleisch**, -es рублене м'ясо; фарш; **das Schlachtgeflügel**, -s, битий птах; **das Schlachtvieh** (Schlacht tier), -(e)s, -e забійна худоба; **straff** *a* тугий, туго набитий (про ковбасу); **tafel fertig** *a* готовий до вживання; **das Verhältnis**, -ses, -se співвідношення; **das Wildbret**, -s, - дичина.

Vorübung

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

1. Bindegewebe ist ein Fleischteil ebenso wie Fettgewebe. 2. Die inneren Organe der Schlachttiere sind reich an Vitaminen. 3. Enten, Gänse, Puten, Hühner gehören zum Schlachtgeflügel. 4. Haselhuhn, Fasan, Birkhahn und andere gehören zum Wildbret. 5. Die Qualität des Fleisches der einzelnen Schlachttiere bestimmen das Alter, das Geschlecht und auch das Fett-Fleisch-Verhältnis. 6. Durch längeres Wässern werden wertvolle Stoffe aus dem Fleisch ausgelaugt. 7. Die Fleischknochen enthalten kollagenreiches Eiweiß und werden für die Zubereitung von Fleischbrühe verwendet. 8. Kassler ist der gepökelte und geräucherte Schweinerücken. 9. Därme sind natürliche oder synthetische Wursthüllen. 10. Die Aufschnittplatte steht schon auf unserem Tisch. 11. Muskelfleisch wird sehr selten gegrillt. 12. Geräucherte Wurst soll angenehm riechen. 13. Aus Schabefleisch kann man Schnitzel zubereiten. 14. Würste sollen straff gefüllt werden. 15. In unserem Geschäft gibt es eine große Auswahl an tafelfertigen Gerichten aus Fleisch. 16. Fleischwaren, die aus Fleisch hergestellt werden, haben unterschiedliche Haltbarkeitswerte.

Text A: DAS FLEISCH

Unter Fleisch versteht man alle Teile von warmblutigen Tieren (mit Binde-, Fettgeweben und Knochen) und auch die inneren Organe der Schlachttiere. Das Fleisch der Schlachttiere hat einen hohen ernährungsphysiologischen Wert und ist ein hochwertiges Nahrungsmittel, vor allem dank seinem hohen Gehalt an vollwertigem Eiweiß, Mineralstoffen, wie Phosphor-, Schwefel- und Kalziumverbindungen, Vitaminen A, B1, B2, PP, D, Niazin und Fermenten. Der Hauptnährstoff des Fleisches ist Eiweiß (in 100g 15–25%). Der Wassergehalt im Fleisch schwankt zwischen etwa 50–75% der Gesamtmasse. Der Fettgehalt ist nach der Fleischart unterschiedlich.

Knochen enthalten neben Wasser reichlich Mineralien, besonders Calcium, Phosphor und Magnesium, kollagenreiches Eiweiß und Fett.

Innereien sind innere Organe der Schlachttiere. Das sind Zunge, Leber, Nieren, Lunge, Hirn, Herz. Ihr Wert ist wegen der Konzentration von Wirkstoffen höher als

der von Fleisch des Tierkörpers. Leber enthält besonders große Mengen an Mineralstoffen und Vitaminen.

Je nach der Schlachttierart unterteilt man das Fleisch in Schweine-, Rind-, Kalb-, Hammelfleisch, Schlachtgeflügel und Wildfleisch (Wildbret). Je nach Art, Alter und Geschlecht des Schlachttieres ist das Fleisch feinfaserig bis grobfaserig, weich, derb, blaurot bis dunkelrot.

Das Alter, das Geschlecht sowie das Fett-Fleisch-Verhältnis der einzelnen Schlachttiere bestimmen die Qualität des Fleisches. Der Geschmack, das Aussehen und die Struktur des Fleisches hängen nicht nur von der Schlachttierart ab, sondern auch vom Alter, Geschlecht und von der Fütterung. Gerade das Fleisch-Fett-Verhältnis ist für die Qualität bedeutungsvoll. Das günstigste Schlachtalter der Rinder liegt zwischen vier und fünf Jahren, wobei das Fleisch der Mastochsen (відгодовані бики) als das beste Fleisch vom Rind gilt. Kälber sind Hausrinder, die noch kein Jahr alt sind. Im Allgemeinen bezeichnet man das Fleisch des Schafes als Hammelfleisch. Eine Ausnahme macht das Fleisch von Schafen unter einem Jahr, auf das die Bezeichnung Lammfleisch zutrifft. Das Jungtier des Schweines nennt man Ferkel. Tiere, die weniger als zehn Wochen alt sind, heißen Spanferkel. Es gilt wegen seines zarten Fleisches als Delikatesse.

Wird Fleisch für den menschlichen Genuss verarbeitet, so ist es durch Beauftragte der Gesundheitsbehörde vor und nach dem Schlachten zu untersuchen.

Text B: FLEISCHERZEUGNISSE

Aus Fleisch wird durch Bearbeitung und durch Zusatz von anderen Stoffen (Gewürze usw.) eine Vielzahl von schmackhaften Nahrungsmitteln hergestellt. Die wichtigsten Fleischprodukte sind: Wurstwaren, Fleischwaren, Fleischsalate, tafelfertige Gerichte und Konserven.

Die aus Fleisch hergestellten Produkte stellen eine große Bereicherung des Angebots an hochwertigen Nahrungsmitteln dar. Dazu gehören Pökelfleisch, Schinken, Kassler, verschiedene Wurstwaren und anderes. Sie alle haben einen hohen Kaloriengehalt. Für Salz- und Pökelfleisch und für die Konservierung des Fleisches sind viele Gewürze geeignet: Pfeffer, Nelken, Paprika, Zimt, Kümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch u. a.

Wurstwaren sind Fleischerzeugnisse aus zerkleinertem Muskelfleisch und Fett, zum Teil aus Blut und Innereien (Herz, Leber u. a.) mit Salz und Gewürzen in Natur- oder Kunstdärmen. Von den Fleischprodukten haben die meisten Wurstsorten einen hohen Fettgehalt. Wurstwaren unterscheiden sich nach der Art der Herstellung: Rohwurst (schnittfeste Würste wie Salami u. a. als Dauerwurst bezeichnet), Kochwurst (wie Sülz, Blut-, Leberwurst u. a.) und Brühwurst (wie Jagdwurst usw.). Schnittwürste müssen schnittfest sein. Das Fleischaroma ist voll und würzig, der Sorte entsprechend charakteristisch.

Die Wurst soll nach Rauch riechen und schmecken. Traditionell wird Wurst verschiedener Sorten für Aufschnittplatten, belegten Brötchen, Portionswurst, Wurstsalate und anderes verwendet.

Die aus Fleisch hergestellten Fleischwaren haben unterschiedliche Haltbarkeitswerte. Während Hackfleisch, besonders im Sommer, im Kühlschrank nur

bis 24 Stunden lagern darf, sind gekochte oder gepökelte Fleischwaren 3 bis 4 Tage, Dauerfleischwaren sind einige Monate haltbar. In der Zukunft wird die Aufbewahrung der Fleischwaren verbessert, um die Fleischwaren längere Zeit gelagert werden zu können.

Dialog: KALTE PLATTEN UND VORSPEISEN

Gast: Darf ich den Oberkellner sprechen?

Kellner: Bitte sehr.

Oberkellner: Guten Tag! Was möchten Sie?

Gast: Wir möchten hier frühstücken.

Oberkellner: Möchten Sie nicht an diesem Tisch Platz nehmen?

Gast: Setzen wir uns an diesen Tisch.

Oberkellner: Für wie viele Personen?

Gast: Für zwei Personen.

Oberkellner: Warten Sie bitte einen Augenblick.

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

Gast: Die Speisekarte, bitte.

Kellner: Nehmen Sie bitte die Speisekarte.

Gast: Was haben Sie an kalten Fleischvorspeisen?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an kalten Fleischvorspeisen.

Gast: Was können Sie uns empfehlen?

Kellner: Wir haben frischen kalt geräucherten Schinken, verschiedene Dauerwurstsorten wie Salami, Moskauer harte Dauerwurst, Krakauer, Kiewer geräucherte Wurst und andere Wurstsorten, geräucherten Rollschinken und viele andere Fleischvorspeisen mit verschiedenen pikanten schmackhaften Salaten. Ich würde Ihnen raten, geräucherten Rollschinken mit pikantem Gemüsesalat zu nehmen. Sie sind sehr schmackhaft zubereitet. Das ist unser Stammgericht und viele Gäste bestellen diese Speise und essen sie gern.

Gast: Bringen Sie uns bitte zwei Mal geräucherte Rollschinken mit pikantem Gemüsesalat, zwei Mal Salami mit Salat aus frischen Gurken, eine Flasche Mineralwasser und eine Flasche Minsker Bier.

Kellner: Möchten Sie noch etwas?

Gast: Nein. Das ist genug. Bedienen Sie uns bitte rasch, denn wir haben Eile.

Kellner: Ich werde mein Bestes tun. Gleich bringe ich alles.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie die Funktion des Verbes „werden“ im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Wenn Sie das Fleisch richtig braten, wird es natürlich schmackhaft sein. 2. Aus Kochfleisch werden die Knochen nicht gelöst. 3. Liegt das Fleisch lange im Wasser, wird es viele Nährstoffe verlieren. 4. Schon im vorigen Jahr wurde sie Verkäuferin und jetzt arbeitet sie in einem großen Lebensmittelgeschäft mit Selbstbedienung. 5. Das Fleisch wird in ein paar Minuten gar sein. 6. Zum durchgedrehten Fleisch wird sie Salz, ein Ei und Würzmittel hingeben, um Schnitzel zu machen.

2. Konjugieren Sie die folgenden Verben im Futur Aktiv.

essen, bearbeiten, auftragen.

3. Setzen Sie die eingeklammerten Verben im Futur Aktiv ein und bestimmen Sie ihre Person und Zahl. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Rindfleisch ... für die Zubereitung von Rostbraten, Beefsteak und Rouladen ... (verwenden). 2. Bei offenem Topf ... der eindringende Sauerstoff die Vitamine ... (zestören) und das Nachgießen ... die Brühe ... (verwässern). 3. Aus Kalbfleisch ... man verschiedene Gerichte ... (zubereiten) wie gehacktes Kalbssteak, gefüllte Kalbsbrust, Kalbsschnitzel u. a. 4. Das Schweinefleisch ... zu verschiedenen Fleischgerichten wie Schweinebraten, Schweinefilet gefüllt ... (verwenden).

4. Konjugieren Sie die Sätze im Futur Passiv. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Ich werde von diesem Kellner bedient werden. 2. Mir werden verschiedene Fischspeisen angeboten werden.

5. Setzen Sie die Sätze ins Futur Passiv. Übersetzen Sie diese Sätze ins Ukrainische.

1. Die Schnittfläche der Hartwurst wird mit Butter bestrichen, damit sie nicht austrocknet. 2. Fleisch wird nur im Kühlschrank aufbewahrt. 3. Schweinekoteletten wurden vom Koch in der Bratpfanne gebraten. 4. Das Brot wird mit Butter bestrichen und mit geräucherter Wurst serviert.

6. Bilden Sie den Imperativ von den folgenden Verben. Achten Sie auf die trennbaren Präfixe. Das Muster ist in Übung 7.

aufkochen, nehmen, servieren, bedienen, einnehmen, bestreichen

7. Übersetzen Sie ins Ukrainische. Achten Sie auf die Stelle des trennbaren Präfixes im Satz mit dem Imperativ.

Spül das Geschirr ab!

Spült das Geschirr ab!

Spülen Sie das Geschirr ab!

Nimm die Knochen heraus!

Nehmt die Knochen heraus!

Nehmen Sie die Knochen heraus!

Wollen wir zu Mittag essen!

Wollen wir Gänsebraten in Sahnesoße bestellen!

Wollen wir Schweineinnereien in Weißweinssoße mit Sahne bestellen!

8. Setzen Sie die eingeklammerten Verben im Imperativ ein und bestimmen Sie die Wortfolge in den Sätzen. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. ... Sie vor der Zubereitung das Fleisch unter fließendem Wasser kurz ...! (abspülen)

2. ... Sie das Fleisch in einem Topf mit dem Deckel! (dämpfen) 3. ... zwischen den Mahlzeiten nichts, um den Appetit nicht zu verlieren! (essen) 4. ... Sie das Fleisch nach dem Einkauf nicht in Papier liegen! (lassen). ... Sie es in eine Schüssel, von Fliegen geschützt! (legen) 5. ... Sie es ... gut schmecken! (sich lassen). 6. ... Sie die Hammelfleischgerichte stets heiß! (servieren)

9. Bilden Sie mit Ihrem Gesprächspartner einen Dialog zum Thema „Das Mittagessen im Café“.

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Was verstehen wir unter dem Begriff „Fleisch“? 2. Welche Hauptnährstoffe sind im Fleisch enthalten? 3. Wovon ist die Eigenschaft des Fleisches abhängig? 4. Wie groß

ist der Wassergehalt der Gesamtmasse des Fleisches? 5. Welche Vitamine und Mineralstoffe werden im Fleisch enthalten? 6. Wie unterteilt man das Fleisch nach der Schlachttierart? 7. Was beeinflusst die Qualität des Fleisches? 8. Welche Gerichte kann man aus Schweinefleisch (Rind-, Hammel- und Geflügelfleisch) zubereiten? 9. Wie soll man das Fleisch aufbewahren?

11. Erzählen Sie von Fleisch nach dem folgenden Plan:

1. Fleisch als hochwertiges Nahrungsmittel. 2. Innereien des Fleisches als die Quelle der Nährstoffe. 3. Unterteilung des Fleisches nach der Schlachttierart. 4. Die Eigenschaften des Fleisches nach Art, Alter und Geschlecht des Schlachttieres. 5. Die Verwendung des Fleisches in der Speisenproduktion.

12. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Welche wichtigsten Fleischprodukte gibt es? 2. Wie und woraus werden die Fleischprodukte hergestellt? 3. Welche Fleischerzeugnisse werden aus Fleisch und Geflügel produziert? 4. Welche Fleischerzeugnisse kennen Sie und essen Sie am liebsten? 5. Was sind Wurstwaren? 6. Woraus werden Wurstwaren hergestellt und welche Wurstwaren gibt es? 7. Wofür werden Fleischerzeugnisse und Wurstwaren verwendet? 8. Warum haben die aus Fleisch hergestellten Fleischwaren unterschiedliche Haltbarkeit? 9. Wie lange sind verschiedene Fleischerzeugnisse haltbar? Wovon hängt das ab? 10. Wo und wie werden Fleischerzeugnisse aufbewahrt? 11. Wovon hängt der Geschmack der Fleischerzeugnisse ab?

13. Erzählen Sie von den Fleischerzeugnissen, von ihrem Nährwert und von ihrer Verwendung in der Nahrung des Menschen.

14. Übersetzen Sie ins Deutsche.

I. 1. М'ясо – цінний продукт харчування. Воно поставляє нашому організму багато поживних речовин, вітамінів, мінеральних солей і мікроелементів, які потрібні для нашого здоров'я. 2. М'ясо слід вживати тільки свіжіше, добре просмажене або зварене. 3. Несвіже м'ясо може привести до отруєння. Уникайте цього! 4. Не потрібно переїдати, щоб їжа добре перетравлювалася.

II. 1. Наріzana скибочками ковбаса зберігає свій свіжий вигляд довше, якщо між окремими скибочками покласти пергаментний папір. 2. Залежно від сорту і приготування ковбаса має різні терміни зберігання. 3. Варену ковбасу вживайте тільки у свіжому вигляді і бережіть завжди в холодильнику!

III. 1. Смачного! 2. Блюда з яловичини подавайте завжди гарячими! 3. Соліть м'ясо і рибу тільки перед приготуванням! 4. Не тримайте м'ясо довго у воді, оскільки вітаміни і поживні речовини розчиняються у воді! 5. Соліть суп незадовго до його готовності!

IV. 1. Давайте підемо обідати в це кафе, тому що тут смачно готують і швидко обслуговують. 2. Нас швидко обслужать в ресторані «Авлабар». Офіціант сказав, що наш стіл буде накритий до вечері за годину.

LEKTION 5

Text A: Das Hauptfleischgericht.

Text B: Servieren von Fleischgerichten und Getränken dazu.

Dialog: Der zweite Gang.

Grammatik: 1. Das Plusquamperfekt Aktiv (Плюсквамперфект дійсного стану).

2. Das Plusquamperfekt Passiv (Плюсквамперфект пасивного стану).

3. Das erweiterte Attribut (Поширене визначення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

arteigen *a* властивий; **ausgleichen** (glich aus, ausgeglichen) *vt* вирівнювати; **auslaugen** *vt* вимивати; **der Beauftragte**, -n, -n уповноважений, довірена особа; **die Behörde**, -, -n заклад; **der Bestandteil**, -(e)s, -e складова частина; компонент; інгредієнт; **das Bukett**, -(e)s, -e (oder -s) букет вина; **enthaltend** *part adj* що міститься; **der Feinschmecker**, -s, - гурман, любитель добре поїсти; **die Garmachungsart**, -, -en спосіб приготування (їжі); **der Gaststättenbetrieb**, -(e)s, -e підприємство громадського харчування; **das Gedeck**, -(e)s, -e (столовий) прилад; комплексний обід; **kräftig** *a* кріпкий; поживний; **lecker** *a* ласий; смачний; **mürbe** *a* м'який, ніжний (про м'ясо); рихлий (про тісто); **das Muskelgewebe**, -s, - м'язова тканина; **die Schlacht**, -, -en забій (худоби); **die Sehne**, -, -n сухожилля; **tranchieren** *vt* різати, розрізати; **der Überschuss**, -es, -schüsse (von D, an D) надлишок; **untersuchen** *vt* обстежувати; оглядати.

Vorübung

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

1. Es gibt viele verschiedene Arten von Gaststättenbetrieben. 2. Muskelgewebe der Schlachttiere enthalten Fetteile, Sehnen und Knochen. 3. Bei der Herstellung von Wurst werden alle Sehnen entfernt. 4. Wenn das Fleisch für den menschlichen Genuss verarbeitet wird, so ist es unbedingt durch Beauftragte der Gesundheitsbehörde vor und nach dem Schlachten zu untersuchen. 5. Die verbreitetsten Garmachungsarten sind Dämpfen, Braten, Rösten, Schmoren. 6. Man soll das Fleisch so zubereiten, dass alle seine wertvollen Bestandteile erhalten bleiben und voll ausgenutzt werden. 7. Fleisch bringt für unseren Körper einen Säureüberschuss, der nur mit basenüberschüssigen Nahrungsmitteln ausgeglichen werden kann. Deshalb soll man ständig zu einer Fleisch enthaltenden Mahlzeit auch Kartoffeln, Gemüsebeilagen, Salate oder Obstspeisen haben, um diesen Säureüberschuss auszugleichen. 8. Zu Hammelgerichten wird ein kräftiger mittelschwerer Rotwein serviert. 9. Gedecke sollen entsprechend der Speisen und Mahlzeiten serviert werden. 10. Während des Mittagessens sucht meine kleine Schwester immer nach einem leckeren Fleischstück. 11. Vom Rind werden meist nur das Roastbeef, das Filet oder die Teile davon am Tisch tranchiert. 12. Zu Rindfleisch passt ein leichter bis mittlerer Rotwein, nicht zu kräftig im Alkohol, aber würzig im Bukett. 13. Das Wild mit seinem arteigenen, kräftigen Geschmack ist bei allen Feinschmeckern beliebt. 14. Beim Reifeprozess wird das Fleisch mürbe. 15. Wenn das Fleisch im Wasser lange liegt, laugt längeres Wässern aus Fleisch wertvolle Stoffe aus.

Text A: DAS HAUPTFLEISCHGERICHT

Das Gaststättenwesen und der Handel verstehen unter dem Begriff „Fleisch“ das Muskelgewebe und die darin enthaltenen Fetteile, Sehnen und Knochen der Schlachttiere. Andere Teile des Tierkörpers werden als Innereien bezeichnet.

Von den tierischen Produkten sind die Innereien besonders geschätzt, weil sie

die Quellen der Mineralstoffe und Vitamine sind. Das sind die Zunge, die Leber, die Lungen, die Nieren, das Hirn und das Herz. Sie sind gute Quellen von Vitaminen, Phospholipiden und Mineralstoffen, die besonders während des Wachstums und in der Erholungsphase nach Erkrankungen für die Zellenneubildung von großer Bedeutung sind.

Fleisch hat einen hohen Sättigungswert. Es wird außerordentlich wichtig sein, das Fleisch so zuzubereiten, dass seine wertvollen Bestandteile erhalten bleiben und voll ausgenutzt werden.

Fleisch ist schmackhafter und gesunder, je kürzer die Garmachung dauert. Gart Fleisch je kürzer und so, um es weich zu machen!

Die verbreitetsten Garmachungsarten von Fleisch sind Schmoren, Dämpfen, Braten, Rösten.

Die Kalorienaufnahme in Form von leckeren Fleischgerichten wird vielfach unterschätzt, da viele Fleischstücke einen relativ hohen Gehalt an Fettgewebe zwischen den Muskelbündeln und den Muskeln haben. Beim Verzehr von mageren Fleischscheiben aus dem Lendenbereich („Steaks“), von Schnitzeln und Rouladen ist die Kalorienaufnahme geringer.

Der Genuss von Fleisch bringt dem Körper stets einen Säureüberschuss, den man ständig durch überschüssige Nahrungsmittel ausgleichen soll. Deshalb gehören zu jeder Mahlzeit, die Fleisch enthält, unbedingt Gemüsebeilagen, Kartoffeln, Salate oder Obstspeisen. Und sie sollen niemals bei dem Fleischgericht fehlen, um diesen Säureüberschuss auszugleichen.

Für Fleischspeisen werden verschiedene Gewürze, Würzgemüse und Würzkräuter frisch oder getrocknet verwendet: Salbei, Petersilie, Dill, Sellerie, Lauch, Meerrettich, Basilikum u. a.

Es gibt viele verschiedene schmackhafte Fleischgerichte, die aus bestimmten Teilen des Tierkörpers für die Herstellung bestimmter Gerichte verwendet werden. Und hierzu sind einige Hinweise, um die Qualität des Fleisches zu beachten:

1. Das Aussehen, der Geruch, der Geschmack und die Konsistenz sind vom Alter und Geschlecht des Tieres abhängig.

2. Um nach der Zubereitung die gewünschte Konsistenz zu erhalten, ist der Frischgrad des Fleisches von großer Bedeutung. Schlacht- oder jagdfrisches Fleisch reift länger als anderes Fleisch. Im Fleisch vollzieht sich dabei ein biochemischer Prozess. Beim Reifeprozess wird das Fleisch nicht nur mürbe, sondern es bilden sich auch seine Geschmacksstoffe.

3. Das Fleisch soll nicht lange im Wasser liegen, weil längeres Wässern laugt aus Fleisch wertvolle Stoffe aus.

4. Für die Qualität der zubereiteten Speisen ist auch ausschlaggebend, welche Garungsarten für die unterschiedlichen Fleischteile Anwendung finden.

5. Das Marinieren oder Würzen vor der Zubereitung sowie die Garungsdauer sind bei einigen Fleischteilen vornehmlich differenziert, damit die zarte Konsistenz des Fleisches nicht zerstört wird.

Hier sind einige bekömmliche, geschmackvolle Fleischgerichte, die oft in unseren Gaststätten gut und schmackhaft zubereitet werden und gern von den Gästen verzehrt werden: Lendenbraten (Filet), Kalbsbraten, gefüllte Kalbsbrust, Beefsteaks,

Rumpsteak, Schnitzel, Koteletts, gebratene Nieren, Schweinebraten, gemischter Gulasch, Kalbsrouladen mit Einfülle, geschmorte Nieren, geschmorte Leber, gebratene Nieren, gebratenes Hirn und Herz und viele andere geschmackvolle Fleischgerichte, die auf Wunsch der Gäste mit verschiedenen Beilagen, Salaten und abwechslungsreichen Getränken serviert werden. Viele von diesen Gerichten sind schon in aller Welt bekannt und werden gern in vielen Gaststätten verschiedener Länder der Welt zubereitet und von Gästen gern verzehrt.

Text B: SERVIEREN VON FLEISCHGERICHTEN UND GETRÄNKEN DAZU

Zu allen auf Platten angerichteten warmen Fleischgerichten sind große, warme Teller einzusetzen. Die Fleischplatte wird links von der Gabel eingesetzt. Das große Messer mit der Schneide nach innen soll rechts vom Teller liegen. Die Sättigungsbeilagen stehen links, Gemüsebeilagen rechts oberhalb des Tellers. Salat- oder Kompottbeilagen stehen links vom Gedeck.

Kalbs-, Rinds-, Hammel-, Schweinebraten, Steaks, Rücken, Gulasch werden auf Porzellan- oder Metallplatte angerichtet und mit dem großen Messer und der großen Gabel serviert. Der Knochenteller für nicht ausgelöstes Fleisch wird gestellt.

Geflügel (Hähnchen, Enten-, Gänse- oder Putenbraten, Geflügelklein) werden auf Porzellan- oder Metallplatte mit dem großen Messer und der großen Gabel serviert.

Getränkewahl. Die Regel sagt: „Zu dunklen Speisen dunkle Weine“. Rindfleisch ist dunkles Fleisch. Dazu passt ein leichter bis mittlerer Rotwein.

Kalb- und Schweinefleisch sind hell. Nach der wiederholt angeführten Regel empfiehlt sich hier Weißwein in guter Qualität und mit lieblich würziger Note. Hammelfleisch ist im Aussehen dunkel. Wegen seines arteigenen Geschmacks wird das Hammelgericht mit einem kräftigen, mittelschweren Rotwein serviert. Das Wild mit seinem arteigenen kräftigen Geschmack ergänzt man mit einem gehaltvollen Wein. Das Wild ist bei allen Feinschmeckern beliebt.

Die Getränke zu Geflügel richten sich nach der Farbe des Geflügelfleisches aus. Weißwein wird zu Huhn, Pute und Taube serviert. Aus diesem Fleisch zubereitete Gerichte erfordern hervorragende Weißweine, zum Beispiel Weine aus Spätauslese (вина з пізнього врожаю) u. a. Richtig ist es auch einen Schaumwein natur bis trocken anzubieten.

Rotwein wird zu Ente und Gans serviert. Ein nicht zu schwerer Wein empfiehlt sich zum dunklen Fleisch dieses Hausgeflügels. Das Wildgeflügel harmoniert mit einem kräftigen bis schweren Rotwein bester Qualität.

Dialog: DER ZWEITE GANG

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie?

Gast: Was können Sie uns zum zweiten Gang anbieten?

Kellner: Wünschen Sie Fisch- oder Fleischgerichte?

Gast: Welche Fleischgerichte können Sie uns anbieten?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an Fleischspeisen. Möchten Sie vielleicht Schweine- oder Kalbsschnitzel?

Gast: Welche Hammelgerichte haben Sie?

Kellner: Ich kann folgende Hammelgerichte anbieten: Hammelrouladen (gefüllte Fleischrolle), Hammelkotelett paniert mit Salzkartoffeln und Gemüsesalat, Karski-Schaschlyk mit marinierten Gurken.

Gast: Zwei Mal Karski-Schaschlyk, bitte.

Kellner: Sie müssen 20–25 Minuten warten, weil das eine Portionspeise ist.

Gast: Gut. Wir werden warten. Welche Geflügelspeisen können Sie empfehlen? *Kellner:* Haben Sie schon Fleischklößchen nach Kiewer Art gegessen?

Gast: Nein. Können wir sie gleich bekommen? Schmecken sie besonders gut?

Kellner: Ausgezeichnet. Ich rate Ihnen zu probieren.

Gast: Bringen Sie uns, bitte. Und haben Sie etwas an Wildbret, z. B. Haselhuhn in Rahm, gebratenen Fasan oder gebratenes Rebhuhn?

Kellner: Ich empfehle Ihnen gebratenen Birkhahn in Rahm zu nehmen.

Gast: Bitte, zwei Mal Birkhahn in Rahm. Wir möchten probieren.

Kellner: Wie gefällt Ihnen diese Speise?

Gast: Danke. Ausgezeichnet.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Konjugieren Sie die Sätze im Plusquamperfekt Aktiv und erklären den Gebrauch der Hilfsverben.

1. Ich hatte gut gefrühstückt. 2. Ich war ins Café gegangen.

2. Setzen Sie die eingeklammerten Verben ins Präteritum (Imperfekt) und, wo es nötig ist, ins Plusquamperfekt Aktiv. Erklären Sie den Gebrauch der Zeitformen. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Nachdem ich das Essen (bestellen), (sehen) ich meinen Freund. 2. Bevor wir zu essen (beginnen), (waschen) wir uns die Hände. 3. Zuerst (schälen) sie die Kartoffeln dünn. Nach dem Schälen (schneiden) sie die Kartoffeln in Scheiben und (lassen) sie in der Bratpfanne mit Speck braten. 4. Nachdem ich das Kalbsfilet in nicht zu kleinen Würfeln (schneiden), (beginnen) ich die Würfel zu würzen.

3. Konjugieren Sie die folgenden Sätze im Plusquamperfekt Passiv.

1. Ich war von diesem Kellner schnell bedient worden. 2. Es war eine große Auswahl an süßen Speisen angeboten worden.

4. Setzen Sie die folgenden Sätze ins Plusquamperfekt Passiv und erklären Sie den Gebrauch vom Plusquamperfekt Passiv. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Das frische Tischtuch ... vom Kellner (auflegen). 2. Der Schweinebraten mit Salzkartoffeln ... mit Gurkensalat (servieren). 3. Nachdem der Tisch zum Mittagessen ... (decken), setzten wir uns alle an den Tisch. 4. Die benutzten Teller ... vom Tisch vom Kellner (abräumen). 5. Das Abendbrot ... schon (auftragen), wenn ich nach Hause kam.

5. Setzen Sie die eingeklammerten Verben in der richtigen Zeitform Aktivs oder Passivs ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Roastbeef ... von oben nach unten in gerade, sehr dünne, möglichst gleichmäßig dicke Stücke ... (schneiden). 2. Die Platte mit dem bestellten Gericht ... dem Gast ... (präsentieren). 3. Gespickte Rindsenden ... man von oben nach unten in gerade

Stücken von etwa 1 cm Dicke (schneiden). 4. Durch Drehen des Rückens und durch Anwenden der gleichen Technik ... das Rückenfleisch der anderen Seite ... (lösen). Man ... den Rückenknöchel auf die Platte ... (zurücklegen). 5. Das Fleisch und die Beilagen ... auf heißen Tellern ... (anrichten).

6. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische und vergleichen Sie die Übersetzung der linken und der rechten Spalte. Nennen Sie das erweiterte Attribut. Woraus besteht es?

1. Die jetzt in unserem Café zu Mittag essenden jungen Leute sind deutsche Studenten.	1. Die jungen Leute, die jetzt in unserem Café zu Mittag essen, sind deutsche Studenten.
2. Den von dir gekauften Kochschinken werde ich für belegte Brötchen ausnutzen.	2. Den Kochschinken, den du gekauft hast, werde ich für belegte Brötchen ausnutzen.
3. Das von der Mutter zubereitete Entenragout schmeckt fein.	3. Das Entenragout, das die Mutter zubereitet hat, schmeckt fein.

7. Verwandeln Sie das erweiterte Attribut in einen Attributsatz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Beachten Sie die Übersetzung des erweiterten Attributs. Finden Sie das Substantiv im Hauptsatz, das das erweiterte Attribut bestimmt.

Muster: Aus dem von dir gekauften Rindfleischstück habe ich die Suppe zubereitet. – Aus dem Rindfleischstück, **das du gekauft hast**, habe ich die Suppe zubereitet.

1. Das aus Kalbfleisch zubereitete Schnitzel ist zart und schmeckt ausgezeichnet.
2. Die aus Knochen, Hautabschnitten und Bindegewebe gewonnene Gelatine enthält sehr viele Klebstoffe.
3. Die aus dem alten Huhn zubereitete Brühe ist kräftiger als die aus dem jungen.
4. Die in Lebensmittelgeschäften verkaufenden abgepackten Rind-, Schweinefleisch und andere Fleischsorten geben dem Kunden die Möglichkeit, weniger Zeit für Einkäufe auszugeben.

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

Bedienen Sie hier? Die Speisekarte, bitte. Ich möchte bestellen.	Офіціант, Ви тут обслуговуєте? Меню, будь ласка. Прийміть замовлення. (Я хотів би замовити.)
Bringen Sie ein Besteck, bitte. Das ist sehr frisches Brot. Bringen Sie bitte ein anderes. Ich möchte etwas Brot haben. Wie finden Sie das Beefsteak?	Принесіть, будь ласка, прилад. Це дуже свіжий хліб. Замініть, будь ласка. Я хотів би трохи хліба. Як Ви знаходите біфштекс? Як Ваш біфштекс?
Das Fleisch ist zäh, es ist nicht gut durchgebraten. Die Brühe ist versalzen. Wir möchten zahlen.	М'ясо жорстке, погано присмажилось. Бульйон пересолений. Ми хотіли б розрахуватися.

9. Ergänzen Sie den folgenden Dialog.

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

Gast: Die Speisekarte, bitte.

Kellner: Bitte die Speisekarte. Was wünschen Sie?

Gast: Haben Sie gebratene Leber in saurer Sahne?

Kellner: Leider ist sie schon alle. Sie ist schon in der Speisekarte gestrichen. Ich kann Ihnen Gänsebraten oder gebratenes Huhn mit Salat aus frischen Gurken anbieten.

Gast: Mit welcher Beilage?

Kellner: ...

Gast: ...

10. Erzählen Sie auf Deutsch von den Verlusten, die das Fleisch bei unrichtiger Bearbeitung, Vor- und Zubereitung haben kann.

11. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Was versteht man unter dem Begriff „Fleisch“? 2. Wie wird das Fleisch nach der Schlachttierart unterteilt? 3. Wie sieht das Fleisch je nach Art, Alter und Geschlecht des Schlachttieres aus? 4. Was ist das Fleisch für die menschliche Ernährung? 5. Was bestimmt die Qualität des Fleisches? 6. Welche Teile des Tierkörpers werden als Innereien bezeichnet? 7. Welche Innereien des Schlachttieres kennen Sie und wofür werden sie besonders geschätzt? 8. Welche Rolle spielen die Innereien des Schlachttieres für die Ernährung des Menschen? 9. Welche Nährstoffe werden in den Innereien und im Fleisch enthalten? 10. Wie soll man Fleisch und Fleischgerichte zubereiten, um die wertvollen Bestandteile zu erhalten und voll auszunutzen? 11. Welche Garmachungsarten des Fleisches kennen Sie und welche Garmachungsart gefällt Ihnen am besten und warum? 12. Was bringt stets der Genuss von Fleisch dem menschlichen Körper? 13. Wie kann man den Säureüberschuss ausgleichen? 14. Welche Fleischgerichte kennen Sie, können Sie zubereiten und essen Sie am liebsten?

12. Erzählen Sie auf Deutsch vom Hauptfleischgericht nach dem folgenden Plan:

1. Die Eigenschaften des Fleisches. 2. Innereien als die Quelle der Nährstoffe. 3. Fleisch als vollwertiges Nahrungsmittel, das unser Organismus für unsere Gesundheit braucht. 4. Garmachungsarten des Fleisches und ihre Verwendung. 5. Die verbreitetsten Fleischgerichte und die Zubereitung einiger von ihnen.

13. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Welche Teller und Bestecke werden zu allen warmen Fleischgerichten eingesetzt? 2. Wo hat die Fleischplatte ihren Platz auf dem Gasttisch? 3. Wie werden die Gerichte aus Schlachttierfleisch serviert? 4. Wo stehen Gemüse-, Sättigungs-, Salatbeilagen auf dem Gasttisch? 5. Wie werden Geflügelgerichte serviert? 6. Welche Getränke passen besser zu Fleisch-, Geflügelgerichten und zum Wildbret? 7. Welche Würzmittel werden zu Fleischgerichten serviert?

14. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Fleischgerichten und über die Getränkewahl dazu.

15. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Багато різноманітних смачних і корисних страв можна приготувати з м'яса.
2. Велика кількість води вилуговує з м'яса всі смакові і поживні речовини. Тому

м'ясо слід тушкувати в малій кількості води, а найкраще – у власному соці. Тоді зберігаються всі ароматні і поживні речовини. 3. До страв з телятини, свинини, курки, індички підходить більше біле вино хорошої якості. 4. Червоне вино слід подавати до страв з гусака і качки. 5. Страви з баранини завжди треба подавати гарячими. 6. Давайте пообідаємо в студентській їдальні! 7. Давайте візьмемо на перше бульйон з фрикадельками, на друге – свинячі відбивні з картопляним пюре і салатом зі свіжих огірків, а на третє – компот зі свіжих фруктів!

LEKTION 6

Text A: Fisch und Fischerzeugnisse.

Text B: 1. Das Fischgericht.

2. Servieren von Fischgerichten und Getränken dazu.

Dialog: Fischspeisen und Fischvorspeisen.

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

Grammatik: 1. Die Modalsätze (Підрядні речення способу дії).

2. Das Ersetzen der Substantive durch die Demonstrativpronomen (Заміна іменників вказівними займенниками).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

der Aal, -(e)s, -e вугор; **die Beschaffenheit**, -, -en властивість; **der Dorsch**, -es, -e тріска; навага; **eigen** *a* власний; **die Ermangelung**, - недолік, відсутність; *in ~ (G)* через брак ...; **essentiell (wesentlich)** *a* важливий; **die Flosse**, -, -n плавник (у риби); **der Gegensatz**, -es, -sätze протилежність, контраст; **der Hecht**, -(e)s, -e щука; **der Hering**, -s, -e оселедець; **die Herkunft**, - походження; **der Konsum**, -s споживання; **die Milch**, - молока; **platt** *a* плоский; **der Rogen**, -s, - ікра (риби); **die Tunke**, -, -n соус, підлива; **der Schleimfisch**, -es, -e слизька риба; **schuppig** *a* лускатий; **verderben** (verdarb, verdor ben) *vi* (s) псуватися; **die Verderbgefahr**, -, - небезпека зіпсуватися; **der Vorzug**, -(e)s, -züge перевага; **das Wirbeltier**, -(e)s, -e тварина (хребетна).

Vorübung

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

1. Fische gehören zu den im Wasser lebenden Wirbeltieren. 2. Nach ihrer Herkunft werden die Fische in Salz- (Hering, Sardine, Dorsch u. a.) und Süßwasserfische (Forelle, Aal, Hecht u. a.) eingeteilt. 3. Leicht gesalzener Hering wird als Vorspeise serviert. 4. Das Fischfleisch hat viele Vorzüge für die menschliche Ernährung im Vergleich zum Fleisch der Schlachttiere. 5. Im warmen Raum verdirbt der Fisch schneller. 6. Rogen, Milch und Leber gehören zu Fischinnereien. 7. Fischkonserven werden in eigenem Saft und in Tunke hergestellt. 8. Im Gegensatz zu Fleisch ist Fisch kalorienärmer und günstiger für die Darmkranken. 9. Das Fischfett ist reich an essentiellen Fettsäuren und darum ist Fischfett sehr bekömmlich. 10. Der hohe Wassergehalt im Fischfleisch führt zur Verderbgefahr. 11. In Ermangelung des Fischbestecks werden zwei große Gabeln verwendet. 12. Fische werden nach ihrem Wohlgeschmack in Edel- und Konsumfische eingeteilt. 13. Nach ihrer äußeren Beschaffenheit werden Fische in Schleim- und Schuppenfische, nach ihrer Form in

Lang- oder Plattfische eingeteilt. 14. Der Fisch ist gar, wenn sich die Flossen leicht lösen lassen.

Text A: FISCH UND FISCHERZEUGNISSE

Fische sind Vertreter der im Wasser lebenden Wirbeltiere. Die Fische werden nach ihrer Herkunft in Süßwasserfische (Teich- oder Flussfische – Forelle, Aal, Hecht u. a.) und Salzwasserfische (Seefische – Hering, Sardine, Dorsch u. a.), nach ihrer Form in Rund-, Lang- und Plattfische, nach ihrer äußeren Beschaffenheit in Schuppen- und Schleimfische sowie nach ihrem Wohlgeschmack in Edel- und Konsumfische eingeteilt.

Die Bedeutung vom Verzehr des frischen Fisches und Fischwaren besteht in vielfältigen ernährungsphysiologischen Vorzügen des Fischfleisches. Der Fisch ist der Hauptlieferant für die Deckung des Jodbedarfs. Der Hering enthält 30 Mal so viel Jod, wie das Rindfleisch hat.

Fisch ist ein wertvolles Nahrungsmittel. Fisch und Fleisch enthalten die gleiche Menge biologisches Eiweiß, Vitamine (vor allem A, B1, B2, D) und die wertvollen Mineralstoffe: Kalzium, Jod, Phosphor. Fisch ist jedoch im Gegensatz zu Fleisch wesentlich kalorienärmer. Fisch hat einen hohen Wassergehalt (etwa 80%) und einen geringen Fett- sowie Kohlenhydratgehalt. Je mehr Wasser der Fisch enthält, desto schneller verdirbt er. Und ungesalzener Fisch verdirbt schneller als gesalzener.

Indem das Fischeiweiß ist biologisch vollwertig und leicht verdaulich, wird es infolge der Zellstruktur des Fischfleisches sehr gut resorbiert. Das Fischfleisch enthält 1–2% Mineralstoffe und verschiedene Vitamine. Der Vitamingehalt bei den Seefischen ist hochwertiger als bei denen des süßen Wassers. Besonders reich an Vitaminen sind die fettreichen Fische, aber sie verderben schneller als magere Fische wegen ihres hohen Fettgehaltes. Indem das Fischfett an essentiellen Fettsäuren reich ist, ist das Fischfett sehr bekömmlich.

Die Innereien der Fische (Rogen, Milch, Leber) sind sehr hochwertig, weil sie Vitamine, Fette und Mineralstoffe enthalten. So ist der Vitamingehalt des Fischrogens 10 Mal so hoch, wie er im Fischfleisch ist. Fischrogen hat Vitamine des B-Komplexes und die Vitamine A, D, E.

Fangfisch, Gefrierfisch oder Gefrierfilet unterscheiden sich in der Zusammensetzung vom frischen Fisch nicht. Die Lagerdauer der Gefrierfische ist begrenzt. Sie beträgt beim Temperaturbereich von –10 bis –16 °C bei magerem Fisch 6 Monate und bei Fettfisch 3 Monate vom Zeitpunkt des Gefrierens. Wird angetauter Fisch wieder gefroren, erleidet er so erhebliche Qualitätsminderungen, dass er für den menschlichen Genuss ungeeignet ist. Gefrierfisch wird spätestens nach dem Auftauen gegart. Nach dem Auftauen soll der Fisch sofort verkauft werden. Alle Fischwaren verderben schneller, wenn man sie nicht kühl aufbewahrt.

Fische können vielerlei zubereitet werden (Braten, Backen, Dünsten, Dämpfen, Garziehen, Grillen). Fisch soll man unmittelbar vor dem Braten salzen, um seine Vitamine aufzubewahren und seinen Geschmack zu erhalten.

Die angebotenen Fischwaren sind: Gefrierfische, Salzfische, geräucherte Fische, Marinaden, Fischkonserven in eigenem Saft, in Öl oder Tomatentunke, Pasteten- und Salatkonserven.

Text B: 1. DAS FISCHGERICHT

Fische zeichnen sich nicht nur durch ihren angenehmen Geschmack aus, sie sind auch in ernährungsphysiologischer Hinsicht bedeutungsvoll. Fischfleisch ist hochwertig und bekömmlich, so dass es auch von Kindern und Schonkostbedürftigen (що потребують дієту) gut vertragen wird. Vor allem ist das Fleisch der Seefische sehr vollwertig, da es für den menschlichen Organismus lebenswichtige Stoffe, z. B. biologisch hochwertiges Eiweiß, das gut verdaulich ist, Vitamine A und D, Kalzium, Phosphor, Lecithin, Jod und Eisen hat, aber nur wenig Fett enthält. Aus diesem Grunde eignen sich Fische gut als Schon- und Diätkost.

Fische können verschiedenartig zubereitet werden: pochiert, gebraten, gebacken, gedünstet oder gegrillt. Infolge des lockeren Bindegewebegehalts haben Fische eine kürzere Garzeit als Schlachtfleisch und Geflügel. Gefrorene Fische kann man im gefrorenen Zustand garen.

In der Speisenfolge ist der Fisch der selbstständige Gang und bildet einen guten Übergang zu schweren Speisen, wenn die richtige Zubereitungsart (gebraten, gedünstet, gegrillt oder anderes) gewählt wird.

Im reichlichen Kochwasser wird der Fisch ausgelaugt. Er soll deshalb in wenig Flüssigkeit, also mehr im eigenen Saft gedünstet werden. Dann kommen seine feinen Geschmackstoffe besonders gut zu Wirkung und viele wertvolle Nährstoffe, die sonst ins Kochwasser übergehen, bleiben erhalten. Gar ist der Fisch, wenn sich die Flossen leicht lösen lassen.

Für Fischspeisen werden verschiedene Gewürze, Würzgemüse und Würzkräuter frisch oder getrocknet verwendet: Salbei, Petersilie, Dill, Sellerie, Lauch, Meerrettich, Basilikum u. a. Für die Konservierung der Fische sind viele Gewürze geeignet: Pfeffer, Nelken, Paprika, Zimt, Kümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch u. a.

Fisch soll man unmittelbar vor dem Braten salzen, um seinen Geschmack zu erhalten.

Viele verschiedene, schmackhafte, bekömmliche Fischgerichte können aus Süßwasser- und Seefischen zubereitet werden. Hier sind einige von ihnen: paniertes Fischfilet, gefüllte Fischrollchen, großer Bratfisch, gedünsteter Zander in Weißwein mit Champignon, gekochter Seefisch, gedünstete Fischkoteletts, Fisch in Soße gegart, Fischtopf mit Gemüse, Fischpudding, Fischragout, Fischauflauf, Pfannfisch, gebackene Heringsfilets, Aal in Dillsoße und viele andere schmackhafte wertvolle Fischgerichte.

In unseren Gaststätten werden viele verschiedene, schmackhafte, bekömmliche Fischgerichte zubereitet. Die Gäste bestellen mit großem Vergnügen und verzehren gern diese Fischgerichte.

Text B: 2. SERVIEREN VON FISCHGERICHTEN UND GETRÄNKEN DAZU

Zu warmen Fischgerichten wird ein großer warmer Teller mit Fischmesser und Fischgabel eingesetzt. Zu kalten Fischgerichten mit warmen Beilagen wird ein großer kalter Teller mit Fischmesser und Fischgabel eingedeckt. In Ermangelung eines Fischbestecks werden zwei große Gabeln verwendet, die je eine links und rechts von

der Serviette eingedeckt werden. Zu grätenreichen Fischen wird links von großem Teller ein kleiner Grätenteller eingesetzt.

Gedünsteter, gebratener, gegrillter, gebackener und paniertes Fisch wird auf einer vorgewärmten Porzellan- oder Metallplatte, feuerfesten Kokotten oder im feuerfesten Glasgeschirr mit Fischmesser und Fischgabel serviert. Fischmarinaden, wie Brathering, marinierter Hering werden im Fischkessel auf einem großen, flachen, kalten Teller mit dem großen Messer und der großen Gabel serviert. Geräucherte Fische werden auf einer großen kalten Platte oder einem Teller mit dem großen Messer und der großen Gabel serviert.

Größere gebratene Fische richtet man auf einer Platte mit einer Stoffserviette an. Fische für eine oder mehrere Personen sollen möglichst auf der Seite liegend angerichtet werden. Heiße Teller und Platten sind erforderlich, da Fisch sehr rasch auskühlt.

Der Korb mit Brot und die passenden Beilagen sind auf dem vorbereiteten Tisch einzudecken. Zum Fisch gehören stets Zitronensaft und Würzmittel, Kräuter und einige Gewürzsoßen.

Getränkewahl. Ein leichter Wein harmoniert am besten mit Fischgerichten. Fette Fische, zum Beispiel Karpfen, Heilbutt und Plattfische, verlangen Weißwein oder leichten Rotwein bei bestimmten Zubereitungsarten.

Zu leichten Speisen, zum Beispiel zu warmen Vorspeisen oder mageren Süßwasserfischen, sind leichte Weißweine angebracht. Gehaltvollere, extraktreiche Weißweine sind für Seefische und fette Fische, gebackene oder gebratene, anzuraten, wenn sie den Hauptgang einer Speisenfolge bilden. Zu Weich- und Krustentieren serviert man weißen Wein oder Sekt. Sekt ist ebenfalls zum Kaviar üblich, für den sich auch eisgekühlter Wodka empfiehlt. Zu kalten Pasteten serviert man trockene Dessertweine.

Dialog: FISCHSPEISEN UND FISCHVORSPEISEN

Kellner: Guten Tag! Was möchten Sie bestellen?

Gast: Was haben Sie an kalten Platten?

Kellner: Welche kalten Platten möchten Sie, Fleisch- oder Fischplatten?

Gast: Ich möchte etwas von den Fischvorspeisen bestellen. Was können Sie mir anbieten?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an Fischvorspeisen: Sprotten mit Zitrone, Kieler Salat mit frischen Tomaten, Sprotten mit grüner Gurke, Sardinen mit Gemüsesalat, Lachs mit Zitrone, Hering in Mayonnaise. Möchten Sie vielleicht Krabbensalat? Er schmeckt heute ausgezeichnet.

Gast: Bitte, ein Mal Krabbensalat mit frischer Gurke, ein Mal Hering mit Zitrone und eine Flasche dunkles Bier.

Kellner: Leider haben wir heute kein dunkles Bier. Nehmen Sie bitte Brester Bier. Es ist frisch und ist fein im Geschmack.

Gast: Gut. Bringen Sie mir bitte eine Flasche davon. Was haben Sie als Fischgang? *Kellner:* Heute ist der Tag der Fischgerichte. Ich kann Ihnen gedämpften Stör mit Gemüsesalat, Stör nach Moskauer Art, gebratene Forelle mit marinierten Gurken, Zander nach Polnischer Art, Zander mit Kartoffeln in der Bratpfanne,

Karpfen in saurer Sahne mit Salat aus frischen Gurken anbieten. Was möchten Sie bestellen? *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 Karpfen in saurer Sahne mit Salat aus frischen Gurken zu probieren. Das ist unser Stammgericht. Dieses Gericht schmeckt am besten.

Gast: Bringen Sie mir bitte ein Mal Karpfen in saurer Sahne mit Salat aus frischen Gurken, zwei Stückchen Weißbrot und eine Flasche Borshomi.

Kellner: Schön. Gleich bringe ich alles.

Gast: Der Karpfen ist zu fett. Bringen Sie mir bitte einen anderen.

Kellner: Verzeihung. Gleich bringe ich einen anderen.

Gast: Danke sehr. Dieser Karpfen ist viel magerer als jener. Ich esse lieber magere Fische als fette. Sie schmecken mir besser.

Kellner: Möchten Sie noch etwas?

Gast: Nein, danke. Das ist alles.

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

1. Bilden Sie die Wörter mit dem Präfix „un-“. Übersetzen Sie diese Wörter ins Ukrainische. Erklären Sie, welche Bedeutung das Präfix „un-“ den neuen Wörtern gibt. Welchem Präfix entspricht das Präfix „un-“ in der ukrainischen Sprache?

Muster: gesund – ungesund

löslich, bekömmlich, verdaulich, Glück, regelmäßig, richtig, angenehm, Ruhe

2. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Übersetzung der Wörter mit dem Präfix „un-“ und bestimmen Sie die Funktion dieser Wörter im Satz.

1. Die unrichtige Ernährung führt zu Gesundheitsschäden. 2. Lang haltende Hitze macht Rinder- und Hammelfette fast unverdaulich. 3. Ungenügende Versorgung des Organismus mit Calcium und Phosphor führt zu Abbauvorgängen an den Knochen. 4. Unregelmäßige Ernährung führt zur Erkrankung des Magens. 5. Butter ist in unserer Ernährung unentbehrlich. 6. Frisches Brot ist unbekömmlich.

3. Finden Sie im Text A die Wörter mit dem Präfix „un-“ und bestimmen Sie ihre Redeteile und ihre Funktion im Satz.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Setzen Sie die entsprechenden Konjunktionen ein. Bestimmen Sie die Art der Nebensätze und nennen Sie die Konjunktionen, die diese Nebensätze einleiten. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. ... mehr Wasser der Fisch enthält, ... schneller verdirbt er. 2. ... überlagerter Gefrierfisch nach dem Erhitzen alt und tranig schmeckt und schmutzig gelb verfärbt ist, ist es für den menschlichen Genuss nicht mehr geeignet. 3. Innereien der Fische (Rogen, Milch, Leber) sind sehr hochwertig, ... sie Vitamine, Fette und Mineralstoffe enthalten. 4. ... das Fischeiweiß alle lebenswichtigen Aminosäuren enthält, ist es sehr wertvoll. (da, je ... desto, da, weil)

2. Bilden Sie aus jedem Satzpaar ein Satzgefüge mit dem Modalsatz. Achten Sie

auf die Wortfolge im Haupt- und Nebensatz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Das Fischfett ist an essentiellen Fettsäuren reich. Das Fischfett ist sehr bekömmlich. (indem) 2. Das Fischeiweiß ist biologisch vollwertig und leicht verdaulich. Es wird infolge der Zellstruktur des Fischfleisches sehr gut resorbiert. (indem) 3. Das Mädchen schuppt die Forelle ab. Die Mutter erlaubt es nicht. (ohne dass) 4. Es gelang ihr, diesen Fischsalat selbst zu machen. Sein Lehrer half ihr nicht. (ohne dass)

3. Unterstreichen Sie die Demonstrativpronomen und bestimmen Sie ihre Funktion im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Der Vitamingehalt bei den Seefischen ist hochwertiger als bei denen des Süßwassers. 2. Die Enzyme des Fischfleisches werden bei der kühlen Lagerung weit weniger gehemmt als die im Fleisch der Warmblüter. 3. Der gekehlte Hering, bei dem Kopf, Herz, Leber, Vorderdarm und Magen entfernt worden sind, ist qualitätsmäßig und dem ungekehlten vorzuziehen.

4. Setzen Sie die entsprechenden Demonstrativpronomen ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Das Fleisch vom gekehlten Hering ist besser, als ... vom ungekehlten, es hat eine helle Farbe und ist feiner im Geschmack. 2. Tafelheringe aus frischen Heringen sind qualitativ besser als ... aus gesalzenen. 3. Bei gebratenen Fischwaren ist der Hinweis notwendig, dass ... nur eine kurze Haltbarkeit haben. 4. Zu Fischwaren in Aspik finden nur frische Fische Verwendung, ... werden gewaschen, geköpft, ausgenommen, in entsprechende Stücke geschnitten und noch Mal gespült. diese, solche, die, jene.

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

Ich kann Ihnen Fleisch-, Fisch- und Gemüsesalat anbieten.	Можу запропонувати Вам м'ясний, рибний і овочевий салати.
Nehmen Sie vielleicht etwas von den Fischvorspeisen z. B. Stör mit Meerrettich, Salm leicht gesalzen, Sternhausen gekocht, Zander in Gelee, geräucherten Hering mit Ei?	Може Ви візьмете що-небудь з рибних закусок, наприклад, осетрину з хроном, сьомгу малосолону, севрюгу відварну, судака заливного, оселедець копчений з яйцем?
Ich kann Ihnen auch kalten Fischaufschnitt, Krabben in Mayonnaise, Hering leicht gesalzen, Roten Amur-Kaviar anbieten.	Можу також запропонувати Вам асорті рибне, крабів під майонезом, оселедець натуральний, ікру кетову червону.
Was haben Sie an kalten Platten?	Що є у Вас з холодних страв?
Was können Sie uns besonders von den Fischvorspeisen empfehlen?	Що особливе можете Ви порекомендувати нам з рибних закусок?
Welche Stammfischgerichte haben Sie?	Які фірмові рибні страви є у Вас?

6. Ergänzen Sie den folgenden Dialog.

Kellner: Guten Tag! Was möchten Sie bestellen?

Gast: Was haben Sie an kalten Fischplatten?

Kellner: Ich kann Ihnen gedämpften Stör mit Gemüsesalat, Stör nach Moskauer Art,

gebratenen Stör mit Salat aus frischen Gurken, Zander mit Bratkartoffeln in der Bratpfanne, gebratenen Karpfen in Rahm mit Tomatensalat anbieten. Was nehmen Sie?

Gast: Bringen Sie uns bitte ein Mal gedämpften Stör mit Gemüsesalat, ein Mal Stör nach Moskauer Art und zwei Mal gebratenen Karpfen in Rahm mit Tomatensalat.

Kellner: Verzeihung, aber diese beiden Fischgerichte sind Portionsspeisen. Sie werden fünfunddreißig Minuten zubereitet.

Gast: Oh, wir können nicht so lange warten. Wir eilen uns. Dann ...

Kellner: ...

Gast: ...

7. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Was sind Fische? 2. Wie werden Fische nach ihrer Herkunft eingeteilt? 3. Welche See- und Süßwasserfische gibt es? 4. Welche Bedeutung haben Fische und Fischwaren für die Ernährung des Menschen? 5. Worin bestehen die Vorzüge des Fischfleisches im Vergleich zum Fleisch der Schlachttiere? 6. Wofür werden Fische und Fischerzeugnisse geschätzt? 7. Welche Nährstoffe und Vitamine werden im Fisch enthalten? 8. Wofür werden die Fischinnereien geschätzt und verwendet? 9. Welche Fische sind reich an Vitaminen? 10. Warum ist das Fischfett sehr bekömmlich? 11. Wie werden Fische verarbeitet und zubereitet? 12. Warum muss man Fische unmittelbar vor dem Braten salzen? 13. Welche Langdauer haben die Gefrierfische und wie werden sie aufbewahrt? 14. Welche angebotenen Fischwaren gibt es und welche essen Sie gern? 8. Erzählen Sie auf Deutsch über die Rolle des Fisches in der Ernährung des Menschen.

9. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B 1.

1. Wodurch zeichnen sich Fische aus? 2. Welche Nährstoffe werden im Fischfleisch enthalten? 3. Warum wird Fischfleisch von Kindern und Schonkostbedürftigen leicht vertragen? 4. Wie müssen Fische zubereitet werden und warum? 5. Warum sollen Fische in wenig Flüssigkeit gedünstet werden? 6. Welche Garmachungsarten der Fische gibt es und welche von ihnen verwenden Sie selbst bei der Zubereitung der Fische? 7. Welche Fischgerichte kennen Sie? Welche können Sie zubereiten? Welche essen Sie gern? 8. Warum haben Fische eine kürzere Garzeit als Fleisch und Geflügel? 9. Wann ist der Fisch gar?

10. Erzählen auf Deutsch von Fischgerichten.

11. Beantworten Sie die Fragen zum Text B 2.

1. Wie werden warme Fischgerichte serviert? 2. Wie werden kalte Fischgerichte mit warmen Beilagen serviert? 3. Wann werden zwei große Gabeln beim Servieren von Fischgerichten eingedeckt? 4. Wo wird zu grätenreichen Fischen ein kleiner Teller als ein Grätenteller eingesetzt? 5. Welcher Fisch wird auf vorgewärmter Porzellan- oder Metallplatte serviert? 6. Wie werden große pochierte Fische serviert? 7. Wo werden Gemüsebeilagen eingesetzt? 8. Welche Getränke harmonieren am besten mit Fischgerichten? 9. Welche Würzmittel werden zu Fischgerichten serviert? 10. Was für Bestecke werden zu Fischspeisen eingesetzt?

12. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Fischgerichten.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Багато різноманітних, смачних і корисних для здоров'я страв можна

приготувати з риби. 2. Велика кількість води вилуговує з риби всі смакові і поживні речовини. Тому рибу слід тушкувати в малій кількості води, а найкраще – у власному соці. Тоді зберігаються всі ароматні і поживні речовини. 3. Риба вважається готовою до вживання, коли плавці легко відділяються. 4. Замініть мені, будь ласка, цю непрожарену рибу.

LEKTION 7

Text A: 1. Delikatessen. 2. Der Kaviar.

Text B: Servieren von Kaviar natur und die Bestecke für Kaviar natur.

Dialog: Fischgerichte.

Grammatik: Die Präpositionen (Wiederholung). (Прийменники Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

anlegen *vt* накладати; прикладати; **auserlesen** *part adj* вишуканий; обраний; **drücken** *vt* жати, давити; **der Ertrag**, -(e)s, -träge вихід (продукту); **fangen** (fing, gefangen) *vt* ловити; **gespoßen** *part adj* товчений; мілкий; **das Fass**, -es, Fässer бочка; **das Fässchen**, -s, - (маленька) бочка, бочонок; **das Gewicht**, -(e)s, -e вага, **das Horn**, -s, Hörner 1) ріг (у тварини); 2) ріг (матеріал); **der Kaviar** [-viar], -s, -e ікра; **Presskaviar** паюсна ікра, **körniger** ~ зерниста ікра; **der Laich**, -(e)s, -e ікра (риб); **prall** *a* тугий; набитий; **reifen** *vi* (s) дозріває, зріти; **reizen** *vt* збуджувати; **der Reizstoff**, -(e)s, -e збуджуюча речовина; **träufeln** *vt* капати; лити по краплях; **übertönen** *vt* заглушати; **umgeben** (umgab, umgeben) *vt* оточувати; **umschließen** (schloss um, umgeschlossen) *vt* 1) оточувати; 2) вмикати; **verhalten, sich** (verhielt sich, sich verhalten) поводити себе; **vorlegen** *vt* 1) класти (перед чим-н.); 2) подавати (страву).

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die unterstrichenen Wörter. 1. Die Delikatessen enthalten unter solchen Mineralstoffen wie Jod, Eisen und Phosphor auch Reizstoffe. 2. Der bearbeitete Roggen von Stör- und Lachsarten wird als Kaviar bezeichnet. 3. Das Gewicht der Störarten beträgt über 100 Kilogramm. 4. Die Fische Stör, Sterlett, Lachs werden während ihrer Wanderung gefangen. 5. Je nach Größe des Fisches ist der Ertrag des Laiches zwischen 2 bis 25 Kilogramm. 6. Der Laich wird vom umschließenden Bindegewebe befreit und durch Siebe gedrückt. 7. Die einzelnen Körner des Kaviars werden durch Zusatz von Salz prall. 8. Der Kaviar reift in kleinen Holzfässchen. 9. Die fein geschnittenen Zwiebeln übertönen den Kaviargeschmack. 10. Ein Kaviarlöffel wird zum Vorlegen von Kaviar angelegt. 11. Das Geschirr aus Perlmutter, Horn oder Edelmetall verhält sich geschmacksneutral. 12. Der Kaviar ist auserlesenes Nahrungsmittel. 13. Um den Kaviar schmackhafter zu machen, wird der Saft aus der Zitronenecke über den Kaviar geträufelt. 14. Die Kaviardose soll auf einem Glaskeller stehen und ist mit fein gestoßenem Eis zu umgeben.

Text A: 1. DELIKATESSEN

Delikatessen sind die Feinkost aus dem Tierreich und sind zum größten Teil aus den Seen, Flüssen und Meeren entnommen. Durch seine Seltenheit, Fang- und

Transportkosten bedingt entsteht ein relativ hoher Preis auf Delikatessen. Die Delikatessen enthalten unter anderem biologisch vollwertiges Eiweiß und Mineralstoffe, wie Jod, Eisen und Phosphor, sowie Reiz- und Wirkstoffe. Sie sind wohlschmeckend, nahrhaft und leicht verdaulich.

Die Delikatessen können eingeteilt werden in:

- Weichtiere – Austern (устриці), Muscheln (ракушки), Schnecken (равлики);
- Krustentiere – Hummer (омар), Languste (лангуст), Krabbe oder Garnele (краб чи криветка), Krebs (рак) sowie Kamtschatka Krabbe / Königskrabbe (краб);
- Kaviar.

Text A: 2. KAVIAR

Als Kaviar bezeichnet man den bearbeiteten Rogen von Stör- (Hausen, Sterlett, Stör) und Lachsarten. Diese Fische leben im Atlantik, im Schwarzen Meer und im Kaspischen Meer. Sie werden zu den wandernden Fischen gezählt, weil sie viele hundert bis tausend Kilometer wandern. Für die Kaviargewinnung werden die Stör- und Lachsarten ausgenutzt, die in die Donau und die Wolga wandern sowie in den sibirischen Flüssen Ob, Lena und Amur leben. Die Störarten werden zum Teil größer als Lachse. Ihre Länge beträgt bis 3 Meter mit einem Gewicht über 100 Kilogramm. Die Tiere werden aus ihrer Wanderung gefangen und getötet, um an den Rogen zu gelangen. Je nach Größe des Fisches beträgt der Ertrag des Laiches zwischen 2 bis 25 Kilogramm. Unmittelbar danach beginnt die Verarbeitung des Laiches. Um den Laich vom umschließenden Bindegewebe zu befreien, wird dieser mit dünnen Weidenruten (гілки верби) bearbeitet und durch Siebe gedrückt. Durch Zusatz von Salz, 3 bis 15 Prozent des Gewichts vom Kaviar, werden die einzelnen Körner des Kaviars prall und erhalten zugleich ihre Farbe.

Der Kaviar reift in kleinen Holzfässern und wird in Weißblech- (1 und 2 kg) oder Glasdosen (100 g) konserviert gehandelt. Die Größe der Körner, die Farbe, der Geschmack sowie der Salzgehalt bestimmen die Qualität des Kaviars. Der Beluga-Malossol-Kaviar (Malossol bedeutet wenig Salz) wird am meisten geschätzt. Andere Sorten sind Sevruga- und Ossetra-Kaviar. Der bearbeitete Lachsrogen trägt die Bezeichnung Lachs- oder Ketakaviar und hat eine hellrote Farbe. Der Kaviar hat einen hohen Preis und ist ein auserlesenes Nahrungsmittel. Es gibt verschiedene Kaviarsorten: Beluga-Malossol, grobkörnig, mittelkörnig; Stör (Ossetra)-Malossol, mittelkörnig; Sevruga (Sevruga)-Malossol, kleinkörnig. Malossol-Kaviar ist der beste Kaviar. Er hat einen geringen Salzgehalt. Es gibt gepreßter Kaviar, körniger Kaviar, roter Amur-Kaviar und andere Kaviarsorten. Man unterscheidet:

a) grobkörnigen Kaviar (beste Qualität), mittelkörnigen Kaviar, kleinkörnigen Kaviar;

b) Rogen vom Flusslachs (Ketalachs), er ist grobkörnig, rot und gesalzen;

c) Rogen vom Hering und Dorsch unterschiedlicher Körnung.

Gesalzener und gefärbter Kaviar wird meist als Garnitur verwendet.

Als Kaviarersatz gilt der gesalzene Rogen von Dorsch. Seine Verwendung beschränkt sich, jedoch wird er oft für die Verarbeitung zu Soßen, Marinaden oder als Garnitur verwendet.

Text B: SERVIEREN VON KAVIAR NATUR UND DIE BESTECKE FÜR KAVIAR NATUR

Der Kaviar wird entweder natur serviert oder als Garnitur für andere Speisen verwendet. Für das Servieren von Kaviar wird ein großer flacher Teller mit einer Serviette eingedeckt. Neben dem Messer für den folgenden Gang ist das Kaviarmesser schräg aufzulegen. Der Brotteller und darauf ein Messer für die Butter finden ihren Platz links neben dem großen flachen Teller.

Kaviar in der Glasdose wird dem Gast immer auf Eis serviert. Die Kaviardose wird auf gestoßenem Eis auf einer Platte angerichtet und je nach Größe der Platte oberhalb oder links von dem großen Teller eingesetzt. Ein Plastlöffel wird zum Entnehmen des Kaviars angelegt. Zitronenachtel und Butter können auf der Platte angerichtet, aber auch gesondert serviert werden. Der große flache Teller, links davon eine Mittelgabel zum Ausdrücken der Zitronenecken und rechts davon das Kaviarmesser werden eingedeckt. Der Toastteller mit dem aufgelegten Mittelmesser steht links vom großen flachen Teller, über den großen flachen Teller wird der Toast eingesetzt. Toast wird in eine Serviette eingelegt eingesetzt oder gereicht. Toast wird mit der Hand zum Mund geführt.

Fein geschnittene Zwiebeln, die den Kaviargeschmack übertönen, sollen nur auf Wunsch des Gastes bereitgehalten werden. Der Toast, in der Serviette angerichtet, ist einzusetzen oder zu reichen. Zum Vorlegen von Kaviar wird ein Kaviarlöffel angelegt.

Die notwendigen Besteckteile für den Gast müssen aus Perlmutter, Horn oder Edelstahl gefertigt sein, weil sich diese Materialien geschmacksneutral verhalten. Silberbestecke eignen sich nicht, da sie geschmackliche Veränderungen des Kaviars hervorrufen.

Wird Kaviar für mehrere Personen angerichtet, kann er von den Gästen der 400 Gramm- oder Kilodose entnommen werden. Originaldose wird vor und nach dem Servieren in der Küche gewogen und der Preis danach berechnet. Es ist deshalb zu empfehlen, den Kaviar nicht vorzulegen, sondern zu reichen.

Getränkewahl. Eisgekühlter Wodka, Schaumwein (natur oder trocken) harmonieren zum Kaviar ausgezeichnet.

Sekt ist ebenfalls zum Kaviar üblich.

Lange gelagerter Kaviar ist ungenießbar.

Dialog: FISCHGERICHTE

Kellner: Guten Tag! Was möchten Sie von den zweiten Gängen? Wünschen Sie ein Fleisch- oder Fischgericht?

Gast: Was für Fischgerichte haben Sie?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an Fischgerichten: Stör nach Moskauer Art mit Mischsalat, gebratenen Karpfen in Rahm mit Salzkartoffeln und frischen Gurken, gedünsteten Zander in Weißweinsauce mit Champignons, gebackene Forelle mit Bratkartoffeln und Gemüsesalat, gedünsteten Aal mit frischen Gurken, gerösteten Lachs mit Salat aus frischen Gurken, Malossol-Kaviar mit Zitrone und andere schmackhafte Fischgerichte. Was wünschen Sie zu nehmen?

Gast: Bringen Sie mir bitte ein Mal Malossol-Kaviar mit Zitrone. Mit welcher

Beilage ist der gedünstete Aal zubereitet? Haben Sie gebackenes Heringfilet und mit welcher Beilage?

Kellner: Gedünsteter Aal ist mit Salzkartoffeln und Rahmsoße. Gebackenes Heringsfilet haben wir leider heute nicht.

Gast: Haben Sie Stör nach Polnischer Art?

Kellner: Ja, natürlich. Wünschen Sie das zu bestellen?

Gast: Ja. Bitte bringen Sie mir gleich. Ich habe Eile.

Kellner: Verzeihung, aber Stör nach Polnischer Art ist eine Portionsspeise. Sie wird fünfunddreißig Minuten zubereitet.

Gast: Oh, ich kann nicht so lange warten. Dann bringen Sie mir bitte ein Mal gedünsteten Aal mit Salzkartoffeln und Rahmsoße, Salat aus frischen Gurken und ein Mal Kaviar natur mit fein geschnittenen Zwiebeln in Sahnesoße und zwei Stückchen Weißbrot. Haben Sie das?

Kellner: Ja, das haben wir auch. Soll ich bringen?

Gast: Ja, bitte.

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

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie den Kasus der unterstrichenen Substantive und nennen Sie die Präpositionen, die mit diesen Substantiven gebraucht sind. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Kaviar.

Die Kaviardose – 1 oder 2 Ounces – wird auf dem Eis oder auf einem Eissockel auf einer Platte angerichtet und je nach Größe der Platte oberhalb oder links des großen Tellers gestellt. Der Kaviar steht über dem großen Teller. Die Toastscheibe wird mit Butter bestrichen. Mit dem Plastlöffel wird der Kaviar aus der Dose entnommen, auf den gebutterten Toast abgestrichen und mit dem Kaviarmesser verteilt, ohne dabei die Körner zu zerdrücken. Auf Wunsch des Gastes werden klein gehackte Zwiebeln und Zitronenachtel gesondert angerichtet.

2. Stellen Sie die Fragen zu den unterstrichenen Substantiven, bestimmen Sie ihren Kasus und nennen sie die Präpositionen, die vor diesen Substantiven stehen. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Kaviar natur.

Da fein geschnittene Zwiebeln den Kaviargeschmack übertönen, soll der Kellner fein geschnittene Zwiebeln nur auf Wunsch des Gastes servieren. Toast, in der Serviette angerichtet, ist einzusetzen oder zu reichen. Zum Vorlegen wird ein Kaviarlöffel angelegt. Die notwendigen Bestecke für den Gast müssen aus Perlmutter, Horn oder Edelstahl gefertigt sein, weil sich diese Materialien für den Kaviar geschmacksneutral verhalten. Silberbestecke eignen sich nicht, da sie geschmackliche Veränderungen von Kaviar hervorrufen.

3. Setzen Sie die nötigen Präpositionen ein. Achten Sie, ob jede Präposition ins Ukrainische übersetzt wird. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Kaviar ist der bearbeitete Roggen ... Stör- (Hausen, Sterlett, Stör) und Lachsarten.
2. ... den Kaviarservice hat man einen großen Teller ... einer Serviette einzudecken. ... dem Messer für den folgenden Gang ist das Kaviarmesser schräg aufzulegen. 3. Der Brotsteller, darauf ein Messer für die Butter, hat seinen Platz links ... dem großen

Teller. ... Vorlegen von Kaviar hat man einen Kaviarlöffel anzulegen. Zitrone und Butter können ... der Platte angerichtet werden, aber sind auch gesondert zu servieren. (für, von, neben, mit, mit, auf, zu)

4. Finden Sie im Text „Kaviar“ Sätze, in denen gesprochen wird:

- 1) von der Kaviargewinnung;
 - 2) wie der Kaviar reift;
 - 3) von den Kaviararten und von den Kaviarsorten;
 - 4) von der Verwendung des Kaviars in der Nahrung.
- 5. Merken Sie sich die folgenden Sprachformeln.**

Ich kann Ihnen Fleisch-, Fisch- und Gemüsesalat anbieten.	Можу запропонувати Вам м'ясний, рибний і овочевий салати.
Was haben Sie an kalten Platten?	Що у Вас є з холодних закусок?
Nehmen Sie vielleicht etwas von den Fischvorspeisen, z. B. Stör mit Meerrettich, Sternhausen gekocht, Salm leicht gesalzen, Zander in Gelee, Strömling mit Ei?	Може Ви візьмете що-небудь з рибних закусок, наприклад, осетрину з хроном, севрюгу відварну, сьомгу малосолону, судака заливного, кільки з яйцем?
Welche Stammfischgerichte haben Sie?	Які у Вас фірмові рибні страви?
Was können Sie uns besonders von den Fischvorspeisen empfehlen?	Що Ви можете порекомендувати нам особливе з рибних закусок?
Ich kann Ihnen auch kalten Fischaufschnitt, Krabben in Mayonnaise, Schemaja-Hering geräuchert, Hering leicht gesalzen, Balyk-Belorybi, roten Amur-Kaviar empfehlen.	Я можу порекомендувати так само асорті рибне, краби під майонезом, шемаю копчену, оселедець натуральну, балик белорибій, ікру кетову.

6. Ergänzen Sie den folgenden Dialog. Sie können die Sprachformeln aus Übung 5 gebrauchen.

Gast: Welche Fischgerichte können Sie uns empfehlen?

Kellner: Ich kann Ihnen gedämpften Stör, Stör nach Moskauer Art, gebratenen Stör, Zander mit Kartoffeln in der Bratpfanne, Karpfen in Rahm anbieten.

Gast: Bringen Sie uns bitte einmal Stör nach Moskauer Art und zweimal Zander nach Polnischer Art.

Kellner: Verzeihung, aber diese beide Fischgerichte sind Portionsspeisen. Sie werden fünfundreißig Minuten zubereitet.

Gast: Oh, wir können nicht so lange warten. Dann ...

Kellner: ...

Gast: ...

7. Spielen Sie einen Dialog zwischen dem Kellner und dem Lehrling. Sie sprechen über das Servieren von Kaviar natur.

Kellner: Wollen wir über das Servieren von Kaviar natur sprechen. Welcher Teller wird zum Servieren von Kaviar natur eingedeckt?

Lehrling: Großer flacher Teller wird eingedeckt.

Kellner: Wo soll der Toastteller mit dem aufgelegten Mittelmesser stehen?

Lehrling: Der Toastteller mit dem aufgelegten Mittelmesser soll links vom großen

flachen Teller stehen und darüber wird der Toast eingesetzt.

Kellner: Richtig. ...

Lehrling: ...

Kellner: ...

8. Antworten Sie auf die Fragen zum Text A 1.

1. Was sind Delikatessen und woraus stammen sie? 2. Wodurch entsteht ein relativ hoher Preis auf Delikatessen? 3. Was für Nähr- und Mineralstoffe enthalten die Delikatessen? 4. Welche Vorzüge haben die Delikatessen? 5. Wie werden die Delikatessen eingeteilt? 6. Welche Delikatessen kennen Sie und welche davon essen Sie gern?

9. Erzählen Sie von den Delikatessen.

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 2.

1. Was ist Kaviar? 2. Aus welchen Fischen wird der Kaviar gewonnen? 3. Was bestimmt die Qualität des Kaviars? 4. Wie reift der Kaviar? 5. Wie wird der Kaviar gehandelt? 6. Welcher Kaviar wird am meisten geschätzt? 7. Wann wird der Kaviar serviert? 8. Warum hat der Kaviar einen hohen Preis?

11. Erzählen Sie vom Kaviar und seiner Ausnützung in der Nahrung.

12. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wie wird der Kaviar verwendet und serviert? 2. Womit serviert man den Kaviar? 3. Was für Bestecke werden für das Servieren von Kaviar gebraucht? 4. Wie wird fein geschnittene Zwiebel zum Kaviar serviert? 5. Wie wird der Kaviar für mehrere Personen serviert? 6. Wann wird der Kaviarpreis berechnet? 7. Warum ist der Kaviar nicht vorzulegen, sondern zu reichen? 8. Welche Getränke harmonieren mit Kaviar?

13. Erzählen Sie über das Servieren von Kaviar.

14. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Розмір зернин, колір, смак, а також вміст солі визначають якість ікри.
2. Малосолоні ікра найцінніша.
3. Ікру вживають як натуральну, так і як гарнір до різних страв.
4. Для ікри ставлять велику дрібну тарілку з серветкою.
5. Тарілка для хліба з ножом для масла повинна стояти зліва поруч з великою тарілкою.

LEKTION 8

Text A: 1. Eier. 2. Eierspeisen.

Text B: Servieren von Eierspeisen.

Dialog: Eierspeisen.

Dialog: Mehlspeisen.

Grammatik: 1. Die Lokalsätze (Придатні речення місця).

2. Die Finalsätze (Придатні речення цілі).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

auslegen *vt* 1) викладувати; 2) виставляти (для продажу); **breiig (breiartig)** *a* кашоподібний; **das Durchleuchten**, -s, - просвічування; **das Eiinnere**, -s внутрішня частина яйця; середина; **eindringen** (*drang ein, eingedrungen*) *vi* (s) проникати; **ergänzen** *vt* доповнювати, додавати; **häufig** *adv* найчастіше; **das Hühnerei**, -(e)s, -er куряче яйце; **das Näpfchen**, -, - кокотниця; **porös (porig)** *a* пористий, ноздриватий; **die Schicht**, -, -en 1) шар; прошарок; 2) зміна (*y*)

робочих); **die Schonkost**, -, - шадна дієта; **schützen** vt (vor D, gegen A) захищати; **das Setzei** (das Spiegelei) -(e)s, -er яєчня-глазун'я; **der Spargel**, -s, - спаржа; **das Steak** [ste:k] -s, -s антрекот; шматок печені; **streifig** a смужками; **übergaren** vt переварити (яйця); **übertragbar** a передаваний; переносимий; **unverletzt** part adj неушкоджений; цілий; **wachsähnlich** a воскоподібний; **der Würfel**, -s, - кубик; **würflig** a кубиками; **die Zerstörung**, -, -en руйнування; **die Zunge**, -, -n язик.

Vorübung

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

1. Hühnereier sind wegen ihres hohen Gehalts an Nährstoffen und Vitaminen wertvolle Nahrungsmittel. 2. Die Eischale schützt den Inhalt des Eies vor Zerstörung. 3. Die Eischale ist porös und bildet eine wachsähnliche Schicht. Diese Schicht schützt das Eiinnere, damit die Bakterien nicht eindringen können. 4. Die Eischale muss unverletzt sein. 5. Wo die Eier aufbewahrt werden, dürfen keine Lebensmittel sein, deren Geruch auf die Eier übertragbar ist. 6. Eiergerichte sind mit Obst, Gemüse, Salaten, Kartoffeln zu ergänzen, weil Eier durch säurebildende Mineralstoffe einen Säurenüberschuss besitzen. 7. Die Frische der Eier wird mittels Durchleuchtens geprüft. 8. Eierspeisen sind leicht verdaulich und eignen sich als Schonkost sowie für Kinder. 9. Beim Übergaren verfärben sich die Dotterränder blauschwarz. 10. Das Setzei bezeichnet man als das Spiegelei. 11. Die Eier werden häufig in einem Näpfchen mit einer Füllung, z. B. mit Zungenwürfeln, Gemüse oder Ragout ausgelegt und serviert. 12. Schweinesteak mit Tomatenrührei wird zum zweiten Gang serviert. 13. Eierkuchen sind die in der Pfanne (Eierkuchenpfanne) auf beiden Seiten goldgelb gebratenen flachen Kuchen, die aus der breiigen Masse aus Eiern, Milch, Mehl und ein wenig Salz hergestellt werden. Man kann dieser Masse klein würflig oder streifig geschnittene Früchte begeben. 14. Eier im Näpfchen werden dann auf dem Mittelteller angerichtet und mit der Mittelgabel und einem kleinen Löffel serviert. 15. Rühreier mit Schinken oder häufig mit Spargel werden auf einem großen warmen Teller oder einer Porzellanplatte mit einem großen Messer und einer großen Gabel serviert. 16. Schmackhafte Lebensmittel sind zum Verkauf ausgelegt.

Text A: 1. EIER

Eier enthalten lebensnotwendige Nähr- und Wirkstoffe. Sie sind wertvolle Nahrungsmittel wegen ihres hohen Gehalts an Eiweiß, Fett (1 Ei mit Durchschnittsgewicht von 57 g enthält 7 g Eiweiß, 6,5 g Fett = 80 Kalorien), Mineralstoffen (besonders Kalzium, Phosphor, Magnesium, Eisen) und Vitaminen A, B1, B2, D und E. Ein Hühnerei enthält doppelt so viel an Vitamin A wie 100 g Leberwurst und fünf Mal so viel wie 100 g Rindfleisch.

Das Ei besteht aus Eiklar (56%), Eigelb (32%) und der Schale (12%). Die Eischale schützt den Inhalt des Eies vor Deformierung und Zerstörung. Sie ist porös und besteht überwiegend aus Kalziumkarbonat und bildet eine wachsähnliche Schicht. Diese Schicht schützt das Eiinnere, damit die Bakterien nicht eindringen können. Eier enthalten hochwertiges Eiweiß ebenso wie Fleisch. Das Eiklar enthält

12% Eiweiß, 86 % Wasser und 0,3% Fett. Im Eigelb sind neben Albumin noch sehr reichlich Lezitin und auch Cholesterin enthalten.

Bei konstanter Temperatur von +4 bis +6 °C und einer relativen Luftfeuchte von 70 bis 75% in gut durchlüfteten Räumen sind die Eier 6 bis 8 Monate lagerfähig. Nur saubere fehlerfreie Eier sind lagerfähig. Man darf verschmutzte Eier nicht abwaschen, damit die Verderbgefahr bei der nachfolgenden Lagerung gering ist. Dort, wo die Eier aufbewahrt werden, dürfen keine Lebensmittel sein, deren Geruch auf die Eier übertragbar ist.

Während der Lagerung altern die Eier. Äußerlich zeigt sich das Alter der Eier an der vergrößerten Luftkammer, dem dünnflüssigen Eiklar, an der empfindlichen Dotterhaut und am Geschmack. Die Frische der Eier prüft man mittels Durchleuchtens (frische Eier erscheinen dabei hell und ohne Konturen) oder durch die Wasserprobe. Je länger Eier lagern, desto mehr verlieren sie von dem in ihnen enthaltenen Wasser und schweben nach oben. Die einfache Probe ist das Schütteln: Bei frischen Eiern bewegt sich nichts. Eier müssen frisch, sauber und nicht beschädigt sein. Sein Geruch darf nicht dumpf oder fremdartig sein. Die Schale soll unverletzt sein, das Eiklar soll durchsichtig sein.

Kaum ein anderes Lebensmittel wird so vielseitig zur Produktion von Speisen verwendet, wie das Ei. Es eignet sich für sehr verschiedene Zubereitungen der Speisen. Seinen Eigenschaften entsprechend kann das Ei oder ein Teil davon als Bindemittel, Klarmittel, Lockerungsmittel, Färbemittel dienen.

Text A: 2. EIERSPEISEN

Eierspeisen, Eiergerichte sind kalte oder warme Speisen. Gerichte aus Hühnereiern sind leicht verdaulich und eignen sich als Schonkost sowie für Kinder. Für das Frühstücksangebot gelten Eier als unentbehrlich (Spiegel- und Rühreier, weiche Eier, Eier im Glas u. a.). Eier werden für Zwischengerichte (besonders Omelette) und mit Gemüse-, Salat- und Sättigungsbeilagen kombiniert, für vollwertige Mittagsmahlzeiten (z. B. verlorene Eier auf Reis mit Salat, Rührei mit Bratkartoffeln und jungen Erbsen) verwendet. Außerdem stellt man aus Eiern Vorspeisen z. B. Eiersalat mit Toast, gefüllte Eier, Eierkuchen, Omelette u.a.) her.

Nach den Grundzubereitungen unterscheidet man gekochte Eier: dabei zwischen weichen Eiern (4 Minuten Kochzeit) und harten Eiern (8 Minuten Kochzeit). Beim Übergaren verfärben sich die Dotterränder blauschwarz. Weiche Eier werden speziell für Frühstück, harte Eier hauptsächlich für die Herstellung von kalten Speisen (Eiersalate, gefüllte Eier u. a.) und zerteilt als Garnitur verwendet.

Es sind stets frische Eier zu verwenden, die man zuvor auf einem Teller aufschlägt. Zu gebratenen Eiern gehören Spiegeleier (Setzeier) und Rühreier. Sie eignen sich zum Frühstück naturell, aber auch mit hinein gebratenem Schinken, Speck, Tomatenwürfeln zubereitet. Mit Gemüse-, Salat- und Sättigungsbeilagen ergeben sich vollwertige Mittagsmahlzeiten. Außerdem gelten gebratene Eier als Garniturelement (z. B. Filetsteak mit Setzei, Schweinesteak mit Tomatenrührei u. a.). Bei Eiern im Nöpfchen werden Eier in gefettete, feuerfeste Nöpfchen geschlagen und in diesen im Wasserbad gegart. Häufig legt man die Nöpfchen vorher noch mit einer Füllung, z.B. mit Zungenwürfeln, Gemüse oder einem Ragout aus. Die Eier können

in Nöpfchen serviert werden, aber auch vorher gestürzt werden und eignen sich als warme Vorspeisen sowie als Zwischengerichte.

Omelette werden aus aufgeschlagenen und schaumig gerührten Eiern meist in der Pfanne hergestellt. Andere Arten sind Schaumomelette (Omelette, Soufflee), deren Eiermasse mit Eischnee zugezogen ist, um sie besser lecker und luftig zu machen. Omelette eignen sich zum Frühstück, als Zwischengerichte und als Nachspeisen. Eierkuchen sind die in der Pfanne (Eierkuchenpfanne) auf beiden Seiten goldgelb gebratenen flachen Kuchen, die aus der breiigen Masse aus Eiern, Milch, Mehl und ein wenig Salz hergestellt werden. Man kann dieser Masse klein würflig oder streifig geschnittene Früchte begeben. Eierkuchen werden auf Mittelteller angerichtet und mit saurer Sahne und Konfitüre serviert.

Text B: SERVIEREN VON EIERSPEISEN

Eierspeisen gehören meist zu den Vorspeisen und auch zu den Zwischengerichten – warmen Vorspeisen. Man bietet dem Gast viele verschiedene schmackhafte Eierspeisen an. Das sind pochierte Eier mit verschiedenen Soßen und Beilagen, Omeletts mit Schinken, Käse, Pilzen, Tomaten, Geflügelleber oder verschiedenen Ragouts. Gefüllte Eier werden auf dem Glasteller angerichtet und mit einem Mittelmesser und einer Mittelgabel serviert.

Eiergerichte sind mit Gemüse, Salaten, Kartoffeln und Obst zu ergänzen, weil Eier durch reichlich säurebildende Mineralstoffe einen Säureüberschuss besitzen. Für die Ernährung des Menschen sind Eier unentbehrlich.

Neben Hühnereiern sind bei den Gästen auch Wachteleier sehr beliebt. Aus Ei lassen sich viele pikante Kleinigkeiten herstellen. Eier werden gekocht, mit verschiedenen Garnituren, wie Sardelle, Hering, Kaviar auf Porzellanplatte angerichtet und serviert. Am häufigsten findet aber das gekochte Ei die Verwendung in der Gruppe der Vorspeisen als Garnitur. Man schneidet das Ei in Achtel oder Scheiben. Eierspeisen, wie Spiegeleier mit Schinken, Wurst oder Speck werden auf einem großen warmen Teller oder in einer feuerfesten Eierpfanne angerichtet und mit einem großen Messer und einer großen Gabel serviert.

Rühreier mit Schinken, Spargel usw. werden auch auf einem großen warmen Teller oder Porzellanplatte mit einem großen Messer und einer großen Gabel serviert. Omelett wird auch auf einem großen warmen Teller oder Porzellanplatte angerichtet und mit einem Mittelmesser und einer Mittelgabel serviert. Eier im Nöpfchen werden auf einem Mittelteller angerichtet und mit einer Mittelgabel und einem kleinen Löffel serviert. Eier im Glas werden in einem vorgewärmten Glas auf einem kleinen Teller angerichtet und mit einem Plastlöffel serviert. Gekochte Eier werden im Eierbecher auf einem kleinen Teller angerichtet und mit Plastlöffel serviert. Auf dem Gastisch sollen Salzstreuer, Pfeffer, Öl- und Senfdose stehen.

Eierspeisen als kalte Vorspeisen serviert man mit dem Messer und der Gabel. Zu Eierspeisen können Wodka und Edelbrände sowie Cocktails empfohlen werden.

Dialog: EIERSPEISEN

Kellner: Haben Sie schon gewählt?

Gast: Bringen Sie uns bitte als Vorspeise zwei Mal Eier mit Heringsalat, zwei

Mal Brühe mit Einlage. Und dann ein Mal Kalbsschnitzel paniert mit Salzkartoffeln und Gemüsesalat und ein Mal gebratene Leber mit Setzei und Salat aus frischen Gurken. *Kellner:* Gebratene Leber ist leider alle. Vielleicht nehmen Sie Schweinenieren mit Pilzen, pikant mit Mischgemüse oder Kartoffeln? Schweinenieren sind heute ausgezeichnet. Aber Sie müssen dann 25 Minuten warten.

Gast: Nein, das ist für uns zu lange. Bringen Sie uns lieber etwas von den Eierspeisen. Was können Sie uns anbieten? Vielleicht haben Sie Schweinesteak mit Rührei?

Kellner: Schweinesteak ist auch eine Portionsspeise. Wir haben noch Spiegelei mit Schinken, Wurst oder Speck, auch Rührei mit Schinken, Spargel und Omelett mit geräucherter Wurst und frischen Gurken. Was möchten Sie bestellen?

Gast: Bitte, ein Mal Omelett mit geräucherter Wurst und frischen Gurken, zwei Stückchen Brot und eine Flasche Borshomi.

Kellner: Noch einen Wunsch?

Gast: Nein. Danke.

Kellner: Wie schmeckt Ihnen unser Omelett?

Gast: Danke, ausgezeichnet. Ich habe niemals so ein schmackhaftes Omelett gegessen.

Kellner: Danke sehr. Ich bin sehr froh, das zu hören.

Dialog: MEHLSPEISEN

Gast: Wer bedient hier?

Kellner: Guten Tag! Ich stehe zu Ihren Diensten*. Was wünschen Sie zu essen? Wir haben heute eine große Auswahl an schmackhaften Fleischspeisen.

Gast: Ich esse keine Fleischspeisen. Was haben Sie heute an Mehlspeisen?

Kellner: Wenn Sie wünschen, können Sie Pfannkuchen mit Quark- oder Konfitürefüllung mit saurer Sahne nehmen.

Gast: Was können Sie noch empfehlen?

Kellner: Wir haben auch Quarkkuchen mit Butter und Konfitüre und mit saurer Sahne, Pfannkuchen mit Butter, sibirische Pelmeni mit Essig, Butter und saurer Sahne. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Haben Sie Reisbrei mit Butter und Zimt?

Kellner: Ja. Wir haben auch Grießbrei mit Butter und Konfitüre, Haferbrei mit Butter und Zimt, Buchweizengrütze mit Butter. Was wünschen Sie zu nehmen?

Gast: Bitte ein Mal sibirische Pelmeni mit saurer Sahne, ein Mal Plinsen mit Quark mit saurer Sahne und ein Glas Kompott aus frischem Obst.

Kellner: Verzeihen Sie, bitte. Kompott aus frischem Obst gibt es heute leider nicht. Ich kann Ihnen Kompott aus konserviertem Obst anbieten. Es schmeckt ausgezeichnet.

Gast: Gut. Ich nehme Kompott aus konserviertem Obst.

Kellner: Ist es noch etwas gefällig?*

Gast: Nein, danke.

Kellner: Gleich bringe ich alles.

* Ich stehe zu Ihren Diensten – Я до Ваших послуг.

** Ist es noch etwas gefällig? – Бажаєте ще що-небудь?

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Nennen Sie die Präpositionen, die in Lokal- und Finalsätzen gebraucht werden. Erklären Sie die Wortfolge in den Nebensätzen und übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Man kann das Ei in die Fleischbrühe einrühren, damit ihr Nährstoffgehalt durch die Fett- und Eiweißstoffe des Eidotters verbessert wird. 2. Im Café, wo wir heute gefrühstückt haben, gibt es verschiedene Eiergerichte. 3. Dort, wo die Eierspeisen zubereitet werden, darf man keine anderen Speisen zubereiten. 4. Damit Eier nicht austrocknen, soll die relative Luftfeuchtigkeit etwa 75% betragen. 5. Dort, wo das stumpfe Ende des Eies ist, bildet sich die Luftkammer zwischen der inneren und der äußeren Schalenhaut aus.

2. Setzen Sie „damit“, „wo“ oder „um ... zu“ ein. Bestimmen Sie die Art der Nebensätze und nennen Sie die Konjunktionen, mit denen sie eingeleitet werden. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Übergieß das Spiegelei während des Bratens mit heißem Öl oder Fett, ... es weich ist. 2. Ich lege immer die Eier dorthin, ... sie nicht zerdrückt werden. 3. Man soll täglich nur 1–2 Eier verzehren, ... keine arteriosklerose fördernde Wirkung ... befürchten. 4. In der Fachschule, ... meine Tochter studiert, lehrt man die Speisen richtig und schmackhaft zubereiten. (damit, wo, um ... zu).

3. Übersetzen Sie die in Klammern stehenden Wortgruppen ins Deutsche. Verwenden Sie die Konjunktion „damit“ oder die Infinitivkonstruktion mit „um ... zu“. Bestimmen Sie die Art der Nebensätze.

1. Ich bestreute das gebratene Ei mit frischem Dill, (щоб прикрасити страву та покращити її смак). 2. Sie hat die Sauerampfersuppe mit saurer Sahne verfeinert, (щоб вона мала найкращий смак). 3. Meine Schwester tut mir immer etwas Zucker in Eierkuchen, (щоб він став смачнішим). 4. Ich wende immer die Eierkuchen, (щоб вони добре пропеклись (durchbacken)).

4. Bilden Sie einen Dialog zum Thema „Eierspeisen“.

5. Übersetzen Sie die eingeklammerten Wörter ins Deutsche. Erzählen Sie auf Deutsch, was für Kost die Eierspeisen sind.

Wegen ihres geringen ... (зміст) an Kohlenhydraten (etwa 0,8%) werden Eier in der... (харчування) der Zuckerkranken (Diabetiker) sehr geschätzt. Ein zu höher ... (вживання яєць) soll von älteren Menschen vermieden werden. Für die Kost von Magen- und Darmkranken soll man besser nur ... (свіжі) Eier verwenden. ... (жовток) kann 2 bis 3 Tage aufbewahrt werden. ... (білок) soll an demselben Tag verbraucht werden, weil es sich schnell zersetzt und dann ungenießbar und schließlich giftig wird.

6. Bilden Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner mit den folgenden Sprachformeln.

Was haben Sie heute an Mehlspeisen?	Що у Вас є сьогодні з борошняних страв?
Wünschen Sie vielleicht Pfannkuchen mit Butter und saurer Sahne?	Може Ви бажаєте млинці з маслом і сметаною?
Wenn Sie wünschen, können Sie	Якщо хочете, можна взяти млинці з

Pfannkuchen mit Konfitüre, Quark, oder mit Fleisch nehmen. Ich esse kein Fleisch. Wir haben auch Quarkpfannkuchen mit saurer Sahne, sibirische Pelmeni mit Butter, Essig und saurer Sahne. Gibt es vielleicht Haferbrei (Grießbrei, Buchweizengrütze, Reisbrei)? Haben Sie Grießbrei mit Zimt?	варенням, з сиром або з м'ясом. Я не їм м'ясо. Є також сирники зі сметаною, сибірські пельмені з маслом, оцтом і сметаною. Є у Вас вівсяна каша (манна, гречана, рисова)? Є у Вас манна каша з корицею?
--	---

7. Erzählen Sie von Mehlspeisen auf Deutsch.

8. Ergänzen Sie den folgenden Dialog.

Gast: Wer bedient hier?

Kellner: Ich bin zu Ihren Diensten. Was möchten Sie?

Gast: Haben Sie heute Eierspeisen?

Kellner: ...

Gast: Was können Sie noch empfehlen?

Kellner: ...

Gast: Bringen Sie mir bitte ein Mal Schweinesteak mit Rührei aus zwei Eiern, Salat aus frischen Gurken mit saurer Sahne und zwei Stückchen Schwarzbrot. Haben Sie das?

Kellner: ...

Gast: ...

9. Antworten Sie auf die Fragen zum Text A 1.

1. Was für Nahrungsmittel sind Eier? 2. Woraus besteht ein Ei? 3. Was und wovon schützt die Eischale? 4. Welche Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe sind im Ei enthalten? 5. Wie bestimmt man die Frische der Eier? 6. Wie sollen die Eier gelagert werden? 7. Wie lange werden die Eier gelagert und wovon hängt das ab? 8. Wie müssen die Eier zur Nahrung des Menschen sein? 9. Wie werden die Eier zur Speisenproduktion verwendet? 10. In welchem Zustand werden die Eier in der Nahrung verwendet? 11. Womit sind die Eierspeisen zu ergänzen und warum?

10. Erzählen Sie auf Deutsch von Eiern und von seiner Verwendung in der Speisenproduktion.

11. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text A 2.

1. Welche Eierspeisen gibt es? 2. Welche Speisen können aus Eiern zubereitet werden? 3. In welchem Zustand werden Eier in der Nahrung verwendet? 4. Für welche Gerichte werden Eier verwendet? 5. Für welche Kost eignen sich Eiergerichte und warum? 6. Wie lange soll man Eier hart (weich) kochen? 7. Welche Eier werden zu einem Salat gebraucht? 8. Welche Eierspeisen werden zu gebratenen Eierspeisen gezählt und wie werden sie serviert? 9. Wie werden gebackene Eierspeisen zubereitet und wie werden sie serviert?

12. Erzählen Sie auf Deutsch von Eierspeisen.

13. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Woraus werden Eierspeisen hergestellt? 2. Welche Eierspeisen gibt es? 3. Wann werden Eier und Eierspeisen serviert? 4. Womit sind Eiergerichte zu ergänzen und

warum? 5. Was für Kost sind Eiergerichte? 6. Wofür schätzt man Eiergerichte? 7. Wie werden Eierspeisen angerichtet und serviert? 8. Wo finden die gekochten Eier ihre Verwendung? 9. Wie werden Rührei und Omelette angerichtet und serviert? 10. Welche Würzmittel sollen auf dem Gasttisch stehen? 11. Welche Würzmittel und Würzkräuter werden zu Eierspeisen verwendet und serviert? 12. Mit welchen Bestecken werden Eierspeisen serviert? 13. Welche Getränke können zu Eierspeisen empfohlen werden?

14. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Eiern und Eierspeisen.

15. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Яйця – цінний продукт харчування. Вони мають широке застосування в харчовій промисловості. 2. Яйця слід використовувати тільки в свіжому вигляді. Для визначення свіжості яєць існують різні методи. 3. Яйця зберігаються в темному, добре провітрюваному приміщенні при температурі + 4 °, 6 ° С. 4. При зберіганні яєчна шкаралупа повинна бути чистою, цілою. 5. Щоб яйця не висихали, відносна вологість повітря повинна складати близько 75%.

LEKTION 9

Text A: Der Gemüsegang und die selbstständigen Gemüsegerichte.

Text B: Servieren von selbstständigen Gemüsegerichten und Gemüsesalaten.

Dialog: Gemüsegerichte.

Grammatik: 1. Der Infinitiv Passiv (Інфінітив в пасивному стані).

2. Die Modalverben mit dem Infinitiv Passiv (Модальні дієслова з інфінітивом в пасивному стані).

3. Das unpersönliche Passiv (Безособовий пасив).

4. Die Temporalsätze (Придатні речення часу).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

beitragen (trug bei, beigetragen) *vi* (zu D) сприяти (чому-н.); **das Blatt**, -(e)s, Blätter лист; **eindecken** *vt* покласти на стіл (прилади столові); **einfrieren** (fror ein, eingefroren) *vt* заморожувати; **das Ergosterin**, -s, - ergosterin; **die Erkenntnis**, -, -se пізнання; **die Gliederung**, -, -en структура; **die Stangenspargel**, -, - стручкова спаржа; **der Steinpilz**, -es, -e білий гриб; **der Tischrechaud**, -s, -s настільний таган (для підогрівання страв); **überbacken** (überbackte, überbacken) *vt* запікати; **verfügen** *vi* (über A) розпоряджатися (чим-н.); **vielfältig** *a* різноманітний; різнобічний; **widerstandsfähig** *a* стійкий; витривалий; **zerstören** *vt* руйнувати; порушувати; **zupfen** *vt* відривати.

Vorübung

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

1. Sie hat gute Erkenntnisse in moderner Ernährung. 2. Wir müssen unseren Körper gesund und widerstandsfähig erhalten. 3. Ergosterin ist die Vorstufe des Vitamins D2. 4. Gemüse verfügt über wichtige Mineralstoffe. 5. Gemüse trägt zur Regulierung des Säureüberschusses im Körper bei. 6. Gemüse erhält auch alle Vitamine und Mineralstoffe, wenn es tief eingefroren wird. 7. Gemüse kann nach Gliederung sein: Blattgemüse, Wurzelgemüse, Frucht- und Samengewüse, Stengelgemüse und

Zwiebelgemüse. 8. Vitamine werden durch zu lange Hitzebehandlung zerstört. 9. Es gibt vielfältige Zubereitungsarten von Gemüse. 10. Stangenspargel wird als Beilage zum Fleischgericht serviert. 11. Der Gast zupft die Blätterchen von Artischocke mit der Hand. 12. Der Tischrechaud dient für das Aufwärmen der Speisen. 13. Überbackener Blumenkohl wird mit Schinken serviert. 14. Steinpilze in Sahne ist ein selbstständiges Gemüsegericht und schmeckt ausgezeichnet. 15. Für Servieren von Gemüsegerichten sind in jedem Fall das Messer und die Gabel einzudecken.

Text A: 1. DER GEMÜSEGANG UND DIE SELBSTSTÄNDIGEN GEMÜSEGERICHTE

Gemüse sind Kulturpflanzen oder Teile von ihnen, die man roh oder gegart verzehren kann. Gemüse kann nach Gliederung sein: Blattgemüse, Wurzelgemüse, Stengelgemüse, Frucht- und Samengemüse, sowie Zwiebelgemüse. Die Erkenntnisse der modernen Ernährung orientieren sich darauf, den menschlichen Körper gesund und widerstandsfähig zu erhalten. Deshalb ist bei der Zusammenstellung von Gerichten darauf zu achten, dass pflanzliche Erzeugnisse neben tierischen Lebensmitteln und Produkten ausreichend angeboten werden. Pflanzliche Produkte sind nicht nur Magen füllend und schmackhaft, sie haben auch für die Funktion des Körpers eine große Bedeutung. Das frische Gemüse ist ebenso wie das frische Obst für eine gesunde Lebensweise unentbehrlich.

Gemüse enthält neben Wasser und Zellulose geringe Mengen von wichtigen Stoffen: Eiweiße, Fette, Kohlenhydrate. Der besondere Wert des Gemüses liegt jedoch im Anteil an wasserlöslichen Vitaminen: B-Komplex, C, PP und dem fettlöslichen Provitamin Karotin, der Vorstufe des Vitamins A, sowie der Vorstufe des Vitamins D₂, dem Ergosterin. Gemüse verfügt über wichtige Mineralstoffe: Kalzium, Kalium, Eisen und Phosphor. Gemüse trägt zur Regulierung des Säureüberschusses im Körper bei.

Um den Anteil an Vitaminen und Mineralstoffen nicht zu mindern, ist eine schnelle Vor- und Zubereitung des frischen Gemüses notwendig. Auch die Garungsart ist von Bedeutung, weil verschiedene Vitamine durch zu lange Hitzebehandlung zerstört werden. Die schonendste Art, Gemüse (außer Spargel, Blumenkohl und Schwarzwurzel) zu garen, ist das Dünsten, das heißt das Garen in eigenem Saft. Muss Gemüse zur Herstellung von bestimmten Gerichten gekocht werden, ist in jedem Falle die Kochflüssigkeit für Zubereitung der Suppe und anderes zu verwenden und auf keinen Fall diese Kochflüssigkeit nicht wegzugießen, weil sie viele Nährstoffe und Vitamine enthält. Um das ganze Jahr Gemüse essen zu können, wird es in der Hauptsaison konserviert oder tief eingefroren.

Die Gemüsegerichte oder die Salate sind mit einem oder anderem Gang verbunden. Sie können so als selbstständiger Gang serviert werden. Der Gemüsegang besteht aus selbstständigen verschiedenen Gemüsegerichten und Salatplatten. Es gibt viele schmackhafte selbstständige Gemüsespeisen. Die Gäste bestellen oft mit Vergnügen diese Gerichte und essen sie gern. Hier sind einige von ihnen: Stangenspargel mit zerlassener Butter und holländischer Soße; Stangenspargel mit Schinken-, Braten- oder Zungenbeilage; Blumenkohl polnisch oder mit holländischer Soße, mit oder ohne Beilagen; gefüllte Krautrouladen, Gemüsepaprika, gefüllte

Gurken, gefüllte Tomaten oder Gemüseplatten, Salatplatten mit oder ohne Beilagen und viele andere schmackhafte und bekömmliche Gemüsegerichte und Gemüseplatten, die in unseren Gaststätten lecker zubereitet werden können.

Der Gemüsegang kann auch aus einem oder mehreren frischen Gemüsesalaten bestehen. Aus Gründen der gesunden Ernährung soll man Salat als Vorspeise servieren. Die vielfältigen Möglichkeiten für die Herstellung von Gemüse- und Rohkostsalaten garantieren binnen dem Jahr, unser Körper mit den notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen versorgen zu können.

Bei der Verwendung von Zitronensaft erhöht man im Salat den Gehalt des Vitamins C. Verschiedene Kräuter, wie z. B. Dill, Petersilie, Lauchgewächse machen den Salat durch ihre basenüberschüssigen Mineralstoffe bekömmlich.

Text B: SERVIEREN VON SELBSTSTÄNDIGEN GEMÜSEGERICHTEN UND GEMÜSESALATEN

Als selbstständiger Gang wird das Gemüse nach den strengen Regeln des klassischen Menüs ohne jede Fleischbeilage serviert. In der Praxis ist es jedoch nur in Ausnahmefällen üblich, Gemüse als selbstständiger Gang in Form von Gemüseplatten zu servieren. Das ist der Fall bei frischem Stangenspargel, Champignons, jungen Bohnen, Artischocken u.a. Immer werden das Messer und die Gabel eingedeckt, auch für Stangenspargel, sofern zerlassene oder braune Butter sowie Soße vorgesehen sind. Artischocke natur bildet eine Ausnahme beim Servieren. Der Gast zupft die Blätterchen mit der Hand und taucht sie in die Soße. Trotzdem sind das Messer und die Gabel einzudecken. Da die Artischocke mit den Händen berührt wird, ist eine Fingerschale einzusetzen.

Der Gemüsegang kann auch aus einem oder mehreren frischen Salaten bestehen. Aus Gründen der gesunden Ernährung soll der Salat als Vorspeise serviert werden. Gemüse- und Rohkostsalate kann man bereits für das Anmachen der frischen Salate am Tisch zubereiten. Gemüse- und Rohkostsalate werden als Einzelportionen zubereitet. Sie werden auch als gemischte Salate oder Salatplatten serviert. Gemüse und Gemüsesalate gehören fast immer zum Haupt- und Bratengang. Die Gemüseplatte kann auch zum Rinderfilet gehören.

Als Beispiel eines warmen selbstständigen Gemüsegerichts können hier genannt werden Champignon-Fritüre, Champignons a la crème, Steinpilze in Sahne, Blumenkohl gedünstet in Sahne und andere Gemüsegerichte, die bei vielen Gästen beliebt sind und die unsere Gaststätten mit Vergnügen schmackhaft zubereiten und den Gästen anbieten. Als a-la-carte-Gerichte werden zum Beispiel überbackener Kohl, Spargel mit Schinken oder Variationen verschiedener Gemüseplatten serviert.

Besteckwahl: Zum 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.

Die notwendigen Servierausstattungen sind das Messer und die Gabel mit dem warmen Teller und der Broteller einzudecken.

In jedem Fall sind das Messer und die Gabel einzudecken.

Getränkewahl: Getränkeempfehlungen zu a-la-carte-Gemüsegerichten werden nicht gegeben, weil die Gäste die Speisen dieser Art oft bestellen werden, deren

Schonkost beim Arzt geraten wurde oder der Gast beschränkt sich auf pflanzliche Nahrung, weil er Vegetarier ist.

Zum Gemüse als selbständigem Gang eignet sich der Weißwein hervorragender Qualität. Wurde zuvor ein gleicher Wein schon zum Bratengang z. B. weißes Geflügel serviert, gibt man ihn für den Gemüsegang nicht. Ebenfalls kann man ein Schaumwein (trocken oder halbtrocken) für das Gemüsegericht anbieten.

Dialog: GEMÜSEGERICHTE

Kellner: Guten Tag. Was möchten Sie zum Mittagessen?

1. Gast: Die Speisekarte, bitte.

Kellner: Hier ist die Speisekarte. Was wünschen Sie?

1. Gast: Ich möchte etwas von den Gemüsespeisen. Was können Sie mir anbieten? *Kellner:* Welche Gemüsespeisen ziehen Sie vor, kalte oder warme?

1. Gast: Gemischte kalte Platten und Gemüsegerichte. Ich esse gern Gemüsespeisen. Sie sind nahrhaft und bekömmlich. Ich bin Vegetarier.

Kellner: Ich kann Ihnen Folgendes anbieten: Gemüsesalat, Blumenkohl mit Kräutersoße, Bohnen-Gurken-Salat, Kartoffelsalat, gedünstete Pilze mit Sahne, Bratkartoffeln mit Gurkensalat und saurer Sahne, überbackenen Kohl in Sahne, Blumenkohl gedünstet in Sahne, Champignons a la creme und andere Gemüsegerichte. Was möchten Sie nehmen?

1. Gast: Bringen Sie mir bitte ein Mal Gemüsesalat, gedünstete Pilze mit Sahne und eine Flasche Mineralwasser Jessentuki.

2. Gast: Und ich möchte etwas von den Kartoffelspeisen. Können Sie mir etwas Besonderes als ersten Gang anbieten?

Kellner: Wir haben eine große Auswahl an Kartoffelspeisen: Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen, Kartoffelreisfl eisichsuppe, Kartoffelpüreesuppe und anderes. Was möchten Sie nehmen?

2. Gast: Welche Hauptgerichte haben Sie und welche Kartoffelbeilagen können Sie mir anbieten?

Kellner: Heute ist bei uns ein Kartoffeltag. Wir haben Kalbsbraten mit Spargel oder Kartoffelpüree mit marinierter Gurke, Hammelkotelette mit gebratenen Kartoffeln und Salat aus frischen Gurken, gebratene Kartoffelschnitten mit Kalbszunge und Tomatensalat, gedünstete Kartoffeln mit Schinken und frischer Gurke, Schweinebraten mit Röstkartoffeln und Gemüsesalat, Putebraten mit Bratkartoffeln und Salat aus frischen Gurken mit Rahm. Was wünschen Sie zu nehmen?

2. Gast: Bitte ein Mal Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen, ein Mal Putebraten mit Salat aus frischen Gurken mit Rahm. Welches Mineralwasser können Sie mir empfehlen?

Kellner: Ich rate Ihnen das Mineralwasser Minsk 2 zu probieren. Es ist sehr bekömmlich.

2. Gast: Bringen Sie mir bitte eine Flasche davon.

Kellner: Warten Sie bitte einen Augenblick. Gleich bringe ich alles, was Sie beide bestellt haben.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bilden Sie den Infinitiv Passiv von den folgenden Verben und übersetzen Sie ins Ukrainische.

Muster: Infinitiv Aktiv → Infinitiv Passiv

braten (жарити) → gebraten werden (жариться)

backen, versalzen, zerkleinern, abziehen, rösten, abschneiden

2. Bilden Sie den Infinitiv Passiv mit Modalverben von den folgenden Verben. Übersetzen Sie den Infinitiv Passiv mit Modalverben ins Ukrainische und bilden Sie drei Sätze damit.

Muster: abschneiden – soll abgeschnitten werden

zubereiten, salzen, dämpfen, anbrennen, zerkleinern, abziehen, garnieren.

3. Setzen Sie die eingeklammerten Verben in der entsprechenden Form (Infinitiv Aktiv oder Infinitiv Passiv mit Modalverben) ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische und vergleichen Sie die Übersetzungen der Prädikate.

1. Der Kalbsbraten soll noch mehr ... (braten). 2. Der Schweinebraten ist nicht ganz gar. Er soll noch eine halbe Stunde ... (dämpfen). 3. Das Fleisch soll so schnell wie möglich ... (kochen). 4. Geräucherte Wurst kann mit grüner Gurke ... (garnieren). 5. Die Speisehalle muss früh am Morgen ... (öffnen). 6. Die Brötchen können mit Butter ... (backen). 7. Die Rinde vom Käse soll immer ... (abschneiden).

4. Finden Sie im Text B Sätze mit unpersönlichem Passiv und schreiben Sie diese Sätze heraus. Erklären Sie den Gebrauch des unpersönlichen Passivs.

5. Vergleichen Sie die Sätze der linken und rechten Spalte. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Übersetzung des unpersönlichen Passivs. Erklären Sie den Unterschied in der Übersetzungen der linken und der rechten Spalte.

1. Es werden in unserem Restaurant immer schmackhafte Gemüsespeisen zubereitet.	1. In unserem Restaurant bereitet man immer schmackhafte Gemüsespeisen zu.
2. Im Speisesaal wird nicht laut gesprochen.	2. Man spricht im Speisesaal nicht laut.
3. Es wurde vom Servieren in unserer Speisehalle viel Gutes gesagt.	3. Man sagte viel Gutes vom Servieren in unserer Speisehalle.

6. Übersetzen Sie die Sätze ins Deutsche. Gebrauchen Sie zuerst das unpersönliche Passiv und dann das Pronomen „man“.

1. В нашому кафе готують смачні страви з овочів та картоплі. 2. Страви з гов'ядини завжди подаються гарячими. 3. Ніж и ложку кладуть праворуч від тарілки, а виделку – ліворуч.

7. Setzen Sie die passenden Konjunktionen ein und bestimmen Sie die Art der Nebensätze. Nennen Sie die Temporalsätze und die Konjunktionen, mit denen sie eingeleitet sind. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. ... das Gemüse der Vorbereitung zugeführt wird, ist es unter fließendem Wasser gründlich zu waschen. 2. Das Zerkleinern des Gemüses soll unmittelbar vor dem Zubereiten geschehen, ... dadurch die wesentlich vergrößerte Oberfläche und die zerschnittenen Zellen zu einem erhöhten Mineralstoff- und Vitaminverlust führen.

3. Die Garungsart des Gemüses ist von großer Bedeutung, ... durch zu lange Hitzebehandlung verschiedene Vitamine zerstört werden. 4. Junges Gemüse wie Karotten, Möhren, zarte Rettiche und Radieschen soll man nur abbürsten und nicht schälen, ... unmittelbar unter der Schale die meisten Vitamine sitzen.

(ehe, wenn, bevor, während, nachdem, solange, da, weil)

8. Suchen Sie im Text A die Temporalsätze, nennen Sie die Konjunktionen, mit denen sie eingeleitet sind. Bestimmen Sie die Wortfolge in Neben- und Hauptsätzen.

9. Ergänzen Sie den Dialog.

Kellner: Guten Tag. Was möchten Sie?

Gast: Die Speisekarte, bitte.

Kellner: Hier ist die Speisekarte. Was wünschen Sie?

Gast: Ich möchte etwas von den Gemüsespeisen. Was haben Sie?

Kellner: Welches ziehen Sie vor, kaltes oder warmes?

Gast: Gemischte kalte Gemüseplatten und Gemüsegerichte. Ich bin Vegetarier.

Kellner: Ich kann Ihnen Gemüsesalat mit saurer Sahne, Kartoffelsalat mit saurer Gurke, gedünstete Pilzen mit Sahne, Bratkartoffeln mit Mischsalat, Salat aus frischen Gurken mit saurer Sahne und anderes anbieten. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Und was haben Sie noch von den Gemüsegerichten?

Kellner: ...

Gast: ...

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 1.

1. Welche Bedeutung hat das Gemüse für die Gesundheit des Menschen? 2. Wie soll man Gemüse verzehren? 3. Woraus kann das Gemüsegericht bestehen? 4. Worauf orientieren sich die Erkenntnisse der modernen Ernährung? 5. Worauf muss man bei der Zusammenstellung von Gemüsegerichten achten? 6. Wofür schätzt man Gemüse? 7. Welche Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe werden im Gemüse enthalten? 8. Wie soll man Gemüse vor- und zubereiten und warum? 9. Welche Garungsart ist die schonendste bei der Zubereitung des Gemüses und warum? 10. Wie soll man Gemüse garen? 11. Warum muss man die Kochflüssigkeit nicht weggießen, wenn Gemüse zur Herstellung von bestimmten Gerichten gekocht wird? 12. Womit reichert man den Gemüsesalat bei der Verwendung von Zitronensaft an? 13. Was macht den Salat bekömmlich?

11. Erzählen Sie auf Deutsch vom Gemüsegang und von den selbstständigen Gemüsegerichten.

12. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wie werden selbstständige Gemüsegerichte serviert? 2. Welches Gemüse ist als selbstständiges Gericht in Form von Gemüseplatten zu servieren? 3. Welches Besteck wird beim Servieren von Gemüsegerichten eingedeckt? 4. Welche Gemüseplatte bildet eine Ausnahme beim Servieren von Gemüsegerichten und warum? 5. Warum ist beim Servieren von Artischocken eine Fingerschale einzusetzen? 6. Zu welchem Gang gehören fast immer Gemüse, Gemüse- und Rohkostsalate und warum? 7. Wie werden Gemüsegerichte als a-la-carte-Gerichte serviert? 8. Welche Bestecke werden zum Servieren der Gemüsegerichte eingedeckt? 9. Welche warmen selbstständigen Gemüsegerichte können Sie nennen und zubereiten? 10. Nennen Sie die notwendigen

Ausstattungen für das Servieren von warmen selbstständigen Gemüsegerichten.
11. Welche Bestecke werden zum Servieren der Gemüsegerichte eingedeckt?
12. Welche Weine eignen sich zu den Gemüsegerichten als selbstständigen Gemüsegängen?

13. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von selbstständigen Gemüsegerichten und Gemüsesalaten.

14. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Овочі вживають також як самостійні овочеві страви. 2. Овочеві страви легко засвоюються і вони корисні для здоров'я. 3. Овочеві страви можуть представляти собою салати зі свіжих овочів. 4. Салати зазвичай подають як закуску. Але салати можна подавати і як гарнір до м'ясних, рибних страв і страв з яєць. 5. Як самостійну страву овочі подають без всякого м'яса. 6. При подачі овочів як самостійної страви слід класти ніж та виделку.

LEKTION 10

Text A: 1. Süße Speisen.

2. Konditoreierzeugnisse.

Text B: Das Servieren von süßen Speisen und Konditoreierzeugnissen.

Dialog: Was wünschen Sie zum Nachtisch? Dialog: In der Konditorei.

Grammatik: 1. Die Adjektive. (Wiederholung) (Прикметники Повторення).

2. Die Relativpronomen (Відносні займенники).

3. Die Attributsätze (Означальні підрядні речення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

absetzen *vi* осідати (про сіль, наліт); **das Aroma**, -s, -s ароматизатор; пряний запах; аромат; **der Auflauf**, -(e)s, -läufe запіканка; пудинг; суфле; **auswählen** *vt* обирати; **der Belag**, -(e)s, Beläge наліт (на шоколаді); **ebenfalls** також; **eindecken** *vt* сервірувати, подавати; класти на стіл (прилади столові); **einschränken** *vt* обмежувати; **empfehlen** (empfehl, empfohlen) *vt* рекомендувати; **das Genussmittel**, -s, - вироби смакової промисловості; делікатеси; **glasieren** *vt* покривати глазуррю; **die Praline**, -, -n шоколадна цукерка з начинкою; **die Schachtel**, -, -n коробка (цукерок); **der Schaumwein**, -s, -e ігристе вино; **der Strudel**, -s, -штрудель, кулебяка; **die Substanz**, -, en речовина; **der Süßmost**, -es, -e чистий фруктовий сік; **überziehen** (überzog, überzogen) *vt* покривати; **zufrieden sein (mit D)** бути задоволеним.

Vorübung

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

1. Aufläufe, Omelette, Eierkuchen, Reis mit verschiedenen Früchten werden als süße Speisen bezeichnet. 2. Was können Sie uns zum Nachtisch empfehlen? 3. Vielleicht haben Sie einen schmackhaften Strudel? Strudel ist bei uns ebenfalls so schmackhaft, wie alle anderen Speisen, die bei uns zubereitet werden. 4. Trockener Schaumwein harmoniert nicht mit einer süßen Speise. 5. Der Gast wird zufrieden, wenn der Kellner ihn rasch bedient. 6. Wie können süße Speisen eingedeckt werden? 7. Ich kann nicht selbst auswählen, was ich hier zum Nachtisch nehmen kann.

8. Fruchtrohsäfte und Süßmoste werden zu Mischmilchgetränken, Früchtecocktails, Geleespeisen und Konditoreiwaren verarbeitet. 9. Genussmittel sind Lebensmittel, für die eine anregende Wirkung kennzeichnend ist. 10. Glasieren bedeutet mit Zuckerglasur überziehen. 11. Das Aroma ist eine Substanz, die einem Lebensmittel typische Geschmackseigenschaften verleiht. 12. Man soll den Schokoladengenuss für die Kinder einschränken. 13. Die in Wärme gelagerten Schokoladen setzen Kakaobutter als weißen Belag ab. 14. Geben Sie mir bitte diese Schachtel Pralinen. Womit sind sie überzogen?

Text A: 1. SÜSSE SPEISEN

Die süße Speise ist ein kaltes oder warmes Gericht, das süß abgeschmeckt und meist als Nachspeise verzehrt wird. Die Varianten der Zubereitung von süßen Speisen sind groß und zahlreich und werden ständig durch neue Zusammenstellungen und Zubereitungen erweitert. Im Prinzip sollen süße Speisen leicht verdaulich, aber nicht zu süß sein. Die Gruppierung der süßen Speisen lässt sich unterschiedlich vornehmen, jedoch ist die folgende Einteilung empfehlungswert: *Früchte* und *Zubereitungen aus Früchten* (essfertiges vorbereitetes Frischobst, flambierte Früchte, Fruchtsalate, Fruchtsülzen, Kompotte, gedünstete Früchte mit süßen Speisenseifen oder Speiseeis); *Cremes* (Cremes auf der Grundlage von Eigelb und Sahne, Sahnecreme oder Milch in verschiedenen Geschmacksvarianten; *Puddinge* und *Aufläufe* (warme süße Speisen, die im Wasserbad oder im Dampf bzw. in Ofenhitze gegart und in einer Form zubereitet werden); *Speiseeis und Speiseeiszubereitungen* (Vollmilcheis, Sahneis, Eiscrème, Eistorten, Halbgefrorenes, Eisgetränke); *Omelette und Eierpfannkuchen* (gefüllte Omelette, Auflaufomelette); *Gebäck* (Dessertstücke aller Art, Strudel, Sandgebäck, Torten, Kuchen). Süße Speisen sind leicht verdaulich und bekömmlich und enthalten oft nährstoffreiche Zutaten.

Das Hauptgericht soll mit der Nachspeise harmonieren. Süße Speisen können kalt oder warm angeboten werden.

Kalte süße Speisen sind Milchsüßspeisen, Cremes, Reisspeisen, Speiseeis, Halbgefrorenes, Schaumspeise, Gelee (auch Sulz genannt), Puddings, Kompotte, Obstsalate, Gebäck (Torten, Kleingebäck, Teegebäck und Ähnliches).

Als warme süße Speisen werden genannt: Aufläufe, Omelette, Eierkuchen, Reis mit verschiedenen Früchten und Mehlspeisen. Sie alle enthalten sehr nährstoffreiche Zutaten (Milch, Sahne, Zucker, Eier, feines Mehl) in leicht verdaulicher Form, so dass sie nicht belastende Speisen bei dem Verdauungsweg sind. Etwas Butter, Eigelb oder steifes Eiweiß verfeinern süße Speisen, machen sie aber auch nährstoffreich. Süße Speisen, die Quark und Früchte enthalten, sind deshalb besonders zu empfehlen. Sie sind bekömmlich und schmackhaft. Deshalb isst man diese Speisen immer gern.

Viele Süßspeisenarten können mit käuflichem Süßspeisenpulver nach der auf der Packung angegebenen Anweisung gekocht werden. Das verkürzt die Zeit der Zubereitung verschiedener süßer Speisen.

Text A: 2. KONDITOREIERZEUGNISSE

Konditoreierzeugnisse sind hoch kalorische Nahrungsmittel. Sie enthalten

Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße. Als Rohstoffe für diese Erzeugnisse dienen (außer Zucker) Fruchtsäfte, Süßmoste, Nüsse, Fette, Eier, Milch, Kakao, auch Lebensmittelfarben, Säuren (Genusssäuren) und Pektin.

Je nach der Rohstoffart werden die Konditoreierzeugnisse in folgende Warengruppen unterteilt: Früchte- und Beerenobsterzeugnisse, Mehlkonditoreierzeugnisse, Konfekte und Schokolade.

Früchte- und Beerenobsterzeugnisse sind Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees, Dickzuckerfrüchte, Fruchtpasten.

Mehlkonditoreierzeugnisse werden aus Mehl, Wasser, Zucker, Milch, Fett und anderen Nahrungs- und Genussmitteln (Vanille, Zimt, Ingwer u. a.) hergestellt. Das sind Gebäcke, Torten, Kekse, Waffeln, verschiedene Kuchen wie Pfefferkuchen u. a.

Konfekte (Bonbons) werden in drei Warengruppen unterteilt: glasierte, unglasierte Konfekte und Pralinen (mit Schokolade überzogene und gefüllte Konfekte).

Schokolade ist ein kalorienreiches Nahrungsmittel (100 g = 580 Kalorien) aus Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Sahne oder Milchpulver je nach der Sorte und verschiedenen Zusatzstoffen (Aromen, Gewürzen, Nüssen usw.). Je höher der Gehalt an Kakaobutter ist, desto kräftiger und bitterer ist die Schokolade. Auf der zu warm gelagerten Schokolade zeigt sich die Kakaobutter als weißer Belag. Die gleiche Erscheinung ist für warm gelagerte Pralinen typisch. In Hinsicht auf eine gesunde Ernährung soll der Schokoladengenuss eingeschränkt werden, weil der Schokoladengenuss das Nervensystem aufregt.

Text B: DAS SERVIEREN VON SÜSSEN SPEISEN UND KONDITOREIERZEUGNISSEN

Das Servieren von süßen Speisen und Konditoreierzeugnissen ist sehr umfangreich. Warme süße Speisen (Eierkuchen, Aufläufe, Reis, Puddings und Ähnliches) werden auf warmen Platten, einem flachen Teller oder einem Mittelteller mit der Mittelgabel und dem Mittellöffel serviert.

Kalte süße Speisen (Cremes, Reis mit Früchten, Gelees, Kompotte) werden in Glasschüsseln, auf dem Glas- oder Mittelteller mit einem kleinen Löffel eingesetzt. Sorbete werden im Wein- oder Sektglas mit einem kleinen Löffel serviert. Eis wird im Glas- oder Metallbecher mit einem kleinen Löffel oder einem Eislöffel eingedeckt. Halbgefrorenes, Birne, Pfirsiche werden auf dem Glasteller oder Mittelteller, auf der Glasplatte mit der Kuchengabel oder Mittelgabel und Eislöffel oder einem kleinen Löffel serviert.

Besteckwahl bei kalten süßen Speisen. Der Kaffee- oder Eislöffel wird für portionierte süße Speisen, solche wie Cremes, Reisspeisen, Kompotte und Eis eingesetzt. Die Dessertgabel gehört zu Torten und Kleingebäck (z.B. Obst- oder Dessertschnitten). Die Kombination der Dessertgabel und des Kaffeelöffels wird zum Halbgefrorenen, zum Eis sowie zu Obst- und Fruchtsalaten eingedeckt. Die Portionen der Eistorte sind ebenfalls mit dem Kaffeelöffel zu servieren. Soll die Eistorte noch geschnitten werden, geschieht das am Ansatz Tisch. Von hier aus ist sie sofort anzurichten.

Besteckwahl bei warmen süßen Speisen. Große warme Teller erfordern süße

Speisen, die auf Grund ihrer Garungsart durch und durch warm sind, zum Beispiel: Omelette (sie werden in der Pfanne und auf dem Herd gegart). Warme süße Speisen, die mit Eisfüllungen zubereitet werden, erfordern große kalte Teller, zum Beispiel: Omelett Surprise (dieses wird in der Pfanne angerichtet und im Offen überbacken). Da nur Oberhitze in Frage kommt, schmilzt das im Innern des Omeletts befindliche Speiseeis nicht. Der Mittelsteller wird zu den süßen Speisen eingesetzt, deren Umfang klein ist, bei denen es aber ebenfalls kalt und warm kombiniert wurde, zum Beispiel: flambierte Pfirsiche auf Speiseeis angerichtet.

Getränkewahl. Süße Speisen verlangen süße Weine. Dieser Forderung entsprechen der Dessert- und der Schaumwein. Ein trockener oder halbtrockener Schaumwein harmoniert nicht mit einer süßen Speise. Entweder wird der Gast unzufrieden, oder er empfindet den halbtrockenen Schaumwein als zu herb.

Dialog: WAS WÜNSCHEN SIE ZUM NACHTISCH?

Kellner: Was wünschen Sie zum Nachtisch?

1. Gast: Ich möchte etwas von den süßen Speisen. Können Sie mir etwas Besonderes empfehlen? Ich kann mich nicht entschließen, so reichhaltig ist hier der Nachtisch. *Kellner:* Nehmen Sie vielleicht einen Pudding mit gezuckerten Kirschen?

1. Gast: Nein, danke. Ich möchte Haferflocken mit Apfelsinen.

Kellner: Leider haben wir das heute nicht. Ich kann Ihnen verschiedene Eissorten, Kompott aus frischem und konserviertem Obst anbieten. Was wünschen Sie?

1. Gast: Ich möchte etwas von den süßen Speisen, die satt machen. Das können süße Reis-, Gries-, Nudel- oder Haferflockenspeisen, Plinsen sein.

Kellner: Dann kann ich Ihnen Kürbisbrei mit Fruchtsoße, Haferflockenplinsen mit Butter und Apfelmus empfehlen.

1. Gast: Bringen Sie mir bitte einen Kürbisbrei mit Fruchtsoße. Die Fruchtsoße soll kalt sein. Aber gebackene Nudelschnitten wären natürlich besser.

Kellner: Wir haben gebackene Nudelschnitten. Was wünschen Sie zu nehmen?

1. Gast: Nudelschnitten mit Fruchtsoße und noch Eiskakao, bitte.

Kellner: Bitte. Hier sind die Strohhalme. Und was möchten Sie (zum 2. Gast) zum Nachtisch haben?

2. Gast: Welche Fruchtsüßspeisen haben Sie?

Kellner: Heute haben wir Ananas mit Sahne, Apfelspeise mit Vanillesoße, Fruchtsalat, Banane mit Schlagsahne. Was möchten Sie?

2. Gast: Bitte, ein Mal Banane mit Schlagsahne.

Kellner: Vielleicht nehmen Sie noch Obst? Wir haben eine große Auswahl an Früchten: Äpfel, Birnen, Weintrauben, Apfelsinen, Mandarinen, Melonen, Wassermelonen.

2. Gast: Bringen Sie bitte eine gute Weintraube, auch etwas Äpfel und Apfelsinen. *Kellner:* Wir haben nur blaue, aber sehr süße Weintrauben.

2. Gast: Gut. Ich nehme das. Was für Pflaumen haben Sie?

Kellner: Rote und gelbe. Beide sind angenehm süß im Geschmack. Welche Äpfel ziehen Sie vor, saure, süße oder süßsaure?

2. Gast: Süße, bitte. Und etwa 200 Gramm gelbe Pflaumen.

Kellner: Schön. Gleich bringe ich alles.

2. Gast: Vielen Dank.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie die Deklination, den Kasus und die Zahl der unterstrichenen Adjektive im folgenden Text. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch von der Nachspeise nach diesem Text.

Unter einer Nachspeise versteht man bestimmte Speisen, die den Abschluss einer Speisenfolge bilden. Das trifft auch auf den Begriff „Dessert“ zu.

Zu den typischen Nachspeisen gehören verschiedene Käsespeisen, Würzbissen, frisches und konserviertes Obst, Eis. Ein stattgefundenes Essen endet in der Menükarte mit dem Gang „Nachspeise“. Das kann eine kalte oder warme Nachspeise, auch ein Mokka oder Tee mit entsprechenden Spirituosen sein. Je nach Art und Dauer der Veranstaltung können auch Weine oder Bargetränke angeboten werden. Zu den Getränken reicht man Törtchen, Waffeln, Pralinen, Salzmandeln, Käsegebäck, frisches Obst oder einige Früchte.

2. Setzen Sie die eingeklammerten Adjektive in den entsprechen Kasus und in die entsprechende Zahl und stellen Sie Fragen zu diesen Adjektiven. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Anrichtegeschirr beim Servieren der süßen Speisen.

Anrichtegeschirr

Der Kellner legt die Stücke der Eistorte auf (klein) Tellern vor. Das gilt ebenso für Torten, Gebäck und Obstsalate. (groß, warm) Teller erfordern süße Speisen, die auf Grund ihrer Garungsart durch und durch warm sein sollen, zum Beispiel: Omelette. (süß) Speisen, die mit Eisfüllungen zubereitet werden, serviert man auf (groß kalt) Tellern zum Beispiel: Omelett Surprise. Das im Innern des Omeletts befindliche Speiseeis schmilzt nicht.

3. Setzen Sie die richtigen Relativpronomen ein. Finden Sie in den Hauptsätzen das Wort, zu welchem der Attributsatz gehört. Bestimmen Sie den Kasus, das Geschlecht und die Zahl des Relativpronomens, das den Attributsatz einleitet. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Für frisches Gebäck eignet sich am besten ein Sägemesser oder ein scharfes Messer, ... man vor jedem Schnitt in heißes Wasser taucht. 2. Kakao hat die Eigenschaft, ... das Gebäck trocken macht. 3. Das Aroma ist eine Substanz, ... einem Lebensmittel typische Geschmackseigenschaften verleiht. 4. Genussmittel sind Lebensmittel, für ... eine anregende Wirkung kennzeichnend ist.

die, das

4. Ergänzen Sie den Dialog. Sie können die folgenden Wörter und Wortgruppen gebrauchen.

Kellner: Was wünschen Sie zum Dessert?

1. Gast: Ich möchte ein Stück Torte und eine Tasse Kakao.

Kellner: Was für Torte möchten Sie? Wir haben Biskuittorte, Obsttorte, Schokoladentorte. Möchten Sie vielleicht einen Kuchen?

1. Gast: Bringen Sie mir bitte zwei Stückchen Kuchen und etwas Krausgebäck.

Kellner: Welchen Kuchen möchten Sie?

1. *Gast:* ...

Kellner: ...

2. *Gast:* Ich möchte etwas von den warmen süßen Speisen, die satt machen. Was können Sie mir anbieten?

Kellner: ...

2. *Gast:* ...

Sandkuchen, gern essen, Teegebäck, Kirschenkuchen, Mohnkuchen, Mandeltorte, ein Stück Kaffeetorte, Obsttorte mag ich nicht, Quarktorte schmeckt ausgezeichnet; Rumkuchen, Zwieback, Rosinengebäck, Biskuitrolle, Blätterkuchen, Dessertgebäck, nicht.

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

- 1) von den warmen süßen Speisen;
- 2) von den kalten süßen Speisen.

6. Erzählen Sie auf Deutsch über warme und kalte süße Speisen.

7. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 1.

1. Was ist die süße Speise? 2. Zu welchem Gang werden süße Speisen serviert?
3. Welche süßen Speisen gibt es? 4. Wie sollen die süßen Speisen sein? 5. Wie werden die süßen Speisen eingeteilt? 6. Welche kalten süßen Speisen kennen Sie und welche von ihnen können Sie zubereiten? 7. Welche warmen süßen Speisen gibt es?
8. Wie wirken warme süße Speisen auf die Verdauung? 9. Welche süßen Speisen sind besonders zu empfehlen und warum? 10. Welche käuflichen süßen Speisen gibt es?
11. Wie werden käufliche süße Speisen verkauft?

8. Erzählen Sie auf Deutsch von süßen Speisen nach dem folgenden Plan:

1. Süße Speisen und ihre Vielfältigkeit.
2. Kalte und warme süße Speisen.
3. Servieren von kalten und warmen süßen Speisen.
4. Die Bedeutung der süßen Speisen für die Verdauung.

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 2.

1. Warum sind Konditoreierzeugnisse hoch kalorische Nahrungsmittel? 2. Wie werden die Konditoreierzeugnisse unterteilt? 3. Welche Rohstoffe werden für die Herstellung der Konditoreierzeugnisse gebraucht? 4. Woraus werden Mehlkonditoreierzeugnisse hergestellt? 5. Welche Früchte- und Beerenobsterzeugnisse gibt es? 6. In welche Warengruppen werden Konfekte (Bonbons) unterteilt? 7. Was für ein Nahrungsmittel ist die Schokolade? 8. Woraus wird die Schokolade hergestellt? 9. Warum soll der Schokoladengenuss eingeschränkt werden? 10. Wie werden die Konditoreierzeugnisse aufbewahrt? 11. Wie werden die Konditoreierzeugnisse verkauft?

10. Erzählen Sie auf Deutsch von Konditoreierzeugnissen nach dem folgenden Plan:

1. Konditoreierzeugnisse als hoch kalorische Nahrungsmittel.
2. Früchte- und Beerenobsterzeugnisse.
3. Mehlkonditoreierzeugnisse.
4. Konfekte, Pralinen, Schokolade.

11. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wie werden kalte süße Speisen und Konditoreierzeugnisse serviert? 2. Welche Bestecke werden zu kalten süßen Speisen und zu Konditoreierzeugnissen eingedeckt? 3. Welche süßen Speisen werden mit der Dessertgabel serviert? 4. Wie sind die Portionen der Eistorte zu servieren? 5. Wie werden warme süße Speisen serviert? 6. Welche süßen Speisen erfordern große warme, große kalte Teller? 7. Wann wird der Mittelteller zu süßen Speisen eingesetzt? 8. Welche Getränke verlangen kalte und warme süße Speisen und Konditoreierzeugnisse?

12. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von kalten und warmen süßen Speisen und Konditoreierzeugnissen.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

I.1. Солодкі страви подають в основному на десерт. 2. Холодні і гарячі солодкі страви часто містять багаті поживними речовинами приправи. 3. Солодкі страви добре засвоюються і корисні для харчування. 4. Сервірування холодних і гарячих солодких страв обширна. 5. Холодні солодкі страви повинні подаватися добре охолодженими. 6. Солодкі страви зі свіжих ягід і фруктів дуже корисні для здорового харчування.

II. 1. Кондитерські вироби – висококалорійний продукт харчування. 2. Не можна їсти дуже багато солодоців, тому що вживання великої кількості солодоців приводе до повноти. 3. Вживання шоколаду треба обмежувати, тому що шоколад збуджує нервову систему. 4. При тривалому зберіганні шоколаду в теплому місці його верхній шар покривається білим нальотом і стає злегка гіркуватим. 5. Шоколад та інші солодоці слід зберігати в прохолодному місці. 6. Кондитерські вироби слід вживати тільки в свіжому вигляді.

LEKTION 11

Text A: Obst, Früchte und Beeren.

Text B: Das Servieren von Obst, Früchten und Beeren.

Dialog: Was wünschen Sie zum Dessert?

Grammatik: 1. Das zusammengesetzte nominale Prädikat. (Wiederholung) (Складний іменний присудок. Повторення).

2. Der Infinitiv und die Infinitivgruppen (Інфінітив та інфінітивні групи).

3. Die Konstruktionen „haben + zu + Infinitiv“ und „sein + zu + Infinitiv“ (Конструкції „haben“ + zu + інфінітив“ та „sein + zu + Infinitiv“).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

angenehm *a* приємний; **ausgeprägt** *part adj* яскраво виражений; **äußerst** *part adj* дуже; **auszeichnend, sich** відрізнятися; **die Bezeichnung**, -, -en назва; **die Dattel**, -, -n фінік; **durststillend** *part adj* що утамовує спрагу; **die Feige**, -, -n інжир; **fördern** *vt* сприяти; **die Frucht**, -, Früchte фрукт; **der Geschmack**, -(e)s, Geschmäcke смак; **die Grapefruit** [gre:pfru:t], -, -s грейпфрут; **das Gewächs**, -es, -e рослина; **die Heidelbeere**, -, -n чорника, голубика; **die Himbeere**, -, -n малина; **der Kürbis**, -ses, -se гарбуз; **das Lebensmittel**, -s, -e продукт харчування, харчовий продукт; **mehrjährig** *a* багаторічний; **der Nussknacker**, -s, -e щипці (для орхів); **das Obst**, -es фрукти, плоди; **der Pfirsich**, -(e)s, -e персик; **quellen** (quoll, gequollen) *vi (s)* набухати; **die Schere**, -, -n ножиці; клешня (рака); **die Staude**, -,

- п кущ(ик); качан (капусти) **zugleich** *adv* одночасно; **wild wachsend** *part adj* дикорослий.

Vorübung

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

1. Obst ist ein vitaminreiches Nahrungsmittel, es soll immer in unserer Nahrung sein. 2. Die Obstfrüchte zeichnen sich durch ein angenehmes Fruchtaroma aus. 3. Obst ist die Bezeichnung für alle genießbaren Früchte. 4. Es gibt wildwachsende und kultivierte Himbeeren. 5. Der Pflaumenbaum ist ein mehnjähriges kultiviertes Gewächs. 6. Diese Äpfel haben einen süßsauren Geschmack. 7. Erdbeeren reifen an den Stauden. 8. Obst ist reich an Obstsäuren, die die Verdauung erleichtern und fördern. 9. Südfrüchte haben ein ausgeprägtes Aroma. 10. Bei einer Verbindung mit Wasser beginnt das Pektin zu quellen. 11. Fast alle Obstfrüchte wirken durststillend und erfrischend zugleich. 12. Obst ist ein äußerst wichtiges Nahrungsmittel. 13. Wenn Nüsse und die ganze Trauben von Weinbeeren serviert werden, dann soll der Kellner eine Traubenschere und einen Nussknacker auf die Platte anlegen. 14. Datteln, Pfirsiche, Feigen und Kürbisse gehören zu den Südfrüchten, Grapefruits – zu den Zitrusfrüchten und Heidelbeeren – zum Beerenobst.

Text A: OBST, FRÜCHTE UND BEEREN

Obst ist die Bezeichnung für alle genießbaren Früchte von kultivierten und wildwachsenden mehrjährigen Bäumen und Sträuchern, von einzelnen Pflanzen und krautartigen Gewächsen, die sich durch angenehm süßen oder süßsauren Geschmack und ein ausgeprägtes Fruchtaroma auszeichnen.

Den ernährungsphysiologischen Wert des Obstes bestimmen die Vitamine: das Vitamin A und der B-Komplex. Obst ist vor allem in hohem Masse am Vitamin C reich, aber darin kommen auch geringere Mengen von Vitaminen A, K und P vor. Außerdem ist im Obst ein großer Anteil an Mineralstoffen, besonders Kalium und Kalzium, vorhanden. Weitere wichtige Bestandteile sind aromatische Stoffe, Frucht- und Traubenzucker sowie Zellulose, die die Magen- und Darmperistaltik fördern. Das Obst reguliert darüber den Säuregehalt im Körper.

Obst ist ein sehr wichtiges Nahrungsmittel, das man in rohem Zustand oft wie nur möglich in der Kost zu verwenden hat. Die notwendige Vitaminmenge ist durch 100 bis 200 g Obst täglich zu decken.

Obst ist auch reich an Obstsäuren, die die Verdauung erleichtern und fördern. Früchte wirken durststillend, erfrischend und anregend zugleich. Viele Obstsorten sind reich an Pektin, das bei seiner Verbindung mit Wasser zu quellen beginnt. Deswegen soll man nach rohem Obst kein Wasser trinken.

Die Obstarten werden eingeteilt in Kernobst (Äpfel, Birnen, Quitten); Steinobst (Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Mirabelle); Beerenobst (Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Weintrauben); Schalenobst (Erdnuss, Haselnuss, Walnuss, Knackmandel, Kokosnuss); Wildfrüchte (Preiselbären, Brombeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren, Hagebutten, Moosbeeren); Südfrüchte (Ananas, Bananen, Datteln, Feigen, Melonen, Wassermelonen); Zitrusfrüchte

(Mandarinen, Zitronen, Orangen, Apfelsinen, Grapefruits).

Fast alle Obstarten (außer Schalenobst, z. B. Nüsse) zeichnen sich durch einen hohen Wassergehalt aus. Stein- und Kernobst sind ärmer an Schutzstoffen als Beerenobst und Südfrüchte. Schalenobst ist reich an wertvollen Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen A und B.

Je 1 g Fruchtsäure erhöht den Energiewert des Obstes um 4,11 kcal. Das frische Obst ist ebenso wie das frische Gemüse für eine gesunde Lebensweise unentbehrlich.

Alle Früchte sind in der Speisenproduktion im rohen oder zubereiteten Zustand verwendetes Obst, das man zu süßen Speisen und Fruchtsuppen verarbeitet und das ebenso als Beilage zu Geflügel, Fisch, Schlachtfleisch und Wild üblich ist. Die Fruchtsäuren tragen dazu bei, die Verdaulichkeit von fettem Fleisch zu erhöhen, darüber bieten sie einen angenehm pikanten Geschmacksgegensatz. Diese Erkenntnis kommt auch in seit Langem bekannten regionalen Gerichten, z. B. Räucherfleisch mit Backobst, Schweinebauch mit Birnen, zum Ausdruck. Zu Schlachtfleischgerichten (speziell Pfannengerichte) eignen sich säuerliche Äpfel, zu Wild hauptsächlich Beerenfrüchte, z. B. Preiselbeeren, Johannisbeeren oder Hagebutten. Zu Gans werden gern Äpfel gegeben, zu Pfannengerichten und gebackenen Gerichten gebackene Bananen und andere Südfrüchte. In einigen Ländern (z. B. in England und Schweden) sind Obstsoßen zu Fleisch- und Fischspeisen beliebt (z. B. Stachelbeer- und Apfeloße).

Text B: DAS SERVIEREN VON OBST, FRÜCHTEN UND BEEREN

Obst ist in der Regel frisch und roh zu verzehren. Man kann Obst auch gedünstet, als Kompott oder verarbeitet zum Salat, als Vorspeise oder zum Dessert servieren. Obst kann auch konserviert (als Steril-, Trocken- und Gefrierkonserven) sein und es eignet sich auch für Suppen und süße Speisen. Darum ist es auch ein Bestandteil von Fleisch- und Fischgerichten.

Frisches Obst in Körben, Schalen oder Etagere angerichtet, wird auf Festtafeln und auf Büfets angeboten.

Sehr beliebt und zugleich pikant schmeckende Desserts sind Früchtecocktails. Sie sind eine delikate Vorspeise und können mit Zitrone, Zucker und Grapefruit abgeschmeckt werden. Außerdem serviert man Früchtecocktails als Dessert. Obst und Früchte sind sehr beliebt fast bei jedem Menschen.

Das Obstbesteck (ein Mittelmesser und eine Mittelgabel) wird rechts und links des Mitteltellers eingedeckt, ebenso eine Serviette, die links von der Gabel ihren Platz findet. Befinden sich auf einer Obstplatte Nüsse und ganze Trauben von Weinbeeren, dann sind eine Traubenschere und ein Nussknacker auf die Platte anzulegen. Je nach Fruchtart – Banane, Orange, Grapefruit, Pfirsich, Weinbeeren – ist eine Fingerschale einzusetzen.

Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Bananen, Orangen, Mandarinen werden auf einer Obstplatte angerichtet und mit dem Obstmesser serviert. Erdbeeren werden mit dem Streuzucker auf dem Glasteller angerichtet und mit einem kleinen Löffel serviert. Himbeeren in Milch werden mit Streuzucker in der Glasschale angerichtet

und mit dem Mittellöffel serviert. Pflaumen und Kirschen werden in einer hochrandigen Glasschale angerichtet und mit einem kleinen Löffel serviert.

Besteckwahl. Es werden eingedeckt: ein kleines Messer und eine kleine Gabel für frische Ananas und Melone; ein kleines Messer für Orangen, Mandarinen, Äpfel und Birnen; der Kaffeelöffel und die Dessertgabel für Obstsalate, gedünstete oder konservierte Früchte in größeren Stücken, wie Äpfel, Birnen, Ananas und Ähnliches; der Kaffeelöffel für Kompotte (dazu gehören das Beerenobst und die Wildfrüchte).

Weintrauben werden ohne Besteck serviert, dafür soll man eine Fingerschale einsetzen.

Getränkewahl. Zu frischen Früchten, Obstsalaten und Beeren benötigt man keine Getränke. Dagegen passen zu ihnen in einem Menü alle Getränke, die auch für süße Speisen zu empfehlen sind. Dabei soll auf Harmonie zwischen den Speisen und Getränken geachtet werden. Etwas herbe Obstsorten und Obstsalate verlangen einen Schaumwein, etwa halbtrocken.

Dialog: WAS WÜNSCHEN SIE ZUM DESSERT?

Kellner: Was möchten Sie zum Dessert nehmen?

Gast: Was können Sie aus Obst anbieten?

Kellner: Wir haben verschiedenes Obst: Äpfel, Birnen, Melonen, Weintrauben, Pflaumen, Dattelpflaumen, Wassermelonen, Ananas, Apfelsinen, Mandarinen. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Haben Sie Kirschen?

Kellner: Ja, gelbe und rote. Auch sehr süße ukrainische Kirschen gibt es bei uns.

Gast: Welche Weintrauben haben Sie? Und sind sie süß?

Kellner: Wir haben nur blaue große Weintrauben, aber sie schmecken ausgezeichnet. Möchten Sie probieren?

Gast: Bringen Sie mir bitte eine große Weintraube, 200 Gramm gelbe Kirschen, zwei Apfelsinen. Haben Sie noch andere Beeren?

Kellner: Wir haben Erdbeeren mit Zucker, Gartenerdbeeren mit Milch und Zucker, Himbeeren mit Sahne und Zucker, Heidelbeeren mit Sahne und Zucker. Was möchten Sie nehmen?

Gast: Sind alle Beeren frisch?

Kellner: Ja. Wir haben immer nur frische Beeren. Alles ist immer frisch in unserem Café. Was wünschen Sie zu nehmen?

Gast: Bitte, ein Mal Erdbeeren mit Sahne und Zucker und ein Mal Himbeeren mit Milch und Zucker und eine Flasche Fruchtwasser.

Kellner: Welches Fruchtwasser wünschen Sie?

Gast: Apfelsinenfruchtwasser, bitte. Haben Sie Walnüsse?

Kellner: Walnüsse sind leider schon alle.

Gast: Bitte, dann noch ein Mal Himbeeren mit Schlagsahne.

Kellner: Wie schmeckt Ihnen diese Speise?

Gast: Danke, ausgezeichnet. Ich möchte zahlen.

Kellner: Schön. Das macht ... Griwna.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie, wodurch das Prädikativ des zusammengesetzten nominalen Prädikats ausgedrückt ist. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch von den Fruchtrohsäften.

Der Fruchtrohsaft ist ein durch einfaches Pressen von Obst, Wildfrüchten gewonnenes und haltbar gemachtes Erzeugnis. Fruchtrohsäfte sind zum unmittelbaren Genuss oder zur weiteren Verarbeitung bestimmt. Säfte, die dem unmittelbaren Genuss dienen, dürfen nicht chemisch konserviert werden. Man kann zwischen Steinobst-, Kernobst-, Beerenobst-, Wildfrucht- und Rhabarberrohsaft unterscheiden. Der bekannteste Fruchtrohsaft ist der Apfelsaft.

2. Setzen Sie die unten angegebenen Verben in der passenden Person und Zahl ein. Bestimmen Sie die Art des Prädikats. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische . 1. Zitrusfrüchte ... dickschalig und wenig haltbar. 2. Bananen ... bei Zimmertemperatur reif. 3. Dieses Hartschalenobst ... Haselnuss. 4. Deine Wassermelone ... mir unreif. 5. Beerenobst ... das vitaminreichste Obst. 6. Beim Dämpfen ... die Lebensmittel nur durch Wasserdampf gar. 7. Dünsten ... ein kombinierter Garprozess aus Kochen und Dämpfen.

(werden, heißen, sein, scheinen)

3. Nennen Sie die Infinitivgruppen in den folgenden Sätzen, bestimmen Sie ihre Funktion im Satz und erklären Sie den Gebrauch der Partikel „zu“. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Für die Gesundheit ist es sehr wichtig, sich richtig zu ernähren. 2. Für den Kellner ist es erwünscht, die Speisen richtig zu servieren. 3. Zurzeit essen ist gesund. 4. Es ist wichtig für mich, die Speisen schmackhaft zuzubereiten.

4. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Übersetzung der Verben „haben“ und „sein“ und erklären Sie ihren Gebrauch. Durch welche Modalverben können die Verben „haben“ und „sein“ ersetzt werden?

1. Einige Früchte, wie Erdbeeren und Himbeeren, sind möglichst unmittelbar nach der Ernte zu verzehren. 2. Gezuckertes und ungezuckertes Gefrierobst hat man bei der Temperatur -18 °C zu lagern. 3. Obst ist nicht chemisch zu bearbeiten. 4. Man hat Obststerilkonserven bei Temperaturen zwischen $+4\text{ °C}$ und $+18\text{ °C}$ und 50–75% relativer Luftfeuchte aufzubewahren.

5. Gebrauchen Sie statt der Modalverben die Verben „haben“ oder „sein“ mit „zu“ und Infinitiv. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Früchte sollen ebenso als Vorgericht oder manchmal als Beilage zu Fleisch-, Fisch- und Eiergerichten erscheinen. 2. Der Mensch soll das Obst nach Möglichkeit roh verzehren. 3. Bevor man Konfitüre aus Pflaumen kocht, muss man die Kerne entfernen. 4. Der Saft der vitaminreichen Zitrone soll statt Essig treten.

6. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wie man Früchte essen muss.

1. Früchte werden in Achtel oder Viertel zerschnitten, auf die Gabel gespießt und stückweise gegessen. 2. Mandarinen werden nur mit der Hand geschält. 3. Die Kerne des Kernobstes werden auf einen Teller gelegt. 4. Pflaumen werden mit der Hand aufgemacht. 5. Apfelsinen werden mit dem Messer geschält.

7. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch, wie Obst und Nüsse serviert werden.

Das Obstbesteck (oder ein Mittelmesser und eine Mittelgabel) wird rechts und links des Mitteltellers eingedeckt, ebenso eine Serviette, die links von der Gabel ihren Platz findet. Befinden sich auf einer Obstplatte Nüsse und ganze Trauben von Weinbeeren, dann ist an die Platte eine Traubenschere und ein Nussknacker anzulegen. Je nach Fruchtart – Banane, Orange, Grapefruit, Pfirsich, Weinbeeren – ist eine Fingerschale einzusetzen.

8. Ergänzen Sie den Dialog. Sprechen Sie über Obst, Früchte und Beeren als Nachspeise.

Kellner: ...

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: Können Sie uns etwas Besonderes zum Nachtisch anbieten (empfehlen)?

Kellner: Welche süßen Speisen ziehen Sie vor: Obst- oder Beerenplatten, kalte oder warme?

Gast: ...

Kellner: Vielleicht nehmen Sie etwas von den Südfrüchten? Wir haben erst heute viele frische Südfrüchte erhalten solche wie Pfirsiche, Bananen, Orangen und anderen.

Gast: ...

Kellner: ...

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Was sind das Obst, die Früchte und die Beeren? 2. Welche Vitamine enthalten Obst, Früchte und Beeren? 3. Was bestimmt den ernährungsphysiologischen Wert des Obstes? 4. Welche Mineralstoffe enthalten in sich Obst, Früchte und Beeren? 5. Wie werden die Obstarten eingeteilt und wodurch zeichnen sie sich aus? 6. Welche Bedeutung für unseren Organismus haben Vitamine und Mineralstoffe, die Obst, Früchte und Beeren enthalten. 7. Welche Rolle spielt das Obst in der Ernährung des Menschen? 8. In welchem Zustand soll man das Obst besser verzehren und warum? 9. Wie wirkt das Frischobst? 10. Warum darf man nach rohem Obst kein Wasser trinken? 11. Wie werden Früchte, Obst und Beeren aufgetragen? 12. Wie werden Früchte, Obst und Beeren aufbewahrt? 13. Warum ist das frische Obst für eine gesunde Lebensweise unentbehrlich?

10. Erzählen Sie auf Deutsch von der Bedeutung der Früchte und Beeren für die Ernährung des Menschen und von ihrem Gebrauch in der Lebensmittelindustrie.

11. Beantworten sie die Fragen zum Text B.

1. Wie ist das Obst zu verzehren? 2. Wie werden das Obst und die Früchte serviert? 3. Für welche Gerichte eignen sich das Obst und die Früchte? 4. Wann ist es besser einen Obstsalat zubereiten und warum? 5. Wie wird der Obstsalat angerichtet und serviert? 6. Wie wird frisches Obst auf Festtafeln und auf Büfettis angerichtet? 7. Womit können die Früchtecocktails abgeschmeckt werden und wie serviert man sie? 8. Woraus besteht ein Fruchtbesteck und wie wird es eingedeckt? 9. Wie werden Nüsse und ganze Trauben von Weinbeeren serviert? 10. Wozu ist eine Fingerschale

einzusetzen? 11. Wie werden Äpfel, Birnen und Südfrüchte angerichtet und serviert? 12. Wie werden Erdbeeren, Himbeeren in Milch angerichtet und serviert? 13. Wie werden Pflaumen, Kirschen und Ähnliches angerichtet und serviert? 14. Was für Bestecke werden eingedeckt: für frische Ananas und Melonen, für Orangen und Mandarinen, Äpfel und Birnen, für Obstsalate, gedünstete oder konservierte Früchte in größeren Stücken, wie Äpfel, Birnen, Ananas und Ähnliches, für Kompotte aus verschiedenen Früchten: aus Beerenobst und Wildfrüchten? 15. Wie werden Weintrauben serviert? 16. Für welche Speisen sind Getränke nicht üblich?

12. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Obst, Früchten und Beeren.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

I. 1. Не можна їсти нестигли фрукти. 2. Фрукти перед вживанням треба обов'язково мити. 3. Фрукти не повинні довго лежати в воді, бо вони втрачають вітаміни, поживні речовини і смак. 4. Фрукти слід зберігати в прохолодному і захищеному від світла місці. 5. Фрукти слід завжди вживати тільки свіжими. Свіжі фрукти містять багато вітамінів і поживних речовин.

II. 1. При подачі фруктів (яблука, груші, абрикоси, персики і т.д.) потрібно класти ніж та виделку, призначені для фруктів. 2. Якщо подають горіхи або ціле гроно винограду, тоді слід класти щипці, призначені для горіхів, ножиці для винограду і ставити чашку з водою для полоскання пальців.

LEKTION 12

Text A: Die Servicearten der Speisen im Speisenrestaurant.

Text B: 1. Der französische Service.

2. Servieren nach französischer Art.

Grammatik: Das Substantiv. (Wiederholung) (Іменник. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

erfordern *vt* потребувати; **falten** *vt* складати; **flüssig** *a* жидкий; **folglich** *adv* отже; **die Forderung**, -, -en потреба; **die Führung**, -, -en управління; ведення (справ); **gleichgültig** *adv* байдуже; **sämtlich** *a* все; **seitlich** *adv* збоку; **übernehmen** (übernahm, übernomm en) *vt* брати на себе; **übersehen** (übersah, übersehen) *vt* оглядати; **vorbeugen** *vt* (A) нахилити вперед (голову); **vorteilhaft** *a* вигідний; **wesentlich** *a* суттєвий; **im** ~ en здебільшого; **zusammenfassen** *vt* резюмувати.

Vorübung

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

1. Wenn der Kellner dem Gast die Platte präsentiert, steht er etwas vorgebeugt an der linken Seite des Gastes. 2. Es ist gleichgültig, werden wir heute im Restaurant oder im Café zu Mittag essen. 3. Beim Präsentieren der Platte dem Gast hat der Gast die Möglichkeit, die Speise gut zu übersehen. 4. Wenn du keine Zeit hast, gehst du mit mir folglich nicht ins Café. 5. Der Kellner hat immer eine gefaltete Handserviette in der Hand, wenn er die heiße Platte trägt. 6. Bei einigen Fleisch- oder Fischgerichten werden Nahrungsmittel seitlich aufeinander angerichtet. 7. Die Küche hat beim Anrichten und Garnieren auf servicetechnische Forderung zu achten. 8. Du kannst die

Führung dieser Frage auf sich übernehmen. 9. Sie kann jetzt diese große Arbeit nicht zusammenfassen. 10. Der Service „Reichen“ ist nicht vorteilhaft, da es wesentlich mehr Zeit als „Vorlegen“ erfordert. 11. Sämtliche Nahrungs- und Genussmittel in flüssiger Form werden rechts vom Gast serviert.

Text A: DIE SERVICEARTEN DER SPEISEN IM SPEISENRESTAURANT

Man soll das Servieren der Speisen vom heutigen Stand des Gaststättenwesens und seiner Technik erläutern. Sicher ist es richtig, dass ein guter Kellner alle Servicearten beherrschen muss und zu entscheiden hat, welche anzuwenden ist. Schließlich kommt es doch darauf an, dem Gast wohlschmeckende, appetitlich angerichtete Speisen in bester Qualität und angemessener Verzehreremperatur zu servieren.

Um am Tisch gekonnt servieren zu können, sind einige Voraussetzungen erforderlich. Insbesondere stehen hier die notwendigen guten Wechselbeziehungen zwischen der Küche und dem Service im Mittelpunkt, weil nur durch sie die höchste Qualität in der Arbeit für den Gast erreicht werden kann.

Es gibt folgende Servicearten: der französische Service, der englische Service und der russische Service. Diese oben angeführten Servicearten unterscheiden sich sehr voneinander und werden in Restaurants und während der verschiedenen Festessen angewandt.

Text B: 1. DER FRANZÖSISCHE SERVICE

Der französische Service wird beim Einzelservice und beim Servieren auf der Festtafel verwendet. Dabei werden die Gäste wie folgt bedient:

- *Präsentieren* der Platte,
- *Vorlegen* der Speisen oder *Reichen* der Speisen.

Der Kellner legt die Speise von der Platte auf den eingesetzten Teller des Gastes vor. Das ist das Vorlegen der Speisen.

Der französische Service hat weiter das Reichen der Speisen zum Inhalt. Der Kellner reicht dem Gast die Platte und der Gast nimmt sich die gewünschten Speisen. Das ist das Reichen der Speisen. Das Reichen geschieht ebenfalls von der linken Seite, insbesondere bei gemischten Vorspeisen, Toasts und Butter. Diese Methode ist jedoch nicht vorteilhaft, weil sie wesentlich mehr Zeit als das Vorlegen erfordert.

In diesen beiden Fällen steht der Kellner etwas vorgebeugt an der linken Seite des Gastes. Dabei ist es gleichgültig, ob die Speise für einen Gast oder für mehrere Personen einer Gesellschaft vorgelegt oder gereicht wird.

Bei kleinen festlichen Anlässen werden die Platten der einzelnen Gänge dem Gastgeber und seinen Gästen vor dem Servieren präsentiert. Dabei beugt sich der Kellner mit der Platte so zu den Gästen vor, dass diese geschmackvoll angerichtete Platte gut übersehen werden kann.

Folglich kann man den französischen Service beim Servieren der Speisen auf der Festtafel genau so anwenden, wie beim Servieren solcher Gerichte, die der Gast nach der Karte bestellt hat.

Text B: 2. SERVIEREN NACH FRANZÖSISCHER ART

Beim französischen Service fasst man als Regel zusammen: Das Vorlegebesteck wird mit der rechten Hand gedeckt. Von der linken Seite des Gastes werden alle Speisen serviert, die vorgelegt werden. Das trifft auch auf die Beilagen, wie Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Gemüse oder Salate zu. Wenn nicht vorgelegt wird, setzt man Platten von links ein und hebt auch von dieser Seite später wieder aus.

Beim Reichen bedient sich der Gast selbst mit Speisen. Gereicht werden jedoch die Speisen, wenn der Gastgeber es wünscht.

Beim Vorlegen werden die Speisen von dem Kellner von der Platte auf den Teller gelegt. Es wird mit dem Vorlegebesteck in der Reihenfolge vorgelegt:

- 1) Fisch / Fleisch,
- 2) Soße,
- 3) Sättigungsbeilage,
- 4) Gemüsebeilage.

Die Sättigungsbeilage kann gesondert angerichtet werden. Dann werden die Speisen wie folgt angerichtet: Garnitur, Sättigungsbeilage / Gemüsebeilage, Fleisch. Die Teller dürfen mit Speisen nicht überladen werden. Bei gegrillten oder gebackenen Gerichten wird die Soße neben die Speise gegeben oder über das Gericht gezogen.

Der warme Teller mit Fleisch- oder Fischgericht wird dem Gast von rechts eingesetzt.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Nennen Sie den Singular und den Plural der in Klammern stehenden Substantive und stellen Sie diese Substantive in den entsprechenden Kasus und die entsprechende Zahl. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und geben Sie den Inhalt des Textes auf Deutsch wieder.

Von rechts werden (die Speisen) serviert, die schon von (die Küche) oder von (der Kellner) im englischen Service auf (der Teller) angerichtet wurden. Rechts werden auch sämtliche Nahrungs- und Genussmittel in flüssiger Form serviert. Brühen, Suppen und alle Getränke, kalte oder warme, von Büfett, Bar und Küche sind von rechts zu reichen. Sämtliche Gegenstände werden auch wieder von rechts ausgehoben.

2. Setzen Sie die unten angegebenen Substantive im entsprechenden Kasus und in der entsprechenden Zahl ein. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch, wie die Speisen im französischen Service serviert werden.

Der französische Service hat das Reichen ... zum Inhalt. Der Kellner reicht ... die Platte und ... wählt selbst die gewünschten Speisen aus.

Von der linken ... des Gastes werden alle Speisen serviert, die vorgelegt werden. Das trifft auch auf ... zu, wie Kartoffeln, Reis, ..., Gemüse, Salate. Wenn nicht vorgelegt wird, setzt man ... und Beilagen von links ein und hebt sie auch von dieser ... später wieder aus.

... geschieht ebenfalls von der linken Seite, insbesondere bei gemischten ..., Toasts und Butter. (der Gast, die Speisen, die Seite, der Gast, die Beilagen, die Platten, die Teigwaren, die Seite, das Reichen, die Vorspeise).

3. Bestimmen Sie die Deklination der Substantive, ihren Kasus, ihre Zahl und ihre Funktion im Satz. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wie sich der Kellner betragen muss, wenn er im französischen Service dem Gast die Platte vorlegt (reicht) oder präsentiert und wann der französische Service verwendet werden kann.

Der Kellner soll dem Gast wohlschmeckende, appetitlich angerichtete Speisen in bester Qualität und in angemessener Verzehrstemperatur servieren. Wenn der Kellner im französischen Service dem Gast die Platte vorlegt (reicht) oder präsentiert, steht er etwas vorgebeugt an der linken Seite des Gastes. Dabei ist es nicht so wichtig, ob die Speisen für einen Gast oder mehrere Personen vorgelegt oder gereicht werden. Folglich kann der französische Service beim Servieren der Speisen auf der Festtafel genau so angewandt werden, wie beim Servieren solcher Gerichte, die der Gast nach der Karte bestellt hat.

4. Setzen Sie die in Klammern stehenden Substantive in den entsprechenden Kasus und die entsprechende Zahl. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Achten Sie auf den französischen Service und erzählen Sie davon auf Deutsch.

Im französischen (der Service) werden die Speisen (der Gast) von der linken Seite präsentiert. Der französische Service hat auch das Reichen (die Speise). Der Kellner reicht (der Gast) die Platte und der Gast nimmt sich die gewünschten Speisen. Beim Reichen bedient sich der Gast selbst mit (die Speise). Im französischen Service gibt es auch (das Vorlegen) der Speisen. Beim Vorlegen legt der Kellner die Speise von (die Platte) auf den eingesetzten Teller (der Gast) vor. Die Teller dürfen mit (die Speise) nicht überladen werden. Bei gegrillten oder gebackenen (das Gericht) wird die Soße neben (die Speise) gegeben oder über das Gericht gezogen.

5. Finden Sie im Text (Übung 4) Sätze, in denen gesprochen wird:

- 1) vom Vorlegen der Speisen;
- 2) vom Reichen der Speisen;
- 3) vom Präsentieren der Speisen.

6. Erzählen Sie auf Deutsch (auf Ukrainisch) vom französischen Service.

7. Bilden Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner über die Bedienung der Gäste im französischen Service.

8. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wie soll man das Servieren der Speisen erläutern?
2. Welche Servicearten gibt es?
3. Warum muss der Kellner alle Servicearten beherrschen?
4. Welche Speisen soll der Kellner dem Gast servieren?
5. Welche Voraussetzungen sind erforderlich, um am Tisch gekonnt servieren zu können?

9. Erzählen Sie auf Deutsch von Servicearten der Speisen.

10. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B 1.

1. Wann wird der französische Service angewandt?
2. Wie werden die Gäste beim französischen Service bedient?
3. Was bedeutet „das Vorlegen der Speisen“, „das Reichen der Speisen“, „das Präsentieren der Speisen“?
4. Wo und wie steht der Kellner, wenn er dem Gast die Speise präsentiert?
5. Wie und warum wird die Platte vom Kellner seinen Gästen präsentiert?
6. Wie trägt der Kellner die Platte?
7. Von welcher Seite des Gastes werden alle Speisen und Beilagen serviert, die vorgelegt

werden? 8. Wie setzt man die Platten, die nicht vorgelegt werden? 9. Von welcher Seite des Gastes wird das Reichen geschieht und warum ist diese Methode nicht vorteilhaft? 10. Welche Speisen werden rechts vom Gast serviert und ausgehoben?

11. Erzählen Sie auf Deutsch von den Arten des französischen Services und von seiner Verwendung.

12. Beantworten Sie die Fragen zum Text B 2.

1. Wie werden die Gäste nach französischem Service bedient? 2. Wie werden die Speisen nach französischer Art serviert? 3. Wie wird das Vorlegebesteck nach französischem Service eingedeckt? 4. Wie werden alle Speisen und Beilagen serviert, die vorgelegt werden? 5. Wie werden die Gäste vom Kellner beim Reichen bedient? 6. Wie geschieht die Bedienung der Gäste beim Reichen und Vorlegen? 7. Wie wird der warme Teller mit Fleisch- oder Fischgericht dem Gast serviert? 8. Wie geschieht das Reichen der Speisen dem Gast? 9. Wie werden die Speisen dem Gast beim Vorlegen serviert? 10. In welcher Reihenfolge werden die Speisen mit dem Vorlegebesteck serviert?

13. Erzählen Sie auf Deutsch, wie und wann die Speisen nach französischer Art serviert werden.

14. Übersetzen Sie ins Deutsche.

I. 1. Щоб добре і вміло обслужити відвідувача, офіціант повинен знати необхідні правила обслуговування і володіти навичками обслуговування в ресторанах і під час проведення урочистих прийомів. 2. Існують такі способи обслуговування в ресторанах, кафе і під час проведення різних урочистих прийомів: французька, англійська та українська. 3. Ці способи дуже відрізняються один від одного в обслуговуванні відвідувачів.

II. 1. Обслуговування по-французьки застосовується при обслуговуванні окремих відвідувачів, групи відвідувачів, при обслуговуванні банкетів тощо 2. При обслуговуванні по-французьки всі страви подають з лівого боку відвідувача. 3. При презентації страв офіціант нахиляється з блюдом до відвідувача так, щоб відвідувач зміг добре розгледіти, як виглядає і як оформлена страва.

LEKTION 13

Text A: Der englische Service.

Text B: Servieren nach englischer Art.

Grammatik: 1. Die Pronomen „es“ und „man“. (Wiederholung) (Займенник „es“ та „man“. Повторення).

2. Das Präsens Passiv. (Wiederholung) (Теперешній час пасивного стану. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

ablegen *vt* відкладати; **abstellen** *vt* залишати; **anpassen**, sich (D) пристосовуватись; **aufgeführt** *part adj* наведений (приклад); **die Aufteilung**, -, -en поділ, розподіл **ausführen** *vt* виконувати, здійснювати; **behindern** *vt* перешкоджати, заважати, **beschleunigen** *vt* прискорювати; **filetieren** *vt* філетувати, розробляти (рибу) на філе; **flambieren** *vt* фламбирувати; **geschehen** (geschah, geschehen) *vi* (s) відбуватися; **nachstehend** *part adj* нижченаведений;

tranchieren vt різати, розрізати; **unentbehrlich** а необхідний; незамінний; **unmittelbar** а безпосередній; **der Verkehr**, -(e)s рух; **verstellen** vt загороджувати; **vorlegen** vt (D) класти (перед чим-н.); накривати, класти (на стіл задалегідь); **der Vordergrund**, -(e)s передній план.

Vorübung

1. Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Ukrainische. Beachten Sie die unterstrichenen Wörter.

1. Die Servierarbeit vom Anstelltisch steht bei englischem Service im Vordergrund.
2. Für den englischen Service ist der Anstelltisch das unentbehrliche Hilfsmittel.
3. Der Anstelltisch gibt dem Kellner die Möglichkeit, Speisen in unmittelbarer Nähe des Gastes zuzubereiten. 4. Man darf keine Gänge innerhalb des Restaurants verstellen. 5. Der Kellner führt auf dem Anstelltisch die folgenden Arbeiten aus: Anrichten der Teller, Filetieren, Tranchieren, Flambieren u. a. 6. Der Gästeverkehr darf nicht behindert werden. 7. Der Kellner kann den Gästen zeigen, wie das Anrichten der Speisen auf dem Teller geschieht, und kann sich für ihn aufgeführte Reihenfolge halten. 8. Kennst du die nachstehende Reihenfolge vom Servieren der Speisen? 9. Die kalten Fleischspeisen darf man vorlegen. Das behindert nicht den Fleisch schmackhaft zu sein. 10. Der Kellner muss sich immer jeder Situation anpassen. 11. Die Beilagen werden vom Kellner rechts auf dem Anstelltisch abgestellt. 12. Da der Kellner während des Anrichtens mit beiden Händen arbeitet, wird die Handserviette abgelegt. 13. Das Servieren beschleunigt eine gute und logische Aufteilung der Arbeitsfläche auf dem Anstelltisch.

Text A: DER ENGLISCHE SERVICE

Der englische Service wird beim Einzelservice und an kleinen Festtafeln bis zu etwa 12 Personen angewandt. Bei dem englischen Service steht die Servierarbeit vom Anstelltisch im Vordergrund.

Der Anstelltisch ist das unentbehrliche Hilfsmittel für den englischen Service. Er gibt dem Kellner die Möglichkeit, Speisen in unmittelbarer Nähe des Gastes zuzubereiten, anzurichten und zu garnieren. Den Gästen muss die Gelegenheit gegeben werden, die einzelnen Arbeitsvorgänge des Kellners zu beobachten.

Vom Kellner werden folgende Arbeiten auf dem Anstelltisch ausgeführt:

- a) Anrichten der Teller,
- b) Filetieren, Tranchieren und Flambieren,
- c) Anmachen von Salaten,
- d) Zubereiten von Cocktails and anderen Mischgetränken usw.

Der sauber eingedeckte Anstelltisch wird unmittelbar an den Tisch des Gastes gestellt. Die Gänge dürfen dabei nicht verstellt werden. Der Gästeverkehr und die Arbeit des Kellners dürfen nicht behindert werden.

Auf dem sauber eingedeckten Anstelltisch befinden sich rechts oben die dicht zusammengelegten Vorlegebestecke. Sie liegen in der rechten oberen Ecke des Anstelltisches.

Das Anrichten der Speisen auf dem Teller geschieht in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge:

- 1) Garnierung (Salat, gegrillte Tomaten);
- 2) Fleisch (eine Tranche Rinderfilet und anderes);
- 3) Gemüse (Spargel, Champignons, Bohnen, grüne Erbsen);
- 4) Kartoffeln (Pommes frites oder Ähnliches).

Bei dieser Anrichteart können zwei Mitarbeiter bequem am Anstelltisch tätig sein. Da der Teller zentral zwischen der Platte mit dem Fleisch und den Beilagen steht, ist es dem zweiten Kellner oder Lehrling möglich, nachdem die Fleischtranche vorgelegt wurde, die Beilagen anzurichten.

Text B: SERVIEREN NACH ENGLISCHER ART

Die Anwendung vom englischen Service ist nicht davon abhängig, ob Speisen für einen einzelnen Gast oder für mehrere Personen angerichtet sind. Der Kellner muss sich der jeweiligen Situation anpassen. Sie charakterisiert sich dafür, dass zu einem Gericht verschiedene Beilagen gehören oder dass die Speisen für mehrere Personen zusammen angerichtet werden.

Der englische Service ist außerdem für die Endfertigung bestimmter Speisen am Tisch des Gastes (z. B. Anmachen von Salaten, Anrichten von Vorspeisencocktails und Ähnliches) am zweckmäßigsten.

Entsprechend der Tragetechnik des Kellners werden zuerst die Beilagen rechts auf dem Anstelltisch abgestellt.

Es folgen die Teller. Sofern diese Teller ein Dekor-Monogramm oder ein Hauswappen haben, ist es dem Kellner während des gesamten Anrichtens zugewandt.

Beim Vorlegen und Anrichten der Teller steht der Kellner vor dem Anstelltisch mit dem Gesicht zum Gast.

Im englischen Service wird das Vorlegebesteck mit beiden Händen vom Kellner gelegt. Die Gabel befindet sich in der linken Hand und wird von links gelegt und der Löffel – in der rechten Hand und wird rechts von dem Teller gelegt.

Das Vorlegen der Speisen muss geschickt und das Anrichten der Teller schnell, sauber und geschmackvoll ausgeführt werden. Die Speisen müssen heiß serviert werden.

Die auf Platten angerichteten Speisen werden den Gästen vor dem Servieren präsentiert, denn auch das Auge des Gastes soll „mitessen“.

Der englische Service erfordert während des Anrichtens mit beiden Händen zu arbeiten. Eine gute und logische Aufteilung der Arbeitsfläche auf dem Anstelltisch beschleunigt das Servieren.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie auf die Übersetzung der Pronomen „es“ und „man“. Bestimmen Sie ihre Funktionen im Satz.

1. Bei kleinen Vorspeisen ist es sehr wichtig, dass sie recht appetitlich aussehen.
2. Bei einer eierreichen Soße ist es ratsam, sie im Wasser zu schlagen.
3. Die Gemüsesuppe soll man mit Salz abschmecken, aber es darf nur ein wenig sein.
4. Gibt es Toasts mit Apfelscheiben, so ist allerdings die Voraussetzung, dass die Speisenfolge keine Äpfel weiter bringt.
5. Was darf es sein?
6. Wann bereitet man das Mittagessen zu?
7. Wann isst man zu Mittag?

2. Bilden Sie je zwei Sätze mit dem persönlichem, je zwei Sätze mit dem unpersönlichen Pronomen „es“, je zwei Sätze mit dem Ausdruck „es gibt“ und je zwei Sätze mit „man“.

3. Finden Sie im Text B die Pronomen „man“ und „es“ und bestimmen Sie ihre Funktionen im Satz. Achten Sie dabei, ob die Pronomen „man“ und „es“ in allen Fällen ins Ukrainische übersetzt werden.

4. Bestimmen Sie die Funktion des Verbs „werden“ im Satz. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch, wie die Speisen im englischen Service angerichtet werden.

Beim englischen Service werden die Speisen auf dem Teller wie folgt angerichtet: 1) Fisch / Fleisch; 2) Soße; 3) Sättigungsbeilage / Gemüsebeilage; 4) Garnitur. Die Teller dürfen nicht überladen werden. Bei gegrillten oder gebackenen Gerichten wird die Soße neben die Speise gegeben, oder über das Gericht gegossen. Zur Vermeidung des Nachtropfens ist der Löffel des Vorlegebestecks mit der Gabel unten abzustreichen. Die angerichteten Teller werden von rechts eingesetzt.

5. Setzen Sie die Verben in Klammern im Präsens Aktiv oder Passiv ein. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wo die Bestecke im englischen Service ihren Platz auf dem Gasttisch haben.

Beim englischen Service ... die Löffel unter die Speise, die Gabel von oben in die Speise ..., ... und auf den Teller ... (einstecken, abheben (подня́ть), legen). Die Speisen ... zwischen Gabeln und Löffeln ... (einsetzen). Der Löffel ... in der rechten Hand und die Gabel in der linken Hand (befinden sich). Die Gabel ... mit ihren Spitzen parallel zum Löffel (liegen).

6. Finden Sie im Text A Sätze im Präsens Passiv und bestimmen Sie die Zahl und die Person des Hilfsverbs „werden“ und nennen Sie den Infinitiv der Verben, die im Passiv stehen.

7. Bilden Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner zum Thema „Die Bedienung der Gäste beim Mittagessen nach englischer Art“.

8. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wann wird der englische Service angewandt? 2. Wo steht der Anstelltisch beim englischen Service? 3. Was gibt der Anstelltisch dem Kellner? 4. Welche Vorspeisen und Gerichte müssen den Gästen beim englischen Service gegeben werden? 5. Welche Arbeiten werden vom Kellner auf dem Anstelltisch ausgeführt? 6. Wo befinden sich die Vorlegebestecke auf dem Anstelltisch? 7. Wie geschieht das Anrichten der Speisen auf dem Teller auf dem Anstelltisch? 8. Bei welcher Anrichtart können bequem zwei Mitarbeiter am Anstelltisch tätig sein? 9. Wann ist es dem zweiten Kellner die Beilagen anzurichten? 10. Wovon ist der englische Service nicht abhängig? 11. Warum ist der englische Service am zweckmäßigsten? 12. Was wird zuerst vom Kellner rechts auf dem Anstelltisch abgestellt? 13. Wie werden die Teller mit Dekor während des gesamten Anrichtens aufgestellt? 14. Wohin wird die Platte mit dem Hauptteil des Gerichtes gesetzt? 15. Wie soll der Kellner beim englischen Service arbeiten? 16. Was beschleunigt das Servieren beim englischen Service?

9. Erzählen Sie vom englischen Service nach dem folgenden Plan:

1. Die Verwendung vom Anstelltisch.

2. Der Anstelltisch und seine Rolle für den Kellner beim englischen Service.
3. Die Arbeit des Kellners am Anstelltisch.
4. Das Anrichten der Speisen auf dem Teller auf dem Anstelltisch.
5. Der englische Service ist am zweckmäßigsten.
6. Der Platz des Tellers mit Dekor auf dem Gasttisch.
7. Das Vorlegen der Speisen beim englischen Service.

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Welche Servierarten vom englischen Service gibt es? 2. Wovon ist die Anwendung vom englischen Service nicht abhängig? 3. Welchen Situationen soll sich der Kellner beim englischen Service anpassen? 4. Für welche Speisen ist der englische Service am zweckmäßigsten? 5. Was wird zuerst auf dem Anstelltisch beim englischen Service abgestellt? 6. Wohin wird die Platte mit dem Hauptgericht gesetzt? 7. Wie werden die Teller mit einem Dekor während des gesamten Anrichtens eingesetzt? 8. Warum werden die auf den Platten angerichteten Speisen den Gästen vor dem Servieren präsentiert? 9. Wie steht der Kellner beim Vorlegen und Anrichten der Teller vor dem Anstelltisch? 10. Wie legt man die Bestecke auf den Gasttisch beim englischen Service?

11. Erzählen Sie vom Servieren nach englischer Art.

12. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Обслуговування по-англійськи – самий доцільний спосіб обслуговування відвідувачів в ресторані. 2. Тарілку з декором завжди ставлять декором-до відвідувача. 3. Страву спочатку представляють відвідувачеві, перш ніж подати його. 4. Офіціант кладе прилади обома руками одночасно. Вилка знаходиться в його лівій руці, ложка – в правій руці. 5. Гарячі страви завжди повинні подаватися гарячими.

LEKTION 14

Text A: Der ukrainische Service und die Gestaltung der Festtafel nach ukrainischer Art.

Text B: Servieren nach ukrainischer Art.

Dialog: Im Café „Ukraine“.

Grammatik: Die Modalverben. (Wiederholung) (Модальні дієслова. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

abrunden *vt* завершувати; **der Ausdruck**, -(e)s, -drücke враження; виразність; **ausgesucht** *part adj* вишуканий; **anziehend** *part adj* привабливий; **das Backwerk**, -(e)s, ohne Pl. хлібопекарські та кондитерські вироби; печиво; **bedürfen** (bedurfte, bedurft) *vi* (G) потребувати (чого-н.); **bewirten** *vt* пригостять; приймати у себе (кого-н.); **der Brauch**, -(e)s, Bräuche звичай; **eigenartig** *a* своєрідний, особливий; **das Ganze**, -n ціле; сукупність; **reizend** *part adj* приваблюючий; **rühmen** *vt* прославляти; **die Sitte**, -, -n звичай, pl звичаї; **sorgfältig** *a* ретельний; **unterstützen** *vt* підтримувати; **der Ursprung**, -(e)s, -sprünge походження; **verwurzeln** *vi* (s) глибоко вкорінитися; **vorgesehen** *part adj* обачливий; **zierlich** *a* вишуканий; **der (das) Zubehör**, -(e)s, -e 1) прилади; 2) обладнання; 3) приналежності; **das Zuckerwerk**, -(e)s ohne Pl. цукерки, солодоці.

Vorübung

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

1. Die ukrainische Gastlichkeit rühmt die Bürger der Ukraine und ist in aller Welt bekannt. 2. Die ukrainische Gastlichkeit hat ihren Ursprung in Sitten und Bräuchen der Bürger von der Ukraine und ist tief verwurzelt. 3. Wer nur ein Mal die Ukraine besucht hat, hat einen bedeutungsvollen Ausdruck und wird nie vergessen, wie wohlgemeint (доброзичливий) und höflich ukrainische Leute sind. 4. Die ausgesuchte Spezialität der ukrainischen Küche mit ihrem eigenartigen Geschmack, das zierliche Back- und Zuckerwerk machen den ukrainischen eingedeckten Tisch sehr anziehend. 5. Der eingedeckte ukrainische Tisch lässt sich ungewohnt reizend sein. 6. Sorgfältig aufgelegte Bestecke runden das Bild des Gasttisches zum harmonischen Ganzen ab. 7. Die vorgesehenen Gerichte werden immer den Gästen vom Kellner zum gegebenen Zeitpunkt serviert. 8. Der Kellner unterstützt die Gäste während des Festessens durch das Reichen und Nachservieren von Speisen und Getränken. 9. Die ukrainische Festtafel ist immer mit allem Zubehör eingedeckt. 10. Meine Mutter bewirtet immer ihre Gäste mit Höflichkeit und Achtung.

Text A: DER UKRAINISCHE SERVICE UND DIE GESTALTUNG DER FESTTAFEL NACH UKRAINISCHER ART

Die ukrainische Gastlichkeit ist in aller Welt bekannt und wird als eine der zahlreichen sympathischen Eigenschaften der Bürger der Ukraine gerühmt. Die ukrainische Gastlichkeit hat ihren Ursprung in Sitten und Bräuchen, in einer tief verwurzelten Mentalität und findet ihren spezifischen Ausdruck gegenüber den Gästen aus aller Welt.

Der ukrainische Service umfasst fast keine bestimmte Arbeitstechnik, es behält viel mehr die Art und die Weise des Tafelgedecks. Eine Festtafel wird mit sämtlichem Zubehör (Dekoration, Bestecke, Porzellan, Servietten und Gläser) eingedeckt. Als Tafelform wird der große runde Tisch oder der T-förmige Tisch oder auch der Block bevorzugt.

Bei warmen Gerichten innerhalb der Menüfolge kann der französische oder der englische Service angewandt werden. Die vorgesehenen Eistorten als Nachspeise werden zum gegebenen Zeitpunkt den Gästen serviert, ebenfalls Tee oder Kaffee, wenn die Gäste wünschen.

Im Vorraum oder im Festraum ist es auch üblich ein Büfett mit kalten Speisen aufzustellen. Die warmen Speisen werden vom Kellner auf der Festtafel serviert.

Der ukrainische Service ist für die Gaststätte rationell und effektiv zugleich. Der Schwerpunkt des Arbeitsaufwandes liegt in der Küche und im Service in der Vorbereitungsphase. Auch wenn die Gäste speisen, bedarf es weniger Mitarbeiter, weil ein großer Teil der Speisen und Getränke bereits eingedeckt wurde.

Der ukrainische Service setzt nicht immer eine Festtafel für eine große Personenzahl voraus. Natürlich können es auch weniger Gäste sein, die sich auf diese Weise bewirten lassen.

Für die Festtafel zubereitende Speisen müssen in den genauen Mengen laut Kalkulation vorbereitet werden. Dabei ist eine gleichbleibende Qualität zu sichern.

Text B: SERVIEREN NACH UKRAINISCHER ART

Die ukrainische Serviermethode zeichnet sich sehr von allen anderen aus. Bei ukrainischer Serviceart werden in kurzer Zeit vor dem Eintreffen der Gäste auf die eingedeckte Tafel mit Servietten, Bestecken, Gläsern und Aschenbechern alle kalten Speisen, außer dem Speiseeis, eingesetzt und zwar: Sakuski (verschiedene kalte Vorspeisen), Salate, kalte Fleischgerichte, Obst, Obstplatten, süße Waren, Gebäck, Pralinen und Getränke. Die Speisen und Getränke werden auf der Tafel dekorativ so verteilt, dass sie für die Gäste leicht erreichbar sind. Die Gäste bedienen sich davon vor und zwischen den einzelnen Gängen selbst. Wenn es erforderlich ist, werden bestimmte Platten den Gästen von den Kellnern weiter gereicht.

Das Sakuskigeschirr und die Menagen sind vor dem Servieren des Desserts abzuräumen, alle anderen Speisen und Getränke bleiben bis Veranstaltungsende auf der Tafel.

Die Tafel ist immer sauber zu halten. Leere Platten, Schüsseln, Flaschen sind abzuräumen. Die Aschenbecher sind öfters zu wechseln.

Diese Serviceform ist durchaus niveauvoll und rationell. Die Gäste können gemeinsam mit dem Essen beginnen und sich selbst bedienen.

Das einzusetzende Ess- und Anrichtegeschirr ist aus Holz, Porzellan, Glas und Keramik in Form von Brettchen, Tellern, Platten, Schüsseln und Gläsern.

Die Küche jedes Landes hat ihre nationalen Gerichte und manche davon haben bereits einen festen Platz auf Speisenzetteln von vielen Ländern der Welt erobert.

Die nationalen ukrainischen Suppen sind wegen ihres kräftigen, pikanten Geschmacks sehr geschätzt. Sie werden aus Fleisch, Fisch oder Gemüse mit üblichen Zutaten in verschiedenen Ländern zubereitet und gern von Gästen verzehrt.

Hier sind einige ukrainische Speisen, die in aller Welt bekannt sind und gern in vielen Gaststätten der Welt zubereitet und von Gästen gern verzehrt werden.

Ukrainische Eier – hart gekochte Eier, 50 g Mayonnaise, 20 g Kaviar. Die geschälten, halbierten Eier mit Mayonnaise überziehen und mit Kaviar garnieren. Die Eidotter können aus den Eihälften genommen, zerdrückt, mit etwas Mayonnaise verrührt und in die Eihälften gespritzt werden. Statt Kaviars lässt sich jeweils Fischröllchen aus verschiedenen Fischarten verwenden. Anchovispaste aus der Tube eignet sich ebenfalls zum Aufspritzen. Ukrainische Eier wirken besonders appetitlich, wenn sie auf marinierten Salatblättern oder Gemüsesalat angerichtet werden.

Soljanka – geräucherter Fleisch, Salzgurken, saure Sahne, Dill, Zitrone, Oliven. *Borschtsch* nach ukrainischer Art – Fleisch von Schlachttieren, rote Rüben, Kohl, weiße Bohnen, saure Sahne. *Rassolnik* – Schweinefleischbrühe, Graupen, Speck, Salzgurken, Zwiebeln, grüne Tomaten, saure Sahne.

Es gibt auch viele andere vielfältige, schmackhafte, bekömmliche ukrainische nationale Gerichte, die in der ganzen Welt bekannt sind und von vielen Gästen sehr beliebt sind.

Dialog: IM CAFÉ «UKRAINE»

1. *Gast:* Haben Sie heute schon zu Mittag gegessen?

2. *Gast:* Nein, noch nicht.

1. *Gast:* Ich auch nicht.

2. *Gast*: Dann können wir ja zusammen in ein Café oder Restaurant gehen.

1. *Gast*: Mit größtem Vergnügen.

2. *Gast*: Kennen Sie sich in dieser Stadt gut aus?*

1. *Gast*: Nicht besonders. Und Sie?

2. *Gast*: Die Innenstadt kenne ich schon ziemlich gut. Jedenfalls weiß ich, wo man hier das Mittagessen zubereitet.

1. *Gast*: Und zwar wo?

2. *Gast*: Wir befinden uns gerade am Eingang zum Restaurant „Ukraine“. Hier gleich um die Ecke ist das Café „Ukraine“. An der Ecke schräg gegenüber sehen Sie das Café „National“. Im ersten Stock desselben Gebäudes befindet sich das Restaurant „National“.

1. *Gast*: Gehen wir ins Café „Ukraine“! (Sie kamen in die Garderobe des Cafés „Ukraine“.)

2. *Gast*: Nehmen Sie bitte unsere Mäntel und Hüte.

Portier: Hier sind ihre Garderobenmarken (Marken).

1. *Gast*: Ist der Speisesaal hier?

Portier: Nein, nach rechts, bitte.

2. *Gast*: Dort in der Ecke ist ein Tisch frei. Gehen wir dorthin.

1. *Gast*: Ich habe nichts dagegen.

2. *Gast*: Kellner, die Speisekarte, bitte.

Kellner: Hier, bitte.

1. *Gast*: Was gibt's bei Ihnen zu essen?

Kellner: Wir haben Speisen in großer Auswahl.

2. *Gast*: Welche Fleischspeise können wir sofort bekommen?

Kellner: Bitte, hier ist die Speisekarte. Das hier können Sie sofort haben. Und diese Gerichte nach der Speisekarte müssen erst zubereitet werden.

1. *Gast*: Wie lange wird es dauern, bis ein Beefsteak fertig ist?

Kellner: Etwa zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten.

2. *Gast*: Das ist zu lange. Bringen Sie uns lieber jedem ein Mal Kalbsbraten mit Spinat und Salzkartoffeln.

Kellner: Möchten Sie keine Suppe?

1. *Gast*: Bringen Sie mir bitte Soljanka-Fleischsuppe und ein Glas Brester Bier.

2. *Gast*: Und für mich ukrainischen Borschtsch mit kleinen Brötchen und eine Flasche Mineralwasser. Bedienen Sie uns bitte rasch, denn wir haben Eile.

Kellner: Ich werde mein Bestes tun. Wann möchten Sie zahlen, jetzt oder nachher?

1. *Gast*: Wir möchten gleich zahlen. Geben Sie uns die Rechnung, bitte.

Kellner: Möchten Sie zusammenzahlen?

2. *Gast*: Ja. Bitte, zusammen.

Kellner: Bitte, hier ist die Rechnung.

2. *Gast*: Was haben wir zu zahlen?

Kellner: Sie haben ... Griwna zu zahlen. Gleich bringe ich Ihnen den Rest.

2. *Gast*: Schön.

Kellner: Bitte, hier ist der Rest.

1. *Gast*: Wechseln Sie mir bitte einen Zweitausendgriwna.

Kellner: Bitte, nehmen Sie das Geld.

1. Gast: Danke schön.

* Kennen Sie sich in dieser Stadt gut aus? – Ви добре орієнтуєтесь в цьому місці?

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Setzen Sie die Modalverben in die entsprechende Personalform und bestimmen Sie ihre Person, Zahl und Zeit. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainisch. Geben Sie den Inhalt des Textes auf Deutsch (auf Ukrainisch) wieder.

Um den Tisch servieren zu können, (sollen) der Kellner die Regeln des Servierens beherrschen. Im Mittelpunkt stehen hier die notwendigen guten Wechselbeziehungen zwischen der Küche und dem Service, weil nur dadurch die höchste Qualität in der Arbeit für den Gast erreicht werden (können). Immer (sollen) die Ausstattung für den Service auf Sicherheit, Funktionstüchtigkeit und Sauberkeit von den Mitarbeitern überprüft werden. Das (müssen) der Servierleiter oder der Restaurantleiter kontrollieren.

2. Setzen Sie die entsprechenden Modalverben ein und bestimmen Sie ihre Person und Zahl. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch vom Anrichtegeschirr und seiner Verwendung.

Das Anrichtegeschirr ... seine funktionelle Aufgabe beachten. Große Silber- und Stahlplatten eignen sich nicht zum Weiterreichen, denn sie sind unhandlich (незручний) und schwer, außerdem ... sie schnell abkühlen. Schüsseln, die abgedeckt die Wärme speichern ..., sind angebrachter. Der Transport solcher Gegenstände wird erst mit einem entsprechend großen Tragebrett rationell. Diese Angebotsform ... sich nicht nur dem Service der warmen Speisen eignen, sondern ist auch für kalte Mahlzeiten anwendbar. Das einzusetzende Ess- und Anrichtegeschirr ... aus Holz, Porzellan, Glas und Keramik in Form von Brettchen, Tellern, Platten und Schüsseln sein.

3. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch, wie man richtig und schön essen soll.

Den Löffel führt man immer mit der Spitze in den Mund, natürlich, nicht mit ihrem ganzen Umfang. Man fasst den Löffelstiel mit dem Daumen und dem Zeigefinger und lässt ihn leicht auf dem Mittelfinger ruhen. Reis wird mit der Gabel gegessen. Brühreis, Milchreis oder Grießbrei werden mit dem Löffel gegessen. Bei Pasteten, die ebenfalls mit der Gabel gegessen werden, darf man auch den Löffel zu Hilfe nehmen. Besser ist es, statt des Löffels ein Stückchen Brot, Toast oder Brötchen zu benutzen.

4. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch vom festlichen Aussehen der ukrainischen Festtafel.

Das vielfältige und reichliche Angebot von leckeren und pikanten Speisen auf der ukrainischen Festtafel, ausgesuchten Spezialitäten der ukrainischen Küche mit ihrem arteigenen Geschmack, zierlichem Back- und Zuckerwerk lässt den eingedeckten ukrainischen Tisch zu einem ungewohnten Blickfang werden. Gut vortemperierte Getränke, sorgfältig aufgelegte Gedecke runden das Bild zum harmonischen Ganzen ab und verleihen einer Festtafel im ukrainischen Stil etwas Üppiges.

5. Bilden Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner.

Olga: Wie wird eine Festtafel beim ukrainischen Service eingedeckt?

Inga: ...

Olga: Was für Tafelform hat die Festtafel beim ukrainischen Service?

Inga: ...

Olga: ...

6. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch von der Vorbedienung für den gesamten erfolgreichen ukrainischen Service beim Festessen. Die Dekorationen und Farben der Festtafel müssen mit der weiteren Servierausstattung der Festtafel harmonieren. Das wirkt ausgezeichnet auf die Durchführung des Festessens.

Schönes Anrichtegeschirr dekoriert die Festtafel und macht sie sehr anziehend für die Gäste. Gut durchgedachte Vorbereitung und reibungslose Organisation sind ausgezeichnete Vorbedingungen für den gesamten erfolgreichen Service am Festessen.

7. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Warum ist die ukrainische Gastlichkeit in aller Welt bekannt? 2. Wo hat die ukrainische Gastlichkeit ihren Ursprung? 3. Was umfasst der ukrainische Service? 4. Wodurch wird sich der ukrainische Service gekennzeichnet? 5. Womit ist die ukrainische Festtafel eingedeckt? 6. Was für eine Tafelform wird bei der ukrainische Festtafel bevorzugt? 7. Wann werden die kalten Gerichte auf die Festtafel beim ukrainische Service eingesetzt? 8. Wann kann der französische oder der englische Service beim ukrainische Service angewandt werden? 9. Wann werden Eisschnitten den Gästen serviert?

8. Erzählen Sie vom ukrainischen Service nach dem folgenden Plan:

1. Die ukrainische Gastlichkeit.
2. Das Aussehen der Festtafel beim ukrainischen Service.
3. Das Servieren der Speisen nach ukrainischer Art.
4. Das Servieren der Nachspeise beim ukrainischen Service.
5. Die weltbekannten ukrainischen Speisen.

9. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wann werden alle kalten Speisen (kalte Fleischgerichte, Obstplatten, Obst, süße Waren, Getränke) auf die Festtafel eingesetzt? 2. Wer bedient die Gäste vor und zwischen den einzelnen Gängen beim ukrainischen Service? 3. Wann werden die Gäste beim ukrainischen Service im französischen oder im englischen Service bedient? 4. Wann sind das Sakuskigeschirr und die Menagen abzuräumen? 5. Warum bleiben alle Speisen und Getränke bis Veranstaltungsende auf der Festtafel beim ukrainische Service? 6. Wie ist die Festtafel immer zu halten?

10. Erzählen Sie vom Servieren nach ukrainischer Art.

11. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Українська гостинність приваблює багатьох туристів з різних країн світу.
2. Український святковий стіл має завжди дуже багатий привабливий вигляд.
3. Форма українського святкового столу зазвичай кругла.
4. Незадовго до зустрічі гостей на святковий стіл ставлять холодні м'ясні та рибні страви, закуски, напої, кладуть фрукти, цукерки та інші солодощі.

LEKTION 15

Text A: 1. Formen der Empfänge und Festessen.

2. Tafelorientierungsplan.

Text B: Die Ausstattung der Festtafel.

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

2. Fragesätze. (Wiederholung) (Питальні речення. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Absprache, -, -en договір, угода; **der Anlass**, -es, Anlässe привід; випадок; **aufweisen** (wies auf, aufgewiesen) *vt* показувати; **die Beratung**, -, -en порада; **einzeichnen** *vt* визначати (що-н. на чому-н.); **der Empfang**, -(e)s, -fänge прийом, зустріч (гостей); **empfehlen** (empfohl, empfohlen) *vt* рекомендувати, радити; **entsprechen** (entsprach, entsprochen) *vi* відповідати (чому-н.); **erläutern** *vt* тлумачити; **unumgänglich** *a* неминучий, неминуче; **verbleiben** (verblieb, verblieben) *vi* (s) залишатись; **vermerken** *vt* визначати; **das Verzeichnis**, -ses, -se перелік; **vorhanden sein** бути в наявності.

Vorübung

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

1. Es kann der Empfang hoher Persönlichkeit sein. 2. Es gibt verschiedene Anlässe für die Durchführung eines Stehempfanges. 3. Die Tische und die Tafeln sind auf dem Tafelorientierungsplan so ingezeichnet, wie sie im Festraum stehen. 4. Im Gästeverzeichnis sind hinter den Namen die Nummern der Tafeln vermerkt, an denen die Gäste sitzen sollen. 5. Die Absprache von Durchführung eines Empfanges zwischen dem Besteller und dem Servierleiter soll im Voraus sein. 6. Der Servierleiter kann dem Besteller empfehlen, wie man den Stehempfang durchführen kann. 7. Die Studenten wiesen gute Kenntnisse in der Zubereitung der Nahrung auf. 8. Der Bedienungservice in unserem Restaurant entspricht den besten Formen der Bedienung. 9. Die Ausgabe der Gerichte in dieser Speisehalle verbleibt besser zu sein. 10. In diesem Café sind immer gut zubereitete schmackhafte Fleischgerichte vorhanden. 11. Der Gastgeber soll eine sichere erläuternde Beratung vom Servierleiter unumgänglich erhalten.

Text A: 1. FORMEN DER EMPFÄNGE UND FESTESSEN

Oft wird es sich um Feierlichkeiten handeln, die in einem bestimmten Rahmen stattfinden. So können ein Empfang hoher Persönlichkeiten, eine Hochzeit oder ein Jubiläum sein. Andere Möglichkeiten sind ein Bankett (das Festessen), ein Empfang (Stehempfang), kaltes Büfett, ein Jagdessen u. a. Der teilnehmende Personenkreis soll bekannt sein. Das Wissen über den Anlass und den Personenkreis bildet die Grundlage für die gesamte Absprache zwischen dem Gastgeber und dem Servierleiter. Findet das Essen während einer Tagung statt, wird man nur leichte Speisen und auch nicht mehr als höchstens drei Gänge aus zeitlichen Gründen empfehlen. Nach dem Anlass und dem teilnehmenden Personenkreis richtet sich ebenfalls die Auswahl des Personals, die Ausgestaltung des Raumes, die Tafelform,

die Tischdekoration, die eventuelle Beschaffung der Musik und die Veranstaltungsmeldung.

Zu jedem Essen gehört das entsprechende Getränk. Bei festlichem Anlass können es mehrere ausgewählte Getränke geben. Für ein Festmenü werden bis zu vier Weine oder andere Getränke serviert.

Für alle diese Gelegenheiten ist die sichere und erläuternde Beratung des Gastgebers oder des Gastes vom Kellner unumgänglich.

Text A: 2. TAFELORIENTIERUNGSPLAN

Bei größeren Veranstaltungen liegen am Eingang des Festsaaes ein Tafelorientierungsplan und ein alphabetisch geordnetes Gästeverzeichnis. Beides dient den Gästen zur Orientierung und zum Auffinden ihres Sitzplatzes.

Auf dem Tafelorientierungsplan sind die Tische und die Tafeln so eingezeichnet, wie sie im Festraum stehen.

Im Gästeverzeichnis sind hinter den Namen die Nummern der Tafeln vermerkt, an denen die Gäste sitzen.

Die Tafelnummern sollen den Gästen schon auf der Einladungskarte mitgeteilt werden. Das Aufstellen des Tafelorientierungsplanes ist die Aufgabe des Betriebes, in dem die Veranstaltung durchgeführt wird. Der Plan ist dem Veranstalter zur Aufstellung der Sitzordnung zu übergeben.

Das Aufstellen des Gästeverzeichnisses und die Orientierung der Teilnehmer über die vorgesehene Sitzordnung ist die Aufgabe des Veranstalters.

Text B: DIE AUSSTATTUNG DER FESTTAFEL

Tafelgeräte sollen zweckentsprechend, rationell und dabei schön sein. Für geschlossene Veranstaltungen, wie Hochzeiten und Bankette, werden echtes Porzellan, Tafelsilber und Kristall verwendet. Heute ist eine betont sachliche und schickliche Ausstattung getreten: modernes Porzellan, moderne Bestecke, modernes Glas, hygienische fachgerecht geformte Servietten und flacher, sparsamer Blumenschmuck.

Serviettenformen. Die Serviettenformen können verschiedenartig sein. Die einfachste ist die einfache Welle. Die Servietten finden ihren Platz zwischen der Gabel und dem Messer, auf dem Vorspeisenteller oder links neben der Gabel. Dekorativer sieht das Tafelgedeck aus, wenn die Serviette auf den Teller gelegt ist und das Besteck in diese Serviette eingeordnet wird.

Einsetzen des Vorspeisentellers. Als Vorspeisenteller kann ein Mittelteller oder ein großer flacher Teller eingedeckt werden. Die Größe des Tellers richtet sich nach der Größe der Vorspeise. Zu einer gemischten Vorspeise wird immer ein großer flacher Teller eingedeckt. Der Rand des Vorspeisentellers steht eine Daumenbreite (2–3 mm) oberhalb der Tischkante. Nach den Seiten soll der gleiche Abstand von Teller zu Teller vorhanden sein.

Einsetzen des Toast- bzw. Brötchentellers. Wird für die Vorspeise ein Toastteller benötigt, erhält dieser Teller seinen Platz links vom Vorspeisenteller. Wird Butter zum Toast gereicht, wird das Buttermesser (Mittelmesser) auf den rechten Rand des Toasttellers gelegt. Es liegt parallel zu den Gabeln. Der Toastteller kann für

weitere Gänge als Brötchenteller benutzt werden. Er bleibt bis zur Beendigung des Hauptganges stehen. Bei starker Verschmutzung durch Butter oder durch die Ablage von Speisenresten wird er nach Beendigung des Ganges ausgehoben und im Bedarfsfalle durch einen neuen ersetzt. Beim Einsetzen von Salaten wird der Brotsteller nach oben geschoben. Der Salzstreuer hat seinen Platz in der Mitte der Festtafel.

Auflegen der Besteckteile. An jeder Seite und auch oberhalb des Gedecks werden nicht mehr als 3 Besteckteile eingedeckt. Weitere benötigte Besteckteile sind auf dem Servicetisch (Arbeitstisch des Kellners) bereitzulegen und nachzudecken. Die Besteckteile werden nach der vorgegebenen Speisenfolge stets in der Reihenfolge aufgelegt: erst die großen Messer, dann die großen Gabeln, Fischmesser, Fischgabeln usw. Bei direkt auf die Tafel aufgelegten oder aufgestellten Servietten ist der Abstand vom Messer zur Gabel so zu bestimmen, dass ein großer flacher Teller ohne Berührung der Besteckteile eingesetzt werden kann. Die Art des Auflegens gewährleistet für alle Besteckteile ein gleicher Abstand von 2–3 mm. Der Abstand von einem Besteckteil zum anderen soll parallel und gleichmäßig sein. Die Besteckteile dürfen sich dabei nicht überschneiden! Sie sollen in einem rechten Winkel zur Tischkante liegen.

Die Lage des Vorspeisenbestecks richtet sich nach der gewählten Serviettenform und der Anzahl der anderen Besteckteile. Bei allen Serviettenformen liegt die Gabel links, das Messer rechts vom Gedeck. Der große Löffel oder der Mittellöffel liegt auf der rechten Seite des Gedecks.

Ist in einer Speisenfolge ein Fischgang vorgesehen und ist kein Fischbesteck vorhanden, werden dafür zwei große Gabeln an der linken Seite des Gedecks eingedeckt.

Je nach der Art der süßen Speise werden Besteckteile oberhalb des Gedecks eingedeckt: die Mittलगabel und der Mittellöffel oder die Mittलगabel und ein kleiner Löffel oder die Kuchengabel und ein kleiner Löffel oder die Kuchengabel und der Eislöffel, ein kleiner Löffel. Als erster Besteckteil liegt die Gabel mit dem Griff nach links, darüber der Löffel mit dem Griff nach rechts. Werden für die süße Speise aber der Löffel und die Gabel benutzt, wird nur das Süßspeisenbesteck eingedeckt.

Bildet frisches Obst den Abschluss einer Speisenfolge, werden das Obstmesser und die Obstgabel oder das Mittelmesser und die Mittलगabel oberhalb des Gedecks eingedeckt.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie die Deklination, den Kasus und die Zahl der unterstrichenen Substantive. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Geben Sie den Inhalt des Textes auf Deutsch wieder.

Nach dem Auflegen der Tischtücher wird die erforderliche Anzahl der Stühle um die Tafel gestellt und ausgerichtet. Dabei ist zu beachten, dass die Stühle so gestellt werden, dass der Gast durch Tischbeine nicht behindert wird. Wird bei genügender Abstand von Gedeck zu Gedeck Platz sein, können die Gäste bequem sitzen. Werden Tische symmetrisch im Raum stehen, sind für das Servierpersonal gute Arbeitsgänge um die Tafel herum gegeben. Es ist zu beachten, dass die Servietten aus hygienischen

Gründen wenig und nur mit sauberen Händen vom Kellner berührt werden.

2. Setzen Sie die in Klammern stehenden Substantive in den Singular oder in den Plural. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Als (der Vorspeisenteller) kann ein Mittelteller oder ein großer flacher Teller eingedeckt werden. 2. (Die Serviettenform) sind sehr mannigfaltig. 3. Du wirst schon einer der besten (der Kellner) bei uns. 4. Das ist ein Vorspeisenteller und kein (der Suppenteller). 5. Das Festessen war zu Ende und (der Gast) sind schnell aufgestanden. 6. Der Abstand von einem (das Glas) zum anderen soll gleichmäßig, nicht groß sein.

3. Schreiben Sie die Pluralform der unterstrichenen Substantive und bestimmen Sie ihre Deklination, ihren Kasus, ihre Zahl und ihre Funktion im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

Muster: die Nachspeise – die Nachspeisen

1. Wird nach der süßen Speise noch Käse serviert, wird als erster Besteckteil das Mittelmesser mit dem Griff nach rechts und der Schneide zum Tellerrand eingedeckt. Für die süße Speise kann noch der benötigte Löffel mit dem Griff nach rechts eingedeckt werden. 2. Die Gläser auf dem Festisch sollen exakt ausgerichtet sein. 3. Eine Tischkarte mit dem Namen des Gastes, für den das Gedeck vorgesehen ist, steht an jedem Besteck der Festtafel.

4. Setzen Sie die in Klammern stehenden Substantive in den richtigen Kasus und in die richtige Zahl. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch von der Bestecklage auf der Festtafel.

Die Lage (das Vorspeisenbesteck) richtet sich nach der gewählten Serviettenform und (die Anzahl) der anderen Besteckteile. Alle Besteckteile, die rechts von (der Vorspeisenteller) liegen, werden in (eine Serviette) eingeordnet oder auf einem mit Serviette versehenen Tablett aufgelegt. (die Besteckteile) werden nach der vorgegebenen Speisenfolge von innen nach außen aufgelegt. Werden mehrere Gabeln nebeneinander eingedeckt, darf die zweite Gabel soweit hochgeschoben werden, dass sie mit (die Messerspitze) in einer Höhe liegt.

5. Stellen Sie Fragen zu den unterstrichenen Wörtern. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Salzstreuer auf der Festtafel.

Auf die Festtafel werden nur Salzstreuer vorgesetzt. Man rechnet einen Salzstreuer für drei Personen. Die Salzstreuer müssen vom Platz des Gastes erreichbar sein und sollen nicht unmittelbar neben Blumenschalen oder anderen Dekorationsgegenständen aufgestellt werden. Andere benötigte Gewürze zur Speisenfolge stehen auf dem Servicetisch bereit. Sie werden zum entsprechenden Gang nur nach dem Wunsch der Gäste eingesetzt. Folgt nach der süßen Speise noch ein Käsegang, wird der Salzstreuer nur nach dem Wunsch des Gastes wieder eingesetzt.

6. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Stellen Sie zu jedem Satz je zwei Fragen: eine Frage ohne Fragewort und eine Frage mit einem Fragewort.

1. Die Tafelgeräte werden nach ganz bestimmten Ordnungsprinzipien benutzt. 2. Das Porzellan und die Bestecke sollen sauber und poliert sein, die Servietten sollen fachgeformt sein und ihre Teile exakt ausgerichtet sein. 3. Die Gläserstellung ist für einen korrekt vorgerichteten Tisch von großer Bedeutung.

7. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 1.

1. Welche Feierlichkeiten gibt es? 2. Warum finden die Feierlichkeiten in einem bestimmten Rahmen statt? 3. Wie viele und welche Speisen werden zum Essen während einer Tagung empfohlen? 4. Was bildet die Grundlage für die gesamte Absprache zwischen dem Gastgeber und dem Servierleiter? 5. Wonach richtet sich die Auswahl der Durchführung des Festessens? 6. Wie sollen die Getränke bei der Festtafel sein? 7. Wie viele Getränke werden für ein Festmenü serviert?

8. Erzählen Sie auf Deutsch von Formen der Empfänge und Festessen.

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 2.

1. Wozu dienen der Tafelorientierungsplan und das alphabetisch geordnete Gästeverzeichnis? 2. Was liegt am Eingang des Festsaaes bei größeren Veranstaltungen? 3. Wie sind die Tische und die Tafeln auf dem Tafelorientierungsplan eingezeichnet? 4. Was ist hinter den Namen im Gästeverzeichnis vermerkt? 5. Wann sollen die Tafelnummern den Gästen mitgeteilt werden? 6. Wessen Aufgabe ist das Aufstellen des Tafelorientierungsplanes? 7. Wem und wozu ist der Tafelorientierungsplan zu übergeben?

10. Erzählen Sie auf Deutsch vom Tafelorientierungsplan.

11. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Was gehört zur Ausstattung der Festtafel? 2. Für welche Veranstaltungen werden Porzellan, Tafelsilber und Kristall verwendet? 3. Was gehört heute zu einer sachlichen und schicklichen Ausstattung der Festtafel? 4. Was für Serviettenformen können auf der Festtafel sein und wo können die Servietten liegen? 5. Welche Vorspeisen- und Toast- bzw. Brötchenteller werden auf der Festtafel zur Vorspeise benötigt? Wo finden sie ihren Platz auf der Festtafel? 6. Wie viele Besteckteile werden zu einem Gedeck aufgelegt? 7. Wonach richtet sich die Lage des Vorlegebestecks? 8. Wo liegt der große Löffel oder der Mittellöffel beim Servieren von Suppen in Tassen bei der Festtafel? 9. Wie wird das Fischgericht serviert, wenn kein Fischbesteck vorhanden ist? 10. Welche Besteckteile werden zum Servieren von süßen Speisen eingelegt? Wo sollen sie liegen? 11. Welche Besteckteile werden zum frischen Obst eingedeckt und wo sollen sie liegen?

12. Erzählen Sie auf Deutsch von der Ausstattung der Festtafel.

13. Erzählen Sie vom Auflegen der Besteckteile bei der Festtafel nach dem folgenden Plan:

1. Auflegen der Besteckteile nach der vorgegebenen Speisenfolge.
2. Die Lage des Vorspeisenbestecks.
3. Die Lage der Löffel beim Servieren von Suppen.
4. Das Besteck für den Fleischgang.
5. Das Besteck für den Fischgang.
6. Das Besteck für die süße Speise je nach der Art der süßen Speise.

14. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Існують різні форми прийомів і банкетів. 2. Кожну страву подають з напоєм, який підходить до даного блюда. 3. Всі прилади мають своє певне місце на столі. 4. Потрібні для обслуговування прилади повинні завжди лежати на робочому столі офіціанта, щоб офіціант в будь-який час зміг покласти ці прилади на стіл відвідувачам (гостям).

LEKTION 16

Text A: Servieren von Speisen bei der Festtafel.

Text B: Abräumen und Ersetzen von gebrauchtem Geschirr und Besteckteilen.

Grammatik: Das Passiv. (Wiederholung) (Пасивний стан. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

das Abräumgut, -es, -güter приборний (зі столів) посуд; **abstellen** *vt* приборити; **abtragen** (trug ab, abgetragen) *vt* уносити (посуд зі столу); **die Abwaschküche**, -, -n мийна; **aneignen**, *sich (D)* засвоювати, заволодівати; **anwenden** (wandte an, angewandt) *vt* застосовувати; **aufhalten** (hielt auf, aufgehalten), *sich* перебувати, знаходитись; **die Ausführung**, -, -en здійснення; модель, конструкція; оформлення, виконання (виробу); вислів; **ausheben** (hob aus, ausgehoben) *vt* вилучати; **beauftragen** *vt* (mit D) доручати (кому-н. що-н.); **bequem** I *a* зручний; II *adv* зручно; **einhalten** (hielt ein, eingehalten) *vt* дотримуватися; **ersehen** (ersah, ersehen) *vt* побачити; **einheitlich** *a* 1) єдиний; 2) однотайний; 3) однорідний; **erfassen** *vt* хватати; **ergreifen** (ergriff, ergriffen) *vt* братись (за що-н.); **freigeblieden** *part adj* залишившийся вільним (про місце); **gebraucht** *part adj* використана (про посуд); **laufend** *part adj* діжурний (про страву); **nachfüllen** *vt* доливати, наповнювати; **die Reinigung**, -, -en чистка, очищення; **die Rutschgefahr**, -, -en небезпека зіскользнути (з таці); **die Servierabteilung** (das Revier, -s, -e), -, -en ділянка для обслуговування (певної частини столу); **tauchen** *vt* занурювати (у воду); **die Verkostung**, -, -en дегустація; **zerteilen** *vt* ділити (розрізати) на частини.

Vorübung

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

1. Die Ausführungen des Services enthalten auch das Zerteilen von Fleisch- und Fischgerichten. 2. Bei größeren Festtafeln ist der französische Service anzuwenden. 3. Beim Vorlegen, Einsetzen, Reichen sind viele Regeln einzuhalten. 4. Wer der Ehrengast ist, kann man aus der Bestellung ersehen, oder der Besteller sagt dem Servierleiter seinen Namen. 5. Das Vorlegebesteck liegt so auf der Platte, dass der Gast es bequem erfassen kann. 6. Die Getränkekelner halten sich im Festraum bis zum Nachfüllen der Gläser auf. 7. Geleerte Gläser sind nachzufüllen. 8. Nach jedem Gang sind die entsprechenden Besteckteile von den freigebliedenen Plätzen auszuheben. 9. Später kommende Gäste werden mit dem laufenden Gang bedient. 10. Geformte Eistorten werden mit einem in heißes Wasser getauchten Messer zerteilt. 11. Der Kellner soll immer seine eigene Verkostung des Weines machen, um dem Gast zu sagen, wie der Wein ist, den der Gast bestellen will. 12. Durch das Abschmecken der Weine hat der Kellner die Möglichkeit, sich dieses Wissen über die Weine anzueignen. 13. Der Kellner soll immer während des Festessens rechtzeitig das gebrauchte Geschirr von der Festtafel abräumen und das Abräumgut direkt in die Abwaschküche zur Reinigung abtragen. 14. In der Serviereinteilung (Im Revier) bedient der Speisenkellner etwa 8 bis 12 Personen. 15. Man soll große Tablett mit einer Serviette belegen, um die Rutschgefahr vom Abräumgut vorzubeugen.

Text A: SERVIEREN VON SPEISEN BEI DER FESTTAFEL

Die Ausführungen des Services enthalten nicht nur das richtige Eindecken der Bestecke, das Einsetzen der Speisen oder die Technik ihres Vorlegens, sondern auch das Zerteilen von Fleisch- und Fischgerichten – Tranchieren, Filetieren. Die Vorspeise, die Suppe, das Zwischengericht, das Hauptfleischgericht, das Fischgericht, das Gemüsegericht und Teigwaren, der Käsegang, die süße Speise und das Obst werden in verschiedenen Abschnitten serviert.

Bei kleineren Festtafeln bis zu etwa 12 Personen ist der englische Service und bei größeren Festessen ist der französische Service anzuwenden. In der Serviereinteilung (Im Revier) bedient der Speisenkellner etwa 8 bis 12 Personen.

Das Einsetzen und Ausheben der Teller und Beilagen erfolgt von der rechten Seite des Gastes, ausgenommen der Teile, die links vom Teller stehen. Das Reichen und Vorlegen von Platten sowie aus Schüsseln erfolgt von der linken Seite des Gastes. Das Ausheben der Teller wird es dann, wenn der letzte Gast das Essen beendet hat.

Beim Einsetzen, Reichen und Vorlegen sind folgende Regeln einzuhalten:

- Zuerst werden Ehrengäste bedient. Wer Ehrengast ist, kann aus der Bestellung ersehen werden oder wird vom Besteller genannt oder vom Protokollbeauftragten dem Servierleiter gesagt.
- Mit dem Servieren von den auf den Platten angerichteten Vorspeisen wird beim ersten Gast links im Revier begonnen. Gemischte Vorspeisen werden dem Gast zur Selbstbedienung gereicht oder nach der Wahl des Gastes vom Kellner vorgelegt. Einzeln angerichtete einheitliche Vorspeisen können auch schon vor dem Platznehmen der Gäste eingesetzt werden.
- Mit dem Einsetzen der Suppe wird immer beim ersten Gast rechts im Revier begonnen.
- Bei den nachfolgenden Gängen wird jeweils gewechselt, so dass die Bedienung ein Mal beim Gast links und ein Mal beim Gast rechts im Revier begonnen wird. Das Einsetzen der Teller erfolgt immer von der rechten Seite des Gastes und des Reviers.

Die Speisen werden vom Kellner wie folgt aufgelegt: Das Fleisch auf die untere Hälfte des Tellers. Die Sättigungsbeilage auf die linke obere Hälfte des Tellers. Die Gemüsebeilage auf die rechte obere Hälfte des Tellers. Der Fischgang wird nicht nachserviert, der Hauptgang wird nachserviert.

Bei Ansprachen zwischen zwei Gängen halten sich nur die Getränkekelner im Festraum bis zum Nachfüllen der Gläser auf.

Text B: ABRÄUMEN UND ERSETZEN VON GEBRAUCHTEM GESCHIRR UND BESTECKTEILEN

Das Abräumen erfolgt in kleinen Mengen mit einem Tablett von der rechten Seite des Gastes. Größere Mengen werden mit einem größeren Tablett abgetragen. Für das Abräumen der benutzten Gläser, Tassen usw. ist immer ein Tablett zu verwenden. Große Tablett sind immer mit einem Tuch zu belegen, um die Rutschgefahr vorzubeugen. Beim Abräumen darf man nicht in Tassen und in Gläsern fassen!

Die einzelnen Teile werden lautlos und sortiert zusammengesetzt. Tassen und Teller werden übereinander gestellt, die Besteckteile werden an der rechten Seite des Tablett abgelegt.

Der Speisenkellner soll benutzte Teller, Bestecke, Gläser von den Anstell- und Gästetischen abräumen und in die Abwaschküche abtragen.

Der Speisenkellner soll immer während des Festessens aufmerksam sein und rechtzeitig das gebrauchte Geschirr von der Festtafel abräumen. Das Abräumgut, das links vom Gast steht, wird mit der rechten Hand von der linken Seite des Gastes ausgehoben. Der Kellner soll immer vorwärts um den Tisch gehen, die Hände nie mit dem Abräumgut überladen. Beim Abräumen werden Tassen und Kännchen am Henkel angefasst. Das Abräumgut wird direkt in die Abwaschküche zur Reinigung zugeführt.

Beim Abräumen benutzter Teller und Bestecke ergreift der Kellner am Abstellplatz in der Abwaschküche mit der rechten Hand erst übereinander gesetzte Teller und setzt sie ab, um sie mit Besteckteilen abzusetzen. Werden Teller und Bestecke am Arbeits- oder Servicetisch abgestellt, wird der Teller mit Besteckteilen mit beiden Händen zur Abwaschküche getragen.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Erklären Sie den Gebrauch des Präsens Passivs. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wie süße Speisen beim Festessen serviert werden.

Ist die Speisenfolge beendet, werden vor dem Servieren der süßen Speisen alle Teller, Bestecke, leere Gläser, Menagen und die Servietten abgeräumt. Geformte Eistorten werden mit einem in heißes Wasser getauchten Messer zerteilt. Bei portioniert angerichteten süßen Speisen wird mit dem Einsetzen rechts im Revier begonnen. Werden zu süßen Speisen die Gabel und der Löffel benötigt, ist das Käsebesteck nachzulegen. Es erhält seinen Platz links und rechts vom Teller.

2. Erklären Sie den Gebrauch der Präpositionen „von“ und „durch“. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische. Achten Sie, ob diese Präpositionen immer ins Ukrainische übersetzt werden.

von	durch
1. Das Festessen wird immer von hochqualifizierten Speisen- und Getränkekehlern bedient.	1. Die Festtafel wird immer durch eine Blumendekoration geschmückt.
2. Die Bedienung des Banketts wird von qualifizierten Kellnern erfüllt.	2. Der geschmutzte Teller wird durch einen sauberen ersetzt.

3. Bestimmen Sie das Prädikat in jedem Satz und erklären Sie, in welchem Genus und Zeit es steht. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch, wie der Kellner kleine, mittlere und große Tablett mit Speisen tragen soll.

Kleine Tablett werden in der linken Hand getragen. Mittlere Tablett werden auf der linken Hand getragen. Große Tablett werden auf den gespreizten Fingern der linken Hand in Schulterhöhe getragen. Beim Aufnehmen des Tablett sind beide Hände zu

benutzen. Bei Unsicherheit gibt die rechte Hand Unterstützung. Große Tablett soll man auf keinen Fall auf der Schulter tragen.

4. Nennen Sie die Grundformen der Verben, die im Passiv gebraucht werden. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Tragen der Teller beim Servieren bei der Festtafel.

Beim Servieren auf der Festtafel werden nur zwei Teller in der linken Hand und der dritte in der rechten getragen. Vier und mehr Teller werden auf einem großen Tablett getragen oder auf einem Servierwagen transportiert. Zum Tragen von Tellern ist immer eine saubere Handserviette zu verwenden.

5. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch vom Abräumen der Suppenteller mit Speisenresten oder ohne.

Suppenteller mit Speisenresten werden nicht aufeinander gesetzt. In solchen Fällen muss man höchstens 3 Teller abräumen und zum Servicetisch oder gleich zur Abwaschküche bringen. Beim Abräumen von Suppentellern ohne Speisenreste wird der Teller mit eingelegtem Suppenlöffel von der rechten Seite des Gastes mit der rechten Hand ausgehoben und in die linke Hand zwischen den Daumen und den Zeigefinger übergeben. Der Daumen wird auf den Löffelstiel gelegt.

6. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Abräumen des benutzten Geschirrs mit einem großen Tablett.

Beim Abräumen des benutzten Geschirrs mit einem großen Tablett ist eine Serviette auf das große Tablett aufzulegen. Die Rutschgefahr des Abräumgutes wird dadurch verringert. Das Tablett wird zum Abräumen des Kaffeegeschirrs, Eisbecher und Gläser vom Gästetisch benutzt. Das Abräumgut wird mit der rechten Hand von rechts ausgehoben und auf das in der linken Hand befindliche Tablett gestellt. Gläser und Geschirr sind nach Sorten zu ordnen, Kuchen- und Glasteller sowie Kaffeetassen sind übereinander zu setzen. Die Bestecke sind geordnet an der rechten Seite des Tablett abzuliegen. Werden größere Mengen Gläser auf einem großen Tablett getragen, dann müssen beide Hände benutzt werden.

7. Stellen Sie die Fragen zu den unterstrichenen Wörtern und übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wie man benutzte Gläser von der Festtafel abräumen soll.

Beim Abräumen benutzter Gläser darf man nicht in die Gläser fassen! Die Gläser werden von der rechten Seite des Gastes mit der rechten Hand ausgehoben und auf ein Tablett in der linken Hand mit so viel Abstand voneinander gestellt, dass sie nicht klirren.

8. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wie gefüllte Gläser mit alkoholischen und alkoholfreien Getränken und ungefüllte saubere Stielgläser getragen werden.

Gefüllte Gläser mit alkoholischen Getränken, wie Bier, Wein, Wodka usw., werden auf einem Tablett in der linken Hand getragen. Gefüllte Gläser mit alkoholfreien Getränken, wie Säfte und Milch, werden auf einem Mittelteller angerichtet und in der linken Hand getragen. Ungefüllte saubere Stielgläser werden mit dem Kelch nach unten zwischen den gespreizten Fingern der linken Hand getragen.

9. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wie unbenutzte Gläser von der Festtafel abgeräumt werden.

Beim Abräumen von unbenutzten Stielgläsern (Wein- und Sektgläsern) werden sie am Stiel angefasst. Bechergläser werden mit den Fingern am unteren Drittel angefasst. Wein- und Sektgläser werden mit der rechten Hand ausgehoben und mit dem Kelch nach unten zwischen den Fingern der linken Hand abgetragen. Alle anderen Gläser werden mit der rechten Hand ausgehoben und auf ein Tablett mit so viel Abstand voneinander gestellt, dass sie nicht klirren.

10. Finden Sie im Text A, wo es vom Einsetzen der Teller und Beilagen, dem Beginn vom Servieren und vom Ausheben der Teller gesprochen wird. Erzählen sie davon auf Deutsch (Ukrainisch).

11. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wann sind der englische und der französische Service anzuwenden? 2. Wie viele Personen bedient der Speisenkellner in der Servierabteilung? 3. Von welcher Seite des Gastes erfolgt das Einsetzen und Ausheben der Teller und Beilagen? 4. Von welcher Seite des Gastes erfolgt das Reichen und Vorlegen der Platten? 5. Wer wird zuerst bedient? 6. Wie ersieht man, wer der Ehrengast ist? 7. Wie werden gemischte Vorspeisen dem Gast gereicht? 8. Wie wird die Suppe vor dem Gast beim Festessen eingesetzt? 9. Wie erfolgt das Einsetzen der Teller? 10. Was kann für den Gast zur Selbstbedienung eingesetzt werden? 11. Wie werden die Speisen vom Speisenkellner bei der Festtafel serviert? 12. Welcher Gang wird nachserviert?

12. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Speisen bei der Festtafel.

13. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B. 1. Wie geschieht das Abräumen und das Ersetzen vom gebrauchten Geschirr von der Festtafel? 2. Warum sind immer große Tablett mit einem Tuch zu belegen? 3. Wie werden die Besteckteile von der Festtafel abgeräumt? 4. Wie räumt der Speisenkellner das gebrauchte Geschirr von der Festtafel ab? 5. Wie räumt der Speisenkellner gebrauchte Teller und Bestecke von der Festtafel ab? 6. Wohin wird das Abräumgut vom Speisenkellner zugeführt?

14. Erzählen Sie auf Deutsch vom Abräumen des Geschirrs und der Besteckteile von der Festtafel.

15. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Змішані закуски офіціант подає за вибором відвідувача (гостя). 2. Напій, що відповідає страві, офіціант наливає перед її подаванням. 3. Тарілку ставлять завжди з правого боку від відвідувача (гостя). 4. Спочатку завжди обслуговують почесних гостей. 5. Офіціант під час банкету повинен завжди своєчасно прибирати використаний посуд зі святкового столу. 6. Посуд в невеликій кількості прибирають на таці з правого боку від відвідувача (гостя). 7. Тацю слід покривати серветкою, тому що посуд може зісковзнути з неї і розбитися.

LEKTION 17

Text A: Aufstellen der Gläser auf der Festtafel.

Text B: 1. Die Regeln des Servierens von alkoholhaltigen Getränken.

2. Servieren von Alkoholgetränken bei der Festtafel.

Grammatik: Die Attributsätze. (Wiederholung) (Означальні підрядні речення. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

befolgen *vt* дотримуватися, переслідувати; **die Erfahrung**, -, -en довід;

einbürgern, sich вкорінятися; **das Gedeck**, -(e)s, -e прилад (столовий), обід (за певним меню); **gelten** (galt, gegolt en) *vi* бути дійсним; мати силу; **das Gerät**, -(e)s, -e начиння; посуд; **der Glasfuß**, -sses, - füße ножка рюмки; **geschehen** (geschah, geschehen) *vi* (s) відбуватися; траплятися; **nachdecken** *vt* ставити на стіл додатково; **nötig** *a* потрібний, необхідний; **überwiegend** *part adj* переважно; **umfassend** *part adj* великий; **umgehen** (ging um, umge gangen) *vi* (s) звертатися, обходитись (с ким / чим-н.); **verlangen** *vt* потребувати; **vordecken** *vt* попередньо накривати (стіл); **vorgerichtet** *part adj* підготовлений (оформлений стіл); **der Wohlgeschmack**, -(e)s, -schmücke гарний смак; **der Wunsch**, -es, Wünsche *pl* побажання; **zutreffen** (traf zu, zutreffen) *vi* належати.

Vorübung

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

1. Für das Festessen ist ein korrekt vorgerichteter Tafeltisch bedeutungsvoll. 2. Jedes Gerät auf dem Tafeltisch soll seinen festen Platz haben. 3. Alle für das Gedeck nötigen Gläser sollen sauber und gut poliert auf der Festtafel stehen. 4. Beim Festessen im ukrainischen Stil wird die Festtafel vorgedeckt. 5. Wenn Getränke weiter serviert werden, soll man die Gläser nachdecken. 6. Der Glasfuß darf nicht unter den Besteckteilen stehen. 7. Frucht- oder Mineralwasser werden nach dem Wunsch des Gastes serviert. 8. Die zehn Regeln für das Servieren von alkoholhaltigen Getränken gelten überwiegend für Weine und Spirituosen. 9. Es hat sich eingebürgert, für ein Festmenü bis zu vier Weine oder andere Getränke zu servieren. 10. Für den Wohlgeschmack eines Getränkes ist seine richtige Temperatur entscheidend. 11. Um das Servieren von Wein zu kennen, soll der Kellner ein umfassendes Fachwissen haben. 12. Der Kellner soll immer auf die Servierung der Getränke achten. 13. Was geschah mit dir? Du siehst so schlecht aus. 14. Der Kellner soll eine gute Erfahrung haben, um dem Gast das entsprechende Getränk zu empfehlen. 15. Der Kellner soll die Regel für das Servieren von Getränken auf der Festtafel befolgen. 16. Das Servieren des Weines verlangt vom Kellner ein umfassendes Fachwissen. 17. Der Kellner soll mit den Flaschen so behutsam umgehen, dass der Inhalt nicht beunruhigt wird. 18. Das trifft auf uns auch zu.

Text A: AUFSTELLEN DER GLÄSER AUF DER FESTTAFEL

Die Gläserstellung ist auch für einen korrekt vorgerichteten Festtisch bedeutungsvoll. Jedes Gerät auf dem Festtisch hat seinen festen Platz. Das trifft auch auf die Stellung der Gläser zu. Alle für das Gedeck nötigen Gläser sollen sauber und gut poliert auf den Tisch kommen. Es gibt die folgenden Regeln der Gläserstellung auf der Festtafel:

- es sind nicht mehr als drei Gläser vorzudecken;
- das vierte Glas für das Getränk zur Vorspeise deckt man besser nicht vor, man serviert es gefüllt;
- werden weitere Getränke serviert, sollen Gläser nachgedeckt werden.

Die Gläser werden entsprechend der Weinfolge im Gedeck in einer Linie oder

in einer Dreieckform aufgestellt. Die Dreieckform oder die Linienstellung richtet sich nach der Tafelform und nach dem vorhandenen Platz auf der Tafel. Die Gläser in der Dreieckstellung müssen nach der Seite gleichmäßig ausgerichtet werden.

Es werden nicht mehr als 3 Gläser je Gedeck aufgestellt. Werden Gläser für weitere Getränke benötigt, sind sie bereitzustellen und vor dem Servieren des entsprechenden Ganges von rechts einzusetzen.

Das zum Hauptgericht benötigte Glas steht immer genau über der Spitze des großen Messers des Kuverts, das zum Hauptgang benötigt wird. Die anderen Gläser werden so aufgestellt, wie die Weine der Reihe nach im Gedeckablauf serviert werden, und zwar so, dass sie für den Gast griffbereit stehen.

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.

Alle Gläser der einzelnen Gedecke, die in einer Linie aufgestellt werden, müssen mit den Gläsern der gegenüber liegenden Gedecke eine Diagonale oder Parallele bilden. Die in einer Linie oder im Dreieck aufgestellten und sorgfältig ausgerichteten Gläser bilden drei exakte Linien, die parallel zur Tafelkante verlaufen.

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 der Tafel so angeordnet, dass sie für den Gast erreichbar sind. Frucht-, Eis- und Mineralwasser werden auch nach dem Wunsch einzeln serviert.

Werden den Gästen zum Hauptgericht zwei Weine zur Wahl gestellt, entscheidet der Servierleiter, ob ein viertes Glas aufgestellt wird.

Text B: 1. DIE REGELN FÜR DAS SERVIEREN VON ALKOHOLHALTIGEN GETRÄNKEN

Zu jedem Essen gehört das entsprechende Getränk. Als Hilfe für diese verantwortungsvolle Aufgabe des Kellners sollen die nachfolgenden zehn Regeln gelten. Sie sind eine Einheit. Die zehn Regeln für das Servieren von alkoholhaltigen Getränken beziehen sich überwiegend auf Wein (Rot-, Weiß-, Dessert- oder Schaumwein) und Spirituosen. Selbstverständlich ist es auch möglich, andere alkoholhaltige Getränke so anzubieten.

Hier sind diese zehn Regeln:

1. Für ein Festmenü hat es sich eingebürgert, bis zu vier Weine oder andere Getränke zu servieren.

2. Mit leichten Weinen wird ein Menü begonnen, mit schweren Weinen beendet.

3. Zu schweren Speisen schwere Weine, zu leichten Speisen leichte Weine.

4. Zu herben oder scharfen Speisen eignen sich nur trockene Weine.

5. Feine Speisen erfordern vorzügliche Weine.

6. Dunkle Speisen harmonieren am besten mit Rotwein, helle Speisen mit hellem Wein.

7. Anstelle des Weines kann ein Edelbranntwein oder ein Cocktail am Anfang des Menüs serviert werden. Trockener Dessert- oder Schaumwein kann zu Beginn

des Menüs empfohlen werden.

8. Süße Speisen verlangen süßen Wein, auch Schaumwein.

9. Die Qualität der Weine soll sich im Menü steigern.

10. Die richtige Temperatur der Getränke ist für den Wohlgeschmack entscheidend.

Die Wahl der Weine ist die Sache der Erfahrung, die jeder Kellner machen soll, um den Wunsch des Gastes zu befriedigen und ihm viel Vergnügen zu bringen.

Text B: 2. SERVIEREN VON ALKOHOLOGETRÄNKEN AUF DER FESTTAFEL

Das Servieren von Wein verlangt vom Kellner ein umfassendes Fachwissen. Er soll deshalb aus eigener Verkostung wissen, welche Eigenschaften die Weine haben, die auf der Karte seines Betriebes stehen. Durch die Kostprobe der Weine vor dem Servieren hat er die Gelegenheit, sich diese Kenntnis anzueignen.

Eine genaue Kenntnis der Getränkekarte und das Lesen des Flaschenetiketts hilft dem Kellner seinen Gästen den Wein zu empfehlen, der zu den von ihnen ausgewählten Speisen passt.

Der Kellner soll die folgenden Regeln für das Servieren von Getränken bei der Festtafel befolgen:

1. In der Servierabteilung (Im Reviere) bedient der Getränkekellner etwa 20 bis 25 Gäste.

2. Das zu einem Gang gehörende Getränk wird vor dem Servieren der Speisen eingeschenkt.

3. Die Ehrengäste werden immer zuerst bedient.

4. Geleerte Gläser sind nachzufüllen. Besonders bei Ansprachen ist darauf zu achten, dass alle Gläser gefüllt sind.

5. Vor dem Einschenken des nächstfolgenden Weines sind die geleerten Gläser des vorhergehenden Weines wegzunehmen und auf einem Tablett in die Waschküche abzutragen und durch saubere zu ersetzen.

6. Beim Servieren von Sekt werden die Gläser zum Füllen vom Kellner ausgehoben, mit der Flasche in der rechten Hand gefüllt und mit der rechten Hand von der rechten Seite des Gastes gereicht. Der Kellner geht dabei von rechts nach links um den Tisch.

7. Leere Flaschen sind für den Gastgeber kontrollfähig aufzubewahren.

8. Die Gläser mit Weinbrand und Likören werden auf ein Tablett gestellt und den Gästen von links gereicht.

9. Wird innerhalb einer Getränkefolge zwei Mal Weißwein eingesetzt, so soll es eine Steigerung vom leichten zum schweren Wein vorhanden sein.

Allgemein gilt es: Zu hellem Fleisch (Fisch, Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel, außer Ente und Gans, Austern, Hummer und Krebs) – heller Wein. Zu dunklem Fleisch (Rind- und Hammelfleisch, Wild, Wildgeflügel, Ente und Gans) – dunkler Wein. Zu leichten Speisen – leichte Weine. Zu schweren Speisen – schwere Weine. Zu süßen Speisen – süße Weine. Vom leichten Wein zum schweren Wein.

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 (чашоподібна форма). Für die meisten Rotweine eignet sich ein großes, kugelförmiges (кулястий) Glas.

Das Dessertweinglas ist das kleinste Weinglas.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Setzen Sie das richtige Relativpronomen ein, bestimmen Sie sein Geschlecht, seinen Kasus und seine Zahl und nennen Sie die Wörter in Hauptsätzen, zu denen es gehört. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Das zum Hauptgericht benötigte Glas steht immer genau über der Spitze des großen Messers, ... zum Hauptgang benötigt wird. 2. Für Weißwein mit leicht fruchtigem Geschmack eignet sich das Glas, ... sich im Kelch nach oben verengt. 3. Der Kellner soll die Eigenschaften der Weine wissen, ... auf der Karte seines Restaurants stehen. 4. Eine genaue Kenntnis der Getränkekarte hilft dem Kellner seinen Gästen einen Wein zu empfehlen, ... zu den von ihnen gewählten Speisen passt.

welches, die, das, der

2. Nennen Sie die Relativpronomen, die die Attributsätze einleiten. Bestimmen Sie ihr Geschlecht, ihren Kasus, ihre Zahl und ihre Funktion im Nebensatz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Der Toastteller, der bei starker Verschmutzung durch Butter (Toast) oder durch die Ablage von Speisenresten sehr schmutzig aussieht, wird nach der Beendigung des Ganges ausgehoben und im Bedarfsfall durch einen sauberen ersetzt. 2. Der Teller, den man für kalte Vorspeise eindeckt, ist ein kalter großer flacher Teller. 3. Die Vorspeise, die sehr klein ist, wird mit einem Mittelteller eingedeckt. 4. Der Teller, den man als Brotteller eindeckt, wird links vom Vorspeiseteller aufgestellt.

3. Setzen Sie die Relativpronomen in dem richtigen Kasus und der richtigen Zahl ein. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch, wie und in welcher Reihenfolge die Gläser auf der Festtafel stehen.

Eingedeckt werden die Gläser in der Reihenfolge: erst das Glas, ... zum Hauptgericht benötigt ist, dann das Glas für den Nachtisch und zum Schluss das Glas, ... als erstes Glas vom Kellner gefüllt wird. Alle Gläser der einzelnen Gedecke, ... in einer Linie aufgestellt werden, müssen mit den Gläsern der gegenüber liegenden Gedecke eine Diagonale oder eine Parallele bilden.

das, die, welches

4. Übersetzen Sie den Text und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Spirituosen.

Beim Serviceablauf werden die Gläser meist am Büfett unter der Beachtung des Füllstrichs eingegossen. Werden Gläser ohne Füllstrich verwendet, soll die Spirituose in einem Messglas abgemessen werden und danach ins Trinkglas gefüllt werden. Die Gläser werden auf ein Tablett gestellt, zum Tisch der Gäste getragen und von rechts, unmittelbar vor dem Gast, bzw. rechts unterhalb des bereits auf dem Tisch stehenden Getränkes (z. B. Bier) eingesetzt oder den Gästen von links gereicht.

5. Stellen Sie die Fragen zu den unterstrichenen Wörtern. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und geben Sie den Inhalt des Textes auf Deutsch (Ukrainisch) wieder.

Zur Erhaltung der Geschmacks- und Aromastoffe von Weingetränken sind die richtigen Ausschanktemperaturen und die entsprechenden Glasformen von Bedeutung. Zur Gewährleistung der entsprechenden Ausschanktemperaturen muss der Kellner über eine Kühlung verfügen. Die Gläser mit Weinbrand und Likör werden auf ein Tablett gestellt und den Gästen von links gereicht.

6. Bilden Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner nach dem Text „Servieren von Alkoholgetränken auf der Festtafel“. Sie können mit den folgenden Fragen beginnen:

Oleg: Wie viele Gäste bedient der Getränkekelner im Revier?

Love: ...

Oleg: Wann wird das zu einem Gang gehörende Getränk eingeschenkt?

Love: ...

Oleg: Wie wird der Sekt vom Kellner serviert?

Love: ...

7. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Welche Bedeutung hat die Gläserstellung auf der Festtafel? 2. Wie sollen die Gläser auf die Festtafel kommen? 3. Wie viele Gläser je Gedeck werden auf der Festtafel aufgestellt? 4. Wie werden die Gläser entsprechend der Weinfolge aufgestellt? 5. Wo steht das Glas, das zum Hauptgericht aufgestellt wird? 6. Wie werden die anderen Gläser auf der Festtafel aufgestellt? 7. Wie soll der Abstand von einem zum anderen Glas sein? 8. Wo erhält das Wasserglas seinen Platz auf der Festtafel? 9. Warum soll sich die Qualität der Weine im Menü steigern?

8. Erzählen Sie auf Deutsch über das Aufstellen von Gläsern auf der Festtafel nach dem folgenden Plan:

1. Die Bedeutung der Gläserstellung für eine korrekt vorgerichtete Festtafel.
2. Der Platz der Gläser auf der Festtafel.
3. Die Eindeckung der Gläser in der Reihenfolge.
4. Die Vordeckung der Gläser.

9. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B 1.

1. Was für Regeln gibt es für das Servieren von alkoholhaltigen Getränken? 2. Worauf beziehen sich die Regeln beim Servieren der alkoholhaltigen Getränke? 3. Wie viele Weine oder andere Getränke darf man beim Festessen servieren? 4. Zu welchen Speisen eignen sich leichte trockene Weine? 5. Welche Weine passen besser zu schweren und süßen Speisen? 6. Mit welchen Weinen harmonieren dunkle und helle Speisen am besten? 7. Was für Weine können zum Beginn des Menüs empfohlen werden? 8. Was ist für den Wohlgeschmack eines Getränkes entscheidend?

10. Erzählen Sie auf Deutsch über die Regeln für das Servieren von alkoholhaltigen Getränken.

11. Beantworten Sie die Fragen zum Text B 2.

1. Wie werden Getränke auf der Festtafel serviert? 2. Wann werden Weiß- und Schaumweinflaschen vor den Augen der Gäste geöffnet? 3. Wann werden die

Flaschen am Büfett geöffnet? 4. Wann wird das zu einem Gang gehörende Getränk eingeschenkt? 5. Wie kommen die Getränkekelner in den Festraum? 6. Wer wird zuerst bedient? 7. Wann sind geleerte Gläser nachzufüllen? 8. Wie werden die Gläser vom Kellner ausgehoben? 9. Wo soll das Sektglas stehen und wie wird das Sektglas gefüllt? 10. Wie werden Weinbrand und Liköre serviert?

12. Erzählen Sie auf Deutsch über das Servieren von Getränken auf der Festtafel.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Як правило, сучасний святковий обід може складатися з 3–6 страв.
2. Нумерація страв відбувається відповідно складання послідовності страв.
3. Кожна чарка має своє певне місце на столі.
4. Кожне вино подається у відповідній чарці і до певних страв.
5. Десертна чарка найменша.
6. Відстань між чарками повинна бути рівномірною і не дуже великою.

LEKTION 18

Text A: 1. Das Bankett.

2. Die Menükarte und die Tischkarte, ihre Bestimmungen und ihr Platz auf der Banketttafel.

Text B: Die Reihenfolge der Bedienung der Gäste beim Bankett.

Dialog: Die Annahme der Bestellung für das Festessen.

Grammatik: Die Objektsätze. (Wiederholung) (Додаткові придатні речення. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

der Ablauf, -(e)s, -läufe течія; хід; **abweichen** (wich ab, abgewichen) *vi* (s) відступати (від чого-н.); **die Angelegenheit**, -, -en справа; питання; **anwesend** *part adj* присутній; **durchsprechen** (sprach durch, durchgesprochen) *vt* детально обговорювати; **ehren** *vt* вшановувати; **das Eintreffen**, -s, - прибуття (гостей); **erwähnen** *vt* згадувати; **gemäß präp** (D) згідно (з чим-н.), відповідно; **geschlossen** *part adj* закритий; **die Pflicht**, -, -en обов'язок, обов'язанність; **die Tischkarte**, -, -n картка з імям гостя (яка вказує місце за столом); **die Umrahmung**, -, -en супроводження (музикальне); **verrichten** *vt* виконувати (службові обов'язки); **vereinbart** *part adj* узгоджений; **vorsehen** (sah vor, vorgesehen) *vt* передбачати; **vertraglich** *adv* за договором, згідно з договором; **vorgenannt** *part adj* раніше названий; **der Vorzug**, -(e)s, -züge 1) перевага; **weilen** *vi* знаходитись; перебувати; **der Zwischenraum**, -(e)s, -räume проміжок, відрізок часу.

Vorübung

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

1. Festessen ist das zubereitete Essen für festliche Angelegenheiten. 2. Die Durchführung eines Banketts wird zwischen dem Besteller und dem Servierleiter vorher durchgesprochen und vertraglich fixiert. 3. Etwa 30 Minuten vor dem Eintreffen der ersten Gäste müssen der Aufbau und alle anderen Vorbereitungsarbeiten beendet sein. 4. Das Bankett wurde von musikalischer Umrahmung begleitet. 5. Die Organisation des Ablaufs des Festessens muss der

Servierleiter übernehmen. 6. Der Jubilar erhält den Vorzug in Bedienung. 7. Innerhalb der geschlossenen Veranstaltungen ist die Frage mit der Bedienung komplizierter, von wem der Kellner den Service beginnen soll. 8. Allerdings werden im diplomatischen Zeremoniell die vorgenannten Regeln im Prinzip erheblich abgewichen. 9. Die anwesenden Gäste waren mit der Bedienung von diesem Kellner zufrieden. 10. Dem weilenden Minister bei einem offiziellen Essen soll man als Erstem servieren. 11. Die gesellschaftliche Stellung muss man immer folglich ehren. 12. Innerhalb einer Veranstaltung werden die Gäste ihrer Stellung gemäß bedient. 13. Der Kellner hat die Pflicht, den Gast immer höflich und schnell zu bedienen. 14. Der Servierleiter ist für den vereinbarten Auftrag mit dem Gastgeber verantwortlich. Sie müssen die Durchführung des Festessens durchsprechen. 15. Wenn die Menükarte mit dem Namen des Gastes vorgesehen ist, so dient sie gleichzeitig als Tischkarte. 16. Ich habe schon bereits erwähnt, dass du immer zurzeit essen sollst. 17. Es ist zwischen den einzelnen Gängen einen Zwischenraum im Menü zu halten. 18. Beim Festessen müssen die Kellner wissen, wer welche Arbeiten beim Eindecken der Tafel verrichten soll.

Text A: 1. DAS BANKETT

Festessen ist das zubereitete Essen für festliche Angelegenheiten aus gesellschaftlichen Anlässen, aus Anlass von Familienfeiern, für Ehrungen, Jubiläen usw. Für die Dauer des Festessens wird meist eine Sitzordnung festgelegt. Gespräche sind nur mit den in unmittelbarer Nähe sitzenden Personen möglich.

Die ranghöchsten Gäste nehmen den Platz an der Präsidiumstafel. Für die Bedienung des Präsidiums werden die besten Speisen- und Getränke-kellner gebraucht.

Eine feste Speisen- und Getränkefolge wird zwischen dem Besteller und dem Servierleiter vorher durchgesprochen und vertraglich fixiert: Tag und Uhrzeit der Veranstaltung, welcher Raum, die Anzahl der Gäste, Tafelform und Tafelschmuck (Blumen, Leuchter usw.), Speisen- und Getränkefolge, Menü- und Tischkarten, musikalische Umrahmung, die Organisation des Ablaufs: die Zeit des Eintreffens der Gäste, der Empfang der Gäste, die Tischordnung (Platzierung der Gäste), der Essenbeginn, Tischreden.

Der Raum, in dem das Festessen durchgeführt werden soll, soll gut durchgelüftet sein. Fußboden, Teppich, Tische, Stühle, Beleuchtung und sonstige Gegenstände müssen sauber sein.

Bei der Besprechung des Servierleiters mit dem Besteller sind die Anzahl der Gäste, die Tafelform sowie die Speisen- und Getränkefolge bekannt. Daraus ist zu ersehen, wie viele Tische, Stühle, Tafeltücher, Mund- und Handservietten, Poliertücher, Teller, Gläser, Bestecke, Aschenbecher, Tablette benötigt werden.

Der Servierleiter teilt seine Mitarbeiter ein:

- für das Stellen der Tafeln, Stühle und Arbeitstische;
- für Nachpolieren der Teller, Gläser, Bestecke, Leuchter usw.;
- für Blumenschmuck,
- für die Erstellung Menü- und Tischkarten und des Tafelorientierungsplanes;
- für das Auflegen der Tafel- und Mundtücher;

Text A: 2. DIE MENÜKARTE UND DIE TISCHKARTE, IHRE BESTIMMUNGEN UND IHR PLATZ AUF DER BANKETTAFEL

Die gut gestaltete Menükarte in ihrer Form und Ausstattung ist ein dekorativer Bestandteil der Bankettafel. Die Bankettafel enthält die vom Veranstalter festgelegte Speisen- und Getränkefolge. Der Inhalt der Menükarte, die Speisen- und Getränkefolge müssen für den Gast übersichtlich und verständlich sein.

Nehmen ausländische Gäste am Essen teil, so ist der Text möglichst in die jeweilige Landessprache oder entsprechend des Personenkreises ins Ukrainische, Englische oder Französische zu übersetzen. Die Menükarte soll typografisch gut, grammatikalisch und orthografisch fehlerfrei sowie in gastronomischer Hinsicht einwandfrei sein. Jedes Sprachgemisch (Deutsch, Englisch und Französisch), alle Fantasienamen, für den Gast unverständliche Fachausdrücke sowie Wortabkürzungen sind zu vermeiden.

Die Speisen innerhalb der einzelnen Gänge müssen klar und eindeutig bezeichnet sein.

Bei einer Menükarte stehen die Speisen der einzelnen Gänge auf der linken Seite, die Getränke in gleicher Höhe der Gänge auf der rechten Seite.

Die Getränke zu den einzelnen Gängen müssen klar und eindeutig bezeichnet sein. Bei Weinen ist anzugeben: den Jahrgang, die Lage und bei ausländischen Weinen die geographische Herkunft.

Mokka steht immer unter den Speisen.

Die Menükarte wird links oder oberhalb vom Gedeck aufgelegt. Eine Menükarte für zwei Personen wird zwischen zwei Gedecke gelegt. Wird die Menükarte mit dem Namen des Gastes vorgesehen, dient sie gleichzeitig als Tischkarte.

Die Tischkarte soll in Form und Ausstattung mit der Menükarte im Einklang stehen. Für das Auffinden des vorgesehenen Platzes steht an jedem Gedeck eine Tischkarte mit dem Namen des Gastes, für den das Gedeck vorgesehen ist. Die Tischkarte steht für den Gast sichtbar oberhalb der Gabel oder direkt über dem Gedeck.

Das Aufstellen der Tischkarten an die einzelnen Gedecke erfolgt nach einer vom Gastgeber vorgesehenen Sitzordnung. Die aufgestellten Tischkarten erleichtern den Kellnern das Begleiten der Gäste zu ihrem Sitzplatz an der Tafel.

Text B: DIE REIHENFOLGE DER BEDIENUNG DER GÄSTE BEIM BANKETT

Bei offiziellen Essen erhalten der Jubilar, der Ehrengast oder der Geschäftspartner des Gastgebers den Vorzug. Das trifft ebenso auf den gesellschaftlichen Ranghöheren gegenüber dem Rangniederen zu. Komplizierter ist die Frage, mit wem soll der Kellner den Service innerhalb der geschlossenen Veranstaltungen beginnen. Die Antwort enthalten im Prinzip die Regeln, die allerdings im diplomatischen Zeremoniell erheblich abgewichen werden. Mit dem Service soll man bei dem Ehrengast oder den Ehrengästen einer geschlossenen Gesellschaft ganz gleich beginnen. Das gilt so wohl für die Repräsentanten eines

fremden Staates als auch für die Präsidiumsmitglieder einer Veranstaltung.

Beim offiziellen Essen werden mitunter begleitende Familienangehörige am Präsidium platziert. Sind zum Beispiel die Ehrefrauen 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 bei einer geschlossenen Gesellschaft die Gäste zu bedienen sind, wegen der Vielfalt auftretender Fälle lässt sich 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, den Ehrengast, den Präsidenten einer Institution oder den ranghöchsten Vertreter. Es ergibt sich, dass nach dem Ehrengast, dem als Erstem serviert wurde, die Reihenfolge mit der Sitzordnung identisch sein darf und soll.

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

Der Servierleiter soll mit den Gastgebern oder deren Beauftragten alles im Einzelnen, zum Beispiel das Menü, rechtzeitig besprechen. 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 Fachmann in Gaststätten zur Pflicht machen.

Dialog: DIE ANNAHME DER BESTELLUNG FÜR DAS FESTESSEN

Besteller: Guten Tag. Ich möchte ein Festessen bestellen.

Servierleiter: Bitte schön. Für wie viele Personen?

Besteller: Wir sind ungefähr 15–20 Personen.

Servierleiter: Für wann wollen Sie das Festessen bestellen?

Besteller: Für den 20. April.

Servierleiter: Um wie viel Uhr?

Besteller: Um 17 Uhr.

Servierleiter: Wie viele Griwna pro Person macht es aus?

Besteller: 3 000 Griwna pro Person. Sagen Sie bitte, spielt das Orchester an diesem Tag?

Servierleiter: Ja, von 18 bis 24 Uhr.

Besteller: Erlauben Sie mir den Saal zu besichtigen?

Servierleiter: Ja, bitte. Wir lassen den Tisch im großen Saal decken.

Besteller: Nein, das möchten wir nicht.

Servierleiter: Dann kann ich Ihnen einen kleineren Saal für 20–25 Personen anbieten. *Besteller:* Darf ich ihn mir ansehen?

Servierleiter: Bitte, ich begleite Sie. Wie gefällt Ihnen dieser Raum?

Besteller: Oh, hier ist es sehr gemütlich.

Servierleiter: Wie wollen Sie das Festessen geben: als Tafel oder als Büfett?

Besteller: Bitte, als Tafel.

Servierleiter: Wie sollen wir die Tische stellen? Im Rechteck, T-förmig oder als lange Tafel?

Besteller: T-förmig, bitte. Wollen wir das Menü zusammenstellen.

Servierleiter: Hier ist die Speisekarte für das Festessen. Als Vorspeise: körniger Kaviar mit Zitrone, Lachs in Idealsoße, Stör in Aspik. Wollen Sie vielleicht etwas ergänzen, ersetzen oder etwas streichen?

Besteller: Noch einige Fleischvorspeisen, bitte.

Servierleiter: Nehmen Sie bitte Roastbeef garniert, Schinken mit frischer Gurke oder kalten Aufschnitt mit gemischtem Salat.

Besteller: Roastbeef garniert und kalten Aufschnitt mit gemischtem Salat je zwanzig Mal, bitte. Aber einige Flaschen Wein weniger, bitte. Vielleicht nehmen wir weniger Wodka und dafür Sekt?

Servierleiter: Wie Sie wünschen. Ich bin einverstanden.

Besteller: Was wird das alles kosten?

Servierleiter: Es wird ... Griwna kosten. Werden Sie die ganze Summe gleich zahlen oder machen Sie eine Anzahlung?

Besteller: Ich mache eine Anzahlung.

Servierleiter: Gut, ich stelle eine Quittung aus.

Besteller: Ich danke Ihnen.

Servierleiter: Keine Ursache.

Besteller: Auf Wiedersehen!

Servierleiter: Alles Gute. Auf Wiedersehen!

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie die Art der Nebensätze und die Wortfolge in den Nebensätzen. Nennen Sie die Kojunktionen, mit denen die Nebensätze eingeleitet werden. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Der Kellner soll immer beachten, ob die Serviettenformen auf dem vorgelegten Tisch richtig gelegt oder gestellt werden. 2. Tafeln bzw. Tische sollen symmetrisch im Raum stehen, um für das Servierpersonal gute Arbeitsgänge um die Tafel zu geben. 3. Der Servierleiter soll beachten, dass die Festtafel richtig gestellt sowie sauber, sorgfältig und fachlich richtig eingedeckt wird.

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

1. Der Servierleiter soll darauf achten, ... alle Vorarbeiten im Festraum pünktlich beendet werden, damit die Gäste zur festgestellten Zeit empfangen werden können. 2. Der Servierleiter soll beachten, ... der Inhalt der Menükarte, die Speisen- und Getränkefolge für den Gast übersichtlich und verständlich sind. 3. ... ein 4. (viertes) Glas auf der Festtafel aufgestellt wird, entscheidet der Servierleiter.

3. Stellen Sie schriftlich die Fragen zu den Nebensätzen und übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Der Kellner soll wissen, dass zu jedem Essen das entsprechende Getränk gehört. 2. Der Oberkellner soll beachten, ob der Kellner die Festtafel richtig eingedeckt hat. 3. Der Kellner soll wissen, wie man die Bankettafel festlich ausstatten soll. 4. Der Kellner soll immer in der Lage sein, den Gast bei der Menüauswahl zu beraten, was ihm zum Essen zu nehmen, wenn der Gast ihn darum bittet.

4. Vollenden Sie den Dialog. Inszenieren Sie den Dialog mit Ihrem Gesprächspartner.

Kellner: Guten Tag. Haben Sie schon ausgewählt?

Gast: Bitte bringen Sie uns als Vorspeise zwei Mal Eier mit Fischsalat, zwei Mal Geflügelbrühe mit Einlage und dann ein Mal gebratenen Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und Salat aus frischen Gurken und ein Mal gebratene Nieren mit Nudeln und Gemüsesalat.

Kellner: Gebratene Schweineschnitzel sind leider alle. Vielleicht nehmen Sie Kalbsschnitzel paniert mit Salzkartoffeln und Gurkensalat? Kalbsschnitzel ist heute ausgezeichnet. Aber Sie müssen dann 25–30 Minuten warten.

Gast: Nein, das ist für uns zu lange. Bringen Sie uns lieber etwas von den Eierspeisen. Was können Sie uns anbieten? Vielleicht haben Sie Schweinerücken mit gebratenen Eiern?

Kellner: Schweinerücken ist auch eine Portionsspeise. ...

Gast: ...

Kellner: ...

5. Erzählen Sie auf Ukrainisch anhand des Dialogs, wie man das Mittagessen für ein Festessen (ein Bankett) bestellen soll.

6. Ergänzen Sie den Dialog durch die Antworten und vollenden Sie diesen Dialog. Die Antworten können Sie im Text A 2 finden.

Anna: Was ist eine Menükarte?

Lene: ...

Anna: Wie ist die Menükarte zusammenzustellen?

Lene: ...

Anna: Wie müssen die Speisen innerhalb der einzelnen Gänge sein?

Lene: ...

Anna: Wo stehen die Speisen und die Getränke der einzelnen Gänge in einer Menükarte?

Lene: ...

Anna: ...

7. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 1.

1. Was ist ein Festessen (ein Bankett)? 2. Für welche Angelegenheiten werden Festessen durchgeführt? 3. Was wird für die Dauer des Festessens festgelegt? 4. Wo haben die ranghöchsten Gäste den Platz beim Festessen und wer bedient sie? 5. Mit wem spricht der Besteller die Durchführung des Festessens durch? 6. Was wird zwischen dem Gastgeber und dem Servierleiter durchgesprochen und vertraglich fixiert? 7. Wie soll der Raum sein, in dem das Festessen durchgeführt wird? 8. Wie und wozu teilt der Servierleiter seine Mitarbeiter bei der Durchführung des Festessens ein?

8. Erzählen Sie auf Deutsch über die Durchführung eines Banketts nach dem folgenden Plan:

1. Das Bankett als vorbereitetes Essen für festliche Angelegenheiten.
2. Der Servierleiter spricht mit dem Besteller die Durchführung des Banketts durch.
3. Die Bedienung der ranghöchsten Gäste während des Banketts.
4. Die Aufgaben der Kellner während der Durchführung eines Banketts.

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 2.

1. Was enthält eine Menükarte? 2. Wie soll die Menükarte für den Gast sein? 3. Wie soll der Inhalt der Menükarte aussehen? 4. Wie müssen die Speisen innerhalb der einzelnen Gänge sein? 5. Wo stehen Gemüse- und Sättigungsbeilagen in der Menükarte? 6. Wo stehen die Speisen der einzelnen Gänge und die Getränke in einer Menükarte? 7. Wie müssen die Getränke in der Menükarte bezeichnet sein? 8. Was ist bei Weinen anzugeben? 9. Wo wird die Menükarte für eine Person aufgelegt und wo wird sie für zwei Personen aufgelegt? 10. Was ist eine Tischkarte und wozu braucht man sie? 11. Womit muss die Tischkarte in Form und Ausstattung im Einklang stehen? 12. Wo steht die Tischkarte auf der Banketttafel? 13. Wonach erfolgt das Aufstellen der Tischkarte? 14. Welche Bedeutung hat die Tischkarte für den Kellner?

10. Erzählen Sie von der Menükarte, ihrem Gehalt und von ihrem Platz auf der Banketttafel.

11. Erzählen Sie von der Tischkarte, ihrer Bedeutung für den Kellner und für den Gast.

12. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wer hat den Vorrang in der Bedienung beim Festessen? 2. Mit wem soll der Kellner den Service innerhalb geschlossener Veranstaltungen beginnen? 3. Wo werden die begleitenden Familienangehörigen beim offiziellen Festessen platziert? 4. Warum muss man beim Festessen die gesellschaftliche Stellung ehren? 5. Wen bedient der Kellner innerhalb der geschlossenen Veranstaltungen als Ersten und warum? 6. Warum darf die Reihenfolge beim Service während eines Festessens mit Sitzordnung identisch sein? 7. Mit wem ist der Service in jedem Fall beim Festessen zu beginnen? 8. Welche Ratschläge soll der Servierleiter dem Gastgeber geben?

13. Erzählen Sie auf Deutsch von der Reihenfolge der Bedienung von Gästen bei einem Bankett.

14. Übersetzen Sie ins Deutsche.

I. 1. У ресторані метрдотель повинен зустрічати відвідувача в залі завжди чемно, з увагою, проводити його до столу і посадити, запропонувати меню і, якщо відвідувач попросить, допомогти йому обрати страви і напої. Якщо метрдотель зайнятий, то офіціант зустрічає відвідувачів і пропонує їм місця. Прийнято, щоб офіціант допомагав відвідувачеві сісти, висунувши стілець і запросивши його сісти. 2. Перевага в обслуговуванні на офіційних урочистостях (обідах) має ювіляр, почесний гість або керівник вищого рангу.

II. 1. Меню повинно складатися кваліфікованим персоналом. 2. При складанні меню треба враховувати вміст поживних речовин в їжі, о готується, які потрібні людині для його нормальної життєдіяльності. 3. Щонайменше 50% необхідних для організму людини поживних речовин повинно міститися в обіді. 4. Зміст меню, страв і напоїв повинно бути ясным і зрозумілим для користувача.

LEKTION 19

Text A: Das kalte Büfett.

Text B: Teller, Bestecke und Servietten für das kalte Büfett.

Grammatik: 1. Die Modalverben. (Wiederholung.) (Модальні дієслова.

Повторення).

2. Die Prädikate mit den Verben „sein“ und „werden“. (Wiederholung) (Присудок з дієсловами „sein“ та „werden“. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Abfertigung, -, - обслуговування, відпуск (клієнтів, відвідувачів); **die Anordnung**, -, -en 1) розташування, розміщення; 2) розпорядження, припис; **das Aussehen**, -s (зовнішній) вигляд; **die Anzahl**, -, - число, кількість; **einladen** (lud ein, eingeladen) *vt* запрошувати; **einlegen** *vt* вкладати, поміщати; **genügend** *part adj* достатній, задовільний; **herumreichen** *vt* роздавати; розносити; **die Sicherung**, -, -en забезпечення; **überladen** (übelud, überladen) *vt* перевантажувати, надмірно навантажувати; **übersichtlich** *a* наочний, ясний; **die Zahl**, -, -en число; кількість; **der Zutritt**, -(e)s вхід; доступ.

Vorübung

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

1. Die Anzahl der Teller für ein kaltes Büfett richtet sich nach der Anzahl der Gäste. 2. Der Zutritt zum Büfett soll für die Gäste möglichst von allen Seiten sein. 3. Ein Büfett soll höchstens für 100 Personen zur Sicherung einer schnellen Abfertigung der Gäste vorbereitet sein. 4. Das Sortiment der Gerichte soll für die Gäste übersichtlich und einladend im Aussehen sein. 5. Portionierte Butter und verschiedene Brotsorten sind in eine Serviette ingelegt. 6. Am Festessen reicht der Kellner die Speisen abwechselnd von links nach rechts und dann von rechts nach links herum. 7. Bei einem Stehempfang sind entsprechend der Gästezahl genügend Tische als Abstellische im Festraum aufzustellen. 8. Das kalte Büfett soll nicht überladen sein.

Text A: DAS KALTE BÜFETT

Das Büfett ist eine Möglichkeit, alle Speisen gleichzeitig auf einem Tisch oder einer Tafel zu arrangieren. Zu Empfängen aus politischen, diplomatischen oder gesellschaftlichen Anlässen, für Ehrungen, Jubiläen, aus Anlass von Familienfeiern usw. werden kalte Büfetts für die eingeladenen Gäste zur Selbstbedienung aufgestellt.

Das kalte Büfett ist ein besonderer Anziehungspunkt im Festraum. Es soll ein einladendes, geschmackvolles und dekoratives Aussehen haben und soll die Gäste zum Verzehr der Speisen anregen.

Zur Sicherung einer schnellen Abfertigung der Gäste soll ein kaltes Büfett höchstens für 100 Personen vorbereitet sein.

Ein kaltes Büfett soll in seiner Zusammensetzung einer Speisenfolge aus kalten Gerichten entsprechen. Es soll reichhaltig, aber nicht überladen sein. Verschiedene kleine Vorspeisen, Cocktails, Salate aus Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst, Pasteten, Fisch-, Fleisch- und Geflügelplatten mit den entsprechenden Soßen und Beilagen, verschiedene süße Speisen, Käseplatten, Obstplatten usw. müssen den Gästen zur Wahl stehen.

Vielfach wird das kalte Büfett noch durch die Bereitstellung einer kleinen Auswahl von Suppen und warmen Gerichten ergänzt. Die Ausgabe der Suppe und der warmen Speisen erfolgt dann von einem Koch, getrennt vom kalten Büfett.

Bei einem Stehempfang mit dem kalten Büfett, wo ein Stehplatz für jeden Gast eingedeckt wird, ist auch das Aufstellen der Getränke erforderlich, wenn der Gastgeber wünscht. Im Sortiment des kalten Büfetts und beim Tranchieren der großen Stücke des Fleisches muss der Chefkoch die Anfertigung kleiner Speisen aus Fleisch berücksichtigen, damit die Gäste bequem essen können.

Alle Platten, Schüsseln usw. sind mit Vorlegebestecken vorzusehen. Portionierte Butter und verschiedene Brotsorten (in Servietten eingelegt) sind auf dem Tisch (der Tafel) zu verteilen. An Butter sind Mittelmesser anzulegen. Neben Cocktails und süße Speisen sind kleine Löffel zu legen. Spezialbestecke sollen in unmittelbarer Nähe der entsprechenden Speise liegen.

Der Aufbau des kalten Büfetts und alle anderen Vorbereitungsarbeiten müssen etwa 30 Minuten vor dem Eintreffen der ersten Gäste beendet sein.

Text B: TELLER, BESTECKE UND SERVIETTEN FÜR DAS KALTE BÜFETT

Bei einem Stehempfang werden gleichmäßig hohe Stapel von etwa 10 bis 15 Mitteltellern, Mittelbestecken und Servietten auf den Längs- und Querseiten des Tisches (der Tafel) verteilt und/oder auf anderen Tischen in der Nähe des kalten Büfetts bereitgehalten.

Die Bestecke liegen links und rechts von den Tellerstapeln, die Servietten links von den Gabeln oder hinter den Tellern nach Sorten geordnet.

Bei einem Empfang mit Sitzplätzen werden alle Gästetische mit Mittelbestecken, Servietten und Gläsern eingedeckt, verschiedene Brotsorten (im Brotkorb in Serviette eingelegt) werden auf die Gästetische gestellt. Alle Tische sind mit Salzstreuern, Aschenbechern und Blumenvasen ausgestattet. Mittelteller werden auf den Längs- und Querseiten des Tisches (der Tafel) verteilt und/oder auf anderen Tischen in der Nähe des Büfetts bereitgehalten, Mittelbestecke und Servietten werden neben den Tellern als Reserve eingeordnet. Die Anzahl der Teller, Bestecke und Servietten für ein kaltes Büfett richtet sich nach der Anzahl der Gäste.

Die Gäste bedienen sich mehrmals selbst am kalten Büfett im Verlauf des Empfangs. Deshalb müssen immer Teller, Bestecke und Servietten auf dem Tisch (der Tafel) vorhanden sein und eine entsprechende Anzahl der Reserveteller und Reservebestecke im Office bereitstehen.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Setzen Sie die entsprechenden Modalverben ein und bestimmen Sie ihre Person, Zahl und Zeit. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch, wie ein kaltes Büfett sein soll, wenn Stehempfänge durchgeführt werden.

Der Raum, in dem ein Empfang durchgeführt wird, ... gut durchgelüftet sein. Fußboden, Teppich, Tische, Stühle, Beleuchtung und sonstige Gegenstände ... sauber sein. Das kalte Büfett ... nicht in der Nähe von Türen stehen. Die Größe des Büfetts ... sich nach der Anzahl der Gäste richten. Für ältere Leute, die nicht lange stehen ..., sind Sitze bereitzuhalten, damit sie sich setzen Eine Blumendekoration ... immer auf dem Tisch bei jedem kalten Büfett sein, aber sie ... nicht zu groß sein.

2. Erklären Sie den Gebrauch der Modalverben im Text. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch von der Dekoration des kalten Büfetts.

Bei jedem kalten Büfett muss der Tisch (die Tafel) eine Blumendekoration haben. Die Blumendekoration soll nicht überladen sein. In der Höhe kann keine Einschränkung sein. Dekorative Leuchter mit brennenden Zierkerzen erhöhen die Wirkung des Büfetts. Sie dürfen nicht in der Nähe von Blumen stehen. Die Blumen dürfen nicht die Gäste bei Entnahme von Speisen stören.

3. Stellen Sie die Fragen zu den unterstrichenen Wörtern und bestimmen Sie die Funktion der Verben „sein“ und „werden“ im Satz. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch vom Platz der Teller auf dem Tisch während eines Stehempfanges.

Da zur Vorspeise und zur Suppe entweder Toast, Brot oder Brötchen serviert werden, ist ein Brotteller links einzusetzen. Flache Mittelteller werden gleichmäßig bei einem Stehempfang auf den Längs- und Querseiten des Tisches (der Tafel) verteilt. Die Anzahl der Teller richtet sich nach der Anzahl der Gäste. Teller mit Dekor, Monogramm oder Vignette werden so eingesetzt, dass das Zeichen oben in der Mitte steht und vom Gast gelesen werden kann. Bei Tassen und Gläsern ist ebenso zu verfahren.

4. Bestimmen Sie die Funktion des Verbs „sein“ im Satz und nennen Sie, durch welchen Redenteil das Prädikativ ausgedrückt ist. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Bei einem Stehempfang mit einem kalten Büfett sind die eingeladenen Gäste in Benutzung von Messer und Gabel behindert. 2. Auf einem Stehempfang sind die Gäste stehend zu essen. 3. Der Aufbau des kalten Büfetts und alle anderen Vorbereitungsarbeiten müssen etwa 30 Minuten vor dem Eintreffen der ersten Gäste beendet sein.

5. Finden Sie im folgenden Text die Verben „sein“ und „werden“ und bestimmen Sie ihre Funktionen im Satz. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Erzählen Sie auf Deutsch vom Aufbau eines Büfetts.

Um ein Büfett aufzubauen, soll der Kellner wissen, wie viele Gäste sich gleichzeitig am kalten Büfett zu bedienen sind. Es werden zwei Reihen Restauranttische nebeneinander aufgestellt. Findet die Veranstaltung in einem eingerichteten Bankettsaal statt, sind auch dafür konstruierte Tische in entsprechender Breite vorhanden. Die Tafeltücher werden von Kellnern so aufgelegt, dass die Webkante 8 bis 10 cm vom Fußboden entfernt ist. Die flache und nicht überladene Tafel wird bevorzugt.

6. Bestimmen Sie das Prädikat in Sätzen, wo die Verben „sein“ und „werden“ gebraucht werden. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch von der Ausstattung des kalten Büfetts.

Beim kalten Büfett werden Mittelteller auf dem Tisch in bestimmten Abständen aufgestellt, nicht mehr als 15 Stück übereinander. Es folgen rechts davon die Messer, links die Gabeln. Auf dem frei bleibenden Platz oberhalb der Teller können die Servietten und die kleinen Löffel für den Kaffee und für die später folgende Eisspeise gelegt werden. Sonderbestecke entfallen auch bei einem kalten Büfett auf

Spezialitäten. Alle diese Hinweise gelten für ein Stehbankett. Sitzen die Gäste aber an Tischen oder Tafeln, so werden die kalten Vor- und Nachspeisen vom Büfett serviert und zwar in der gleichen Reihenfolge, wie es im Menü vorgesehen ist.

7. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wozu werden kalte Büfetts bei Empfängen aus politischen, diplomatischen oder gesellschaftlichen Anlässen ausgenutzt? 2. Welche Aufgaben hat das kalte Büfett? 3. Was für Speisen müssen beim kalten Büfett den Gästen zur Auswahl stehen? 4. Wonach richtet sich die Anzahl der Teller, der Bestecke und Servietten beim kalten Büfett? 5. Welche Besteckteile sind in unmittelbarer Nähe von Speisen zu legen? 6. Welche Fragen werden vom Servierleiter mit dem Besteller vor der Durchführung eines Stehempfanges durchgesprochen?

8. Erzählen Sie vom kalten Büfett nach dem folgenden Plan:

1. Die Ausnutzung des kalten Büfetts.
2. Das kalte Büfett als Anziehungspunkt im Festraum.
3. Ein kaltes Büfett entspricht einer Speisenfolge aus kalten Gerichten.
4. Getränke beim kalten Büfett.
5. Die Anzahl des Geschirrs und Vorlegebestecke beim kalten Büfett.

9. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wo und wie werden Mittelteller, Mittelbestecke und Servietten bei einem Stehempfang bereitgehalten? 2. Wo und wie liegen die Bestecke und die Servietten bei dem Stehempfang mit dem kalten Büfett? 3. Wozu werden Mittelteller, Mittelbestecke und Servietten beim kalten Büfett bereitgehalten? 4. Wie werden die Tische bei einem Stehempfang eingedeckt und eingeordnet? 5. Womit werden die Tische des kalten Büfetts bei einem Stehempfang dekoriert? 6. Wonach richtet sich die Anzahl der Teller, Bestecke und Servietten bei einem Stehempfang mit dem kalten Büfett? 7. Wie werden die Gäste im Verlauf des Empfanges am kalten Büfett bedient? 8. Warum müssen die Teller, Bestecke und Servietten immer auf dem Tisch beim kalten Büfett bereitstehen?

10. Erzählen Sie von Tellern, Bestecken und Servietten beim kalten Büfett nach dem folgenden Plan:

1. Teller, Bestecke und Servietten beim kalten Büfett.
2. Bestecke und Servietten und ihr Platz auf dem Tisch beim kalten Büfett.
3. Der Empfang mit Sitzplätzen und die Ausstattung der Tafel.
4. Die Anzahl der Teller, Bestecke und Servietten für das kalte Büfett.

11. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Існують різні форми обслуговування відвідувачів в буфеті з холодними закусками. Одна з форм обслуговування – це обслуговування відвідувачів офіціантом. 2. Число тарілок, приладів і серветок в буфеті з холодними закусками повинно відповідати числу відвідувачів (гостей). 3. М'ясо, риба, сир і солодкі страви повинні бути приготовані на відповідних тарілках. 4. Вибрані відвідувачем (гостем) страви офіціант повинен покласти на відповідну тарілку і подати відвідувачеві (гостю). 5. Кожну страву подають з напоєм, який підходить до даного блюда.

LEKTION 20

Text A: 1. Der Stehempfang.
2. Das Getränkebüfett.

Text B: Die Bedienung der Gäste beim Stehempfang mit dem kalten Büfett.

Grammatik: Der Artikel. (Wiederholung) (Артикль. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Absprache, -, -п домовленість **nach gemeinsamer** ~ за взаємною домовленістю; **anregen** *vt* спонукати, порушувати; **ansehnlich** *a* видний, представницький; **anziehen** (zog an, angezogen) *vt* притягнути; **das Belieben**, -s, бажання; розсуд; **bereitstehen** (stand bereit, bereitgestanden) *vi* бути готовим; **bereitstellen** *vt* заздалегідь готувати, заготовляти; **einordnen** *vt* розміщувати, розташувати, ставити на своє певне місце; **entsprechen** (entsprach, entsprochen) *vi* відповідати; **geplant** *part adj* запланований; **geschmackvoll** *a* зі смаком; **richten**, sich (nach D) керуватися (чим-н.); **schmackhaft** *a* смачний; **der Stehempfang**, -(e)s, -fänge банкет-фуршет; **übereinstimmend sein** відповідати; **ungezwungen** *part adj* невимушений; **verteilen** *vt* розподіляти; роздавати.

Vorübung

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

1. Die Gäste stehen im Laufe des Stehempfanges. 2. Die Gäste fühlen sich ungezwungen während des Stehempfanges. 3. Kalte Büfetts und Getränkebüfetts stehen für die gastronomische Versorgung der Gäste während des Stehempfanges immer bereit. 4. Während des Stehempfanges müssen Stühle in unmittelbarer Nähe bereitgestellt werden, falls ältere Gäste sich setzen zu wünschen. 5. Mittelsteller, Mittelbestecke und Servietten werden gleichmäßig bei einem Stehempfang auf den Längs- und Querseiten des Tisches verteilt. 6. Verteilen Sie bitte die Brotscheibe in vier Stückchen. 7. Mittelbestecke und Servietten werden neben den Tellern als Reserve eingeorordnet. 8. Das kalte Büfett soll schön dekoriert sein und vielfältige schmackhafte Gerichte in Auswahl haben, um die Aufmerksamkeit vieler Gäste an sich anzuziehen. 9. Dieser Festraum ist geschmackvoll dekoriert. 10. Der Gast kann das Gericht nach seinem Belieben auswählen. 11. Bei einem Stehempfang soll die Zahl der Abstellische im Festraum der Gästezahl entsprechen. 12. Kellner sollen die Gläser vor geplanten Ansprachen nachfüllen. 13. Das Büfett ist ständig sauber und ansehnlich zu halten. 14. Die Reihenfolge darf und soll mit der Sitzordnung übereinstimmend sein.

Text A: 1. DER STEHEMPFANG

Der Stehempfang ist für den Gastgeber und die Gäste ein ungezwungenes Festessen. Die Gäste stehen während des Empfanges. Der Gast sucht sich selbst einen Gesprächspartner und kann ihn nach Belieben wechseln.

Für die gastronomische Versorgung der Gäste stehen kalte Büfetts und Getränkebüfetts bereit. Die Gäste bedienen sich selbst mit Speisen und Getränken. Die Speisen und Getränke werden im Stehen eingenommen.

Für die ranghöchsten Gäste wird eine Präsidiumstafel aufgestellt. Die besten

Speisen- und Getränkekelner bedienen das Ehrenpräsidium. Jeden Platz an dieser Tafel weist eine Tischkarte mit dem Namen des Ehrengastes auf. Obwohl die Gäste stehen, müssen Stühle in unmittelbarer Nähe bereitgestellt werden.

Für ältere Gäste, die nicht lange stehen können, sind Sitzmöglichkeiten bereitzuhalten.

Bei einem Stehempfang sind entsprechend der Gästezahl genügend Abstelltische im Festraum aufzustellen. Diese Tische sind mit Salzstreuern, Aschenbechern und Blumendekoration auszustatten. Die Gäste haben hier die Gelegenheit, benutzte Teller und Gläser abzustellen.

Die Vorarbeiten zu einem Stehempfang sind folgende: Der Raum, in dem der Stehempfang durchgeführt wird, soll gut durchgelüftet sein. Fußboden, Teppich, Tische, Stühle, die Beleuchtung und sonstige Gegenstände müssen sauber sein. Die Zahl der Gäste, die Zahl des Büfetts, die Speisen und Getränke sowie ihre Menge werden nach gemeinsamer Absprache zwischen dem Besteller und dem Speisekellner festgestellt. Die Anzahl und die Größe der Tische und Stühle, die Anzahl der Tafeltücher, Mund- und Handservietten, Poliertücher, Teller, Gläser, Bestecke, Aschenbecher, Tablett usw. werden auch festgestellt.

Die Dauer eines Stehempfanges beträgt 2–3 Stunden.

Text A: 2. DAS GETRÄNKEBÜFETT

Bei Stehempfangen sind ein oder mehrere Büfetts mit alkoholfreien und alkoholischen Getränken für die Versorgung der Gäste mit Getränken vorzusehen. Getränkebüfetts, getrennt vom kalten Büfett, sind für den Gast übersichtlicher und vorteilhafter in der Selbstbedienung.

Bei kalten Büfetts wird für jeden Gast ein Stehplatz eingedeckt und ist auch das Aufstellen der Getränke erforderlich, wenn der Gastgeber wünscht.

Die Getränke sind gut temperiert bereitzustellen: Säfte in Gläsern und Krügen, andere alkoholfreie Getränke in Gläsern oder in Flaschen; Wein in Weingläsern; Bier in Flaschen mit Gläsern und mit Flaschenöffnern; Spirituosen in Flaschen mit entsprechenden Gläsern.

Die Getränke werden von den Gästen von dem Getränkebüfett selbst abgeholt. Die Getränke werden in Gläsern vom Kellner auf einem Tablett gereicht. Leer gewordene Gläser werden aus Flaschen vom Kellner nachgefüllt. Die Gäste werden am Tisch mit Getränken durch Getränkekelner versorgt.

Wein und Sekt werden am Tisch nach Bedarf nachgeschenkt.

Text B: DIE BEDIENUNG DER GÄSTE AUF DEM STEHEMPFANG MIT DEM KALTEN BÜFETT

Man unterscheidet verschiedene Formen der Bedienung der Gäste auf dem Stehempfang mit dem kalten Büfett:

- a) Die Gäste bedienen sich selbst.
- b) Die Gäste werden von Köchen in sauberer Berufskleidung bedient.
- c) Die Gäste werden von Köchen und Kellnern bedient.
- d) Die Gäste werden von Kellnern bedient.

Die von den Gästen gewählten Speisen werden sauber auf Tellern angerichtet.

Fleisch, Käse und süße Speisen müssen getrennt voneinander auf Tellern angerichtet werden. Ganze Stücke (Geflügel usw.) werden von Köchen oder Kellnern am Büfett tranchiert.

Das Büfett ist ständig sauber und ansehnlich zu halten, leere Platten, Schüsseln usw. sind vom Büfett zu entfernen.

Bei einem Empfang mit Sitzplätzen für einen kleinen Gästekreis können die Platten auch vom Kellner gereicht oder die Speisen vorgelegt werden.

Der Jubilar, der Gast oder der Geschäftspartner des Gastgebers erhalten den Vorzug. Das trifft ebenso auf den Ranghöheren dem Rangniedereren gegenüber zu. Komplizierter ist die Frage, mit wem der Kellner den Service innerhalb der geschlossenen Veranstaltungen beginnen soll. Die Antwort enthalten im Prinzip die vorgenannten Regeln, die man allerdings im diplomatischen Zeremoniell erheblich abweicht. Mit dem Service soll man bei dem Ehrengast oder bei den Ehrengästen einer geschlossenen Gesellschaft ganz gleich beginnen. Das gilt sowohl für die Representanten eines fremden Staates als auch für die Präsidiumsmitglieder einer Veranstaltung.

Bei dem offiziellen Essen werden mitunter begleitende Familienangehörige am Präsidium platziert. Sind zum Beispiel die Ehrefrauen 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.

Innerhalb der geschlossenen Veranstaltungen bedient der Kellner sowohl nach der Rang- als auch nach der Reihenfolge: zuerst den Jubilar, den Ehrengast, den Präsidenten einer Institution, den ranghöchsten Vertreter. Es ergibt sich, dass nach dem Ehrengast, dem als Erstem serviert wurde, darf und soll die Reihenfolge mit der Sitzordnung übereinstimmend sein.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie den Kasus des Artikels und erklären Sie seinen Gebrauch. Erklären Sie den Gebrauch der Substantive mit und ohne Artikel. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Es können verschiedene Formen bei der Bedienung der Gäste auf dem Stehempfang mit dem kalten Büfett sein. 2. Das Büfett ist ständig sauber zu halten. Leere Platten, Schüsseln usw. sind vom Büfett zu entfernen. 3. Die Gäste werden von dem Kellner am Tisch mit Getränken versorgt. 4. Wein und Sekt müssen am Tisch ein- und beim Bedarf nachgeschenkt werden.

2. Setzen Sie den Artikel (bestimmten oder unbestimmten) in den entsprechenden Kasus. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Geben Sie den Inhalt des Textes auf Deutsch wieder.

Die Anzahl (der Teller), Bestecke und Servietten richtet sich bei (ein kaltes Büfett) nach der Anzahl (die Gäste). Beim Stehempfang handelt es sich um (die Selbstbedienung) der Gäste. Es gibt verschiedene Anlässe für die Durchführung (ein Stehempfang). Die Absprache (die Durchführung) eines Empfanges soll zwischen (der Besteller und der Servierleiter) im Voraus durchgeführt werden. Der Servierleiter kann (der Besteller) empfehlen, wie man (der Stehempfang) durchführen soll.

3. Erklären Sie den Gebrauch des bestimmten und unbestimmten Artikels.

Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische. Erzählen Sie auf Deutsch über das Tragen der ungefüllten sauberen Stielgläser und ungeöffneten Flaschen zur Tafel vom Kellner.

Ungefüllte saubere Stielkelchgläser werden mit dem Kelch nach unten zwischen den gespreizten Fingern der linken Hand getragen. Eine Wein- oder Sektflasche wird in der linken Hand getragen. Mehrere Wein- oder Sektflaschen werden zwischen den gespreizten Fingern der linken Hand getragen. Mehrere Bier-, Limonaden- oder Mineralwasserflaschen können zwischen den gespreizten Fingern der linken Hand getragen werden.

Ungeöffnete Flaschen werden vom Kellner auf einem großen Tablett getragen. Sie sind dabei auf das Tablett so zu legen, um sie nicht ins Rollen kommen zu können.

4. Bilden Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner und sprechen Sie mit ihm von Speisen und Getränken bei der Bedienung der Gäste auf einem Empfang mit dem kalten Büfett.

5. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 1.

1. Was für ein Festessen ist der Stehempfang? 2. Wie wird der Stehempfang durchgeführt? 3. Wie werden die Speisen und Getränke von den Gästen eingenommen und wer bedient die Gäste bei einem Stehempfang? 4. Wie werden die ranghöchsten Gäste beim Stehempfang bedient? 5. Wie lange dauert ein Stehempfang? 6. Wozu werden kalte Büfettts aufgestellt? 7. Wie und wozu soll das kalte Büfett wirken? 8. Was soll den Gästen beim kalten Büfett zur Wahl stehen? 9. Was ist für die Versorgung der Gäste beim Stehempfang mit dem kalten Büfett vorzusehen? 10. Wie müssen die Speisen im kalten Büfett sein? 11. Welche Getränke und worin sind für Gäste beim kalten Büfett bereitzustellen? 12. Von wem werden die Getränke den Gästen gereicht?

6. Erzählen Sie auf Deutsch vom Stehempfang.

7. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 2.

1. Wie soll das Getränkebüfett für den Gast sein? 2. Wie müssen die Getränke im Getränkebüfett sein? 3. Wie sollen alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke im Getränkebüfett bereitgestellt werden? 4. Von wem werden Getränke im Getränkebüfett abgeholt? 5. Von wem werden Getränke für den Gast nachgefüllt? 6. Von wem werden die leer gewordenen Gläser nachgefüllt?

8. Erzählen Sie auf Deutsch vom Getränkebüfett.

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Welche Formen der Bedienung der Gäste gibt es beim Stehempfang mit dem kalten Büfett? 2. Wie ist das Büfett ständig zu halten? 3. Wie werden die Speisen beim Stehempfang mit dem kalten Büfett angerichtet? 4. Von wem und wo werden die ganzen Stücke von Geflügel, Rücken usw. tranchiert? 5. Wer bedient die Gäste bei einem Empfang mit Sitzplätzen für einen kleinen Gästekreis? 6. Wer erhält den Vorzug bei der Bedienung auf dem Stehempfang mit dem kalten Büfett? 7. Mit wem soll der Kellner den Service innerhalb der gesellschaftlichen Veranstaltungen beginnen? 8. Wo werden die begleitenden Familienangehörigen beim offiziellen Essen platziert? 9. Warum muss man beim offiziellen Essen die gesellschaftliche Stellung ehren? 10. Wie bedient der Kellner die Gäste einer geschlossenen

Gesellschaft? 11. Wem wird der Kellner nach dem Ehrengast als Erstem servieren und warum?

10. Erzählen Sie von der Bedienung der Gäste beim Stehempfang mit dem kalten Büfett.

11. Übersetzen Sie ins Deutsche.

I. 1. Існують різні форми прийомів і банкетів. 2. На прийомі «банкет-фуршет» гості їдять і п'ють, стоячи біля столів, до яких не ставлять стільці, і обслуговують себе самі. 3. Меню для такого банкету включає широкий асортимент холодних страв і закусок, гарячі закуски, десерт, холодні і гарячі напої. 4. Закуси подають учасникам банкета-фуршету невеликими порціями – «під виделку», тобто щоб можна було брати на виделку без допомоги ножа.

II. 1. На банкеті-фуршеті можна обслуговувати в 4–5 разів більше гостей, ніж на банкеті за столом, при рівних площах залу. 2. Почесних гостей, ювілярів та інших гостей високого рангу обслуговують висококваліфіковані офіціанти. 3. Необхідні для обслуговування прилади повинні завжди лежати на робочому столі офіціанта, щоб офіціант в будь-який час зміг покласти ці прилади на стіл відвідувачам (гостям).

LEKTION 21

Text A: Das Frühstücksbüfett, seine Tischausrüstung und die Arbeitsorganisation.

Text B: Das Speisen- und Getränkeassortiment für das Frühstücksbüfett und die Bedienung der Gäste am Frühstücksbüfett.

Grammatik: 1. Die Wortfolge in einem einfachen erweiterten Satz. (Wiederholung) (Порядок слів в простому поширеному реченні. Повторення).

2. Die Reflexivpronomen. (Wiederholung) (Зворотні займенники. Повторення).

3. Die Reflexiven Verben. (Wiederholung) (Зворотні дієслова. Повторення).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Angabe, -, -n вказівка; **annehmbar** *a* прийнятний; **aufschneiden** (schnitt auf, aufgeschnitten) *vt* нарізати; **die Ausrüstung**, -, -en обладнання, оснащення; **auszeichnen** *vt* помічати; **der Bestand**, -(e)s, -stände наявність; **der Betrag**, -(e)s, -träge сума, вартість; **der Blick**, -(e)s, -e; погляд; **die Einreichung**, -, - подача; **entgegen präp** (D) всупереч; **erledigen** *vt* виконувати; **das Gedeck**, -(e)s, -e (столовий) прилад; **gestalten**, sich складатися; **das Gewicht**, -(e)s, -e вага; **glasweise adv** склянками; чарками; **preislich adv** відповідно до цін; **sichtbar** *a* видимий; **der Strom**, -(e)s, Ströme потік; **überblicken** *vt* окинути поглядом; **üblich** *a* звичайний; **übernehmen** (übernahm, übernommen) *vt* отримувати; брати на себе; **verkürzen** *vt* скорочувати; **vordecken** *vt* заздалегідь накривати.

Vorübung

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

1. Das Frühstücksbüfett soll den Blick der Gäste anziehen. 2. Dieses Frühstücksbüfett ist schön eingedeckt und entsprechend gestaltet. Der Arbeitsablauf gestaltete sich ausgezeichnet. 3. Der befindliche Warenbestand im Frühstücksbüfett wird von der Kellnerbrigade verkauft. 4. Der Kellner, der den Büfettendienst hat, zeigt dem Gast den

Platz am Tisch, der mit einem Frühstückskuvert vorgedeckt wurde. 5. Die Tischausrüstung des Frühstücksbüfetts soll der Tischausrüstung in einem Restaurant entsprechen. 6. Der diensthabende Kellner erledigt auch für das Frühstück die üblichen Bestellungen für die warme Küche, wie Eierspeisen, Ragout und Ähnliches. 7. Ein dritter Kellner übernimmt von den Gästen die Rechnung für das Essen. 8. Der diensthabende Kellner ist für die rechtzeitige Einreichung aus der Küche und vom Getränkebüfett verantwortlich. 9. Für die verspäteten Frühstücksgäste kann ein annehmbares Sortiment angeboten werden. 10. Entgegen der traditionellen Form bedient sich der Gast am Frühstücksbüfett zu einem Teil selbst. 11. Die aufgeschnittene Wurst soll auf dem Mittelteller liegen. 12. Die Gläser mit Füllstrich sind für die glasweise angebotenen Getränke zu verwenden. 13. Der unterschiedliche Gästestrom soll beim Frühstücksbüfett berücksichtigt werden. 14. Das angebotene Sortiment muss für die Gäste sichtbar sein. 15. Der Gast soll das angebotene Sortiment auf dem Frühstücksbüfett überblicken. 16. Die Getränke auf dem Frühstücksbüfett sind preislich ausgezeichnet. 17. Zum Frühstück soll der Kellner das Frühstücksgedeck legen. 18. Der Oberkellner soll die detaillierte Rechnung und Kassierung des Rechnungsbetrages dem Gast ausschreiben. 19. Die Angaben der Portionspreisen sind auf der Preistafel geschrieben werden.

Text A: DAS FRÜHSTÜCKSBÜFETT, SEINE TISCHAUSRÜSTUNG UND DIE ARBEITSORGANISATION

Das Frühstücksbüfett soll mit einem attraktiven Angebot den Blick der Gäste anziehen und deshalb muss es für den Gast gut sichtbar sein. Das Frühstücksbüfett befindet sich gewöhnlich im Restaurant in der Nähe des Eingangs. Die Größe des Frühstücksbüfetts richtet sich nach der Anzahl der Frühstücksgäste, dem Umfang des Sortiments und der Anzahl der Sitzplätze im Frühstücksraum.

Beim Frühstücksbüfett muss der unterschiedliche Gästestrom berücksichtigt werden, der um die Zeit von 7.00 bis 9.30 Uhr seinen Höhepunkt erreicht.

Die Tischausrüstung des Frühstücksbüfetts besteht aus dem Tischtuch, der Blumenvase mit Blumen, dem Salzstreuer, dem Aschenbecher, der Zuckerdose, der Zuckerrange, dem Sahnegießer, dem Brotkorb, der Frühstückskarte und dem Gedeck für jeden Gast. Das Gedeck besteht aus einer kleinen Teller, der Serviette, einem kleinen Messer und einer kleinen Gabel, einer Kaffeeuntertasse und einem Kaffeelöffel. Die Tasse wird vorgewärmt und mit dem Getränk serviert. Salzstreuer, Zuckerdose, Sahnegießer und Brotkorb werden ersichtlich eingesetzt.

Die Frühstückskarte mit Speisen- und Getränkepreisen müssen auf jedem Tisch liegen, damit der Gast entsprechende Speisen und Getränke auswählen kann.

Beim Eindecken des Frühstückstisches sollen zwei gegenüberliegende Plätze an einem Quadratisch eingedeckt werden. Für mehr als vier Personen werden zwei große Tische eingedeckt und es wird mit dem Anstelltisch gearbeitet.

Die Arbeitsorganisation im Restaurant verändert sich erheblich, wenn es dort ein Frühstücksbüfett gibt. Die Kellner sollen immer in Form der Brigadenbedienung arbeiten. Das ist schon aus dem Grunde notwendig, dass der auf dem Frühstücksbüfett befindliche Warenbestand von der Kellnerbrigade aus der Küche und vom Getränkebüfett übernommen und verkauft wird.

Der Gast wird vom diensthabenden Kellner empfangen und zum Frühstücksbüfett begleitet. Am Frühstücksbüfett wählt sich der Gast seine Speisen aus und bedient sich selbst. Bei der Auswahl der Speisen und beim Anrichten ist der Kellner, der Büfettdienst hat, dem Gast behilflich. Vom Getränke-kellner wird der Gast nach seinen Wünschen (Kaffee, Tee, Kakao, heiße Milch u. a.) gefragt. Dieser Kellner erledigt auch die für das Frühstück üblichen Bestellungen für die warme Küche (Eierspeisen, Ragout, kleine Steaks und Ähnliches). Er schreibt auch die Rechnung aus.

Der diensthabende Kellner ist für die rechtzeitige Einreichung aus der Küche und vom Getränkebüfett verantwortlich. Geht die Frühstückszeit zu Ende, muss er es so planen, dass noch ein annehmbares Sortiment für verspätete Frühstücksgäste angeboten werden kann.

Text B: DAS SPEISEN- UND GETRÄNKESORTIMENT FÜR DAS FRÜHSTÜCKSBÜFETT UND DIE BEDIENUNG DER GÄSTE AM FRÜHSTÜCKSBÜFETT

Speisen- und Getränkesortiment. Das Frühstücksbüfett hat ein für das Frühstück typisches und dem Bedarf entsprechendes Speisen- und Getränkesortiment. Das Speisen- und Getränkesortiment im Frühstücksbüfett ist immer sehr vielfältig. Es gibt dem Gast die Gelegenheit, von vielen Speisen etwas zu essen. So wiegen beispielsweise die aufgeschnittene Wurst, der Käse, die Tranchen (зл. частина) vom Roastbeef oder vom Kassler zwischen 20 bis 50g. Um nicht zu viele unterschiedliche Einzelpreise zu haben, können die angebotenen Speisengruppen gewichtsmäßig (помірно на вагу) so ausbalanciert werden, dass gleiche Preise erscheinen. Ebenfalls sollen schmackhafte Speisen zur Auswahl angeboten werden. Frische Gurken, Tomaten, Rohkostsalate und vor allem frisches Obst der Saison runden das Sortiment ab. Dann kommt noch Kleingebäck. Gekochte Eier sind in warm haltenden Körbchen vorhanden. Für das Frühstücksangebot gehören auch Butter, Konfitüre, Brötchen, Grau- und Schwarzbrot.

Das Sortiment kalter Getränke wird von Milchgetränken, wie frische, saure und Buttermilch, Jogurt, Kefir, warmen Getränken wie Tee, Kaffee, Kakao, und Fruchtsäften bis zum Mineralwasser gereicht. Für die glasweise angebotenen Getränke sind die Gläser mit Füllstrich zu verwenden.

Die Bedienung der Gäste. Die Gäste sollen möglichst von allen Seiten den Zutritt zum Frühstücksbüfett haben. Eine schnelle und reibungslose Selbstbedienung muss gewährleistet werden. Der Gast kann das angebotene Sortiment überblicken und seine Qualität einschätzen. Dadurch wird er zum Verzehr der Speisen und Getränke angeregt.

Für den Gast gibt es durch die Selbstbedienung eine schnelle und individuelle Bedienung und keine Wartezeiten, und dadurch erfolgt für ihn eine Zeitsparung beim Frühstück.

An allen angebotenen Waren sind Vorlegebestecke anzulegen (außer bei abgepackten Waren). Alle Speisen müssen portioniert und die Gläser maßgerecht gefüllt werden und preislich ausgezeichnet sein. Der Warenpreis muss aus der Frühstückskarte und auf einer Preistafel ersichtlich sein.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Bestimmen Sie die Wortfolge in den folgenden Sätzen und stellen Sie die Fragen zu jedem Satzglied im letzten Satz. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch vom Frühstücksbüfett.

Der Frühstücksraum muss hell, sauber und gut durchgelüftet sein. Maßgebend für die Größe des Frühstücksbüfetts ist die Sitzkapazität. Die Tische müssen schön ausgerichtet sein, dürfen nicht wackeln und müssen vor dem Kommen der ersten Gäste vollständig eingedeckt sein. Das Tischtuch und die Tischausrüstung müssen immer auch bei starkem Arbeitsanfall sauber sein.

2. Schreiben Sie den ersten und den zweiten Satz mit gerader Wortfolge und den dritten und den vierten mit invertierter Wortfolge. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Für die glasweise angebotenen Getränke sind Gläser mit Füllstrich zu verwenden. 2. Bei einem einfachen Frühstück wird keine Gabel eingedeckt. 3. Die Papierservietten stehen im Serviettenhalter auf dem Gasttisch. 4. Der Gast kann das für das Frühstücksbüfett angebotene Speisensortiment überblicken und dessen Qualität einschätzen.

3. Bestimmen und erklären Sie die Wortfolge in den folgenden Sätzen. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und betiteln Sie ihn. Geben Sie den Inhalt des Textes auf Deutsch (Ukrainisch) wieder.

Ein volles Angebot soll während der gesamten Frühstückszeit gewährleistet sein. An allen angebotenen Waren (außer abgepackten) sind Vorlegebestecke anzulegen. Alle Speisen sollen portioniert, die Gläser maßgerecht gefüllt angeboten werden und der Preis soll ausgezeichnet sein. Preis soll aus der Frühstückskarte und auf einer Preistafel ersichtlich sein. Die Getränke bietet man glasweise an. Die Gläser sind mit Füllstrich zu verwenden. Die Regeln des Eindeckens des Frühstückstisches sollen beachtet werden.

4. Konjugieren Sie im Präsens den Satz mit dem reflexiven Verb. Achten Sie auf die Stellung des Reflexivpronomens im Satz.

Ich bediene mich selbst am Frühstücksbüfett.

5. Setzen Sie die reflexiven Verben in der entsprechenden Person und Zahl ein. Achten Sie auf die Stellung der Reflexivpronomen im Satz. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Am Frühstücksbüfett ... der Gast seine Speisen ... und ... selbst. (sich auswählen, sich bedienen) 2. Die Arbeitsorganisation ... bei einem Frühstücksbüfett ... erheblich. (verändern sich) 3. Die Größe des Frühstücksbüfetts ... nach der Anzahl der Frühstücksgäste. (sich richten) 4. Die Rentabilität des Betriebes ... durch die Steigerung des Warenumsatzes infolge der Selbstbedienung der Gäste. (sich erhöhen) 5. Beim Servieren ... der Kellner diskret und taktvoll, er ... nur auf seine Arbeit. (sich verhalten, sich konzentrieren)

6. Setzen Sie die Reflexivpronomen in dem richtigen Kasus ein. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

1. Mein Bruder isst ... immer satt am Mittagessen in unserer Speisehalle. 2. Wir bedienen ... am Frühstücksbüfett selbst. 3. Ihr müsst ... nach der Frühstückskarte im Frühstücksbüfett richten.

7. Bilden Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner nach dem Text A zum Thema „Die Bedienung der Gäste am Frühstücksbüfett“.

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

- 1) vom Frühstücksbüfett,
- 2) von der Tischausrüstung,
- 3) von der Arbeitsorganisation,
- 4) vom Speisen- und Getränkesortiment für das Frühstücksbüfett,
- 5) von der Bedienung der Gäste am Frühstücksbüfett.

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wo und warum soll das Frühstücksbüfett aufgestellt werden? 2. Wonach richtet sich die Größe des Frühstücksbüfetts? 3. Woraus besteht die Tischausrüstung des Frühstücksbüfetts? 4. Woraus besteht das Gedeck für einen Gast? 5. Wie sollen die Frühstückstische eingeordnet werden? 6. Wie sollen die Kellner im Frühstücksbüfett arbeiten? 7. Wer schreibt die Rechnung aus? 8. Wie gestaltet sich der Arbeitsablauf im Restaurant, wenn es in ihm ein Frühstücksbüfett gibt? 9. Wer ist dem Gast bei der Auswahl und beim Anrichten der Speisen behilflich? 10. Wer fragt den Gast nach seinen Wünschen?

10. Erzählen Sie auf Deutsch vom Frühstücksbüfett, von seiner Tischausrüstung und von der Arbeitsorganisation.

11. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

1. Woraus besteht das Speisen- und Getränkesortiment für das Frühstücksbüfett? 2. Was kann sich der Gast am Frühstücksbüfett zum Essen auswählen? 3. Welche Speisen werden dem Gast zur Auswahl am Frühstücksbüfett angeboten? 5. Welche kalten und warmen Getränke werden dem Gast am Frühstücksbüfett gereicht? 6. Welche Gläser sind für die glasweise angebotenen Getränke zu verwenden und warum? 7. Warum kann der Gast das angebotene Speisen- und Getränkesortiment überblicken? 8. Warum kann der Gast eine Zeitsparung beim Frühstück am Frühstücksbüfett haben? 9. Wo muss der Warenpreis für den Gast ersichtlich sein und wo befindet er sich?

12. Erzählen Sie vom Speisen- und Getränkesortiment für das Frühstücks büfett und von der Bedienung der Gäste am Frühstücksbüfett.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

I. 1. У буфеті (за шведським столом) відвідувач обслуговує себе сам. 2. У буфеті слід враховувати різні смаки відвідувачів. 3. Шведський стіл має відповідний для сніданку асортимент холодних і гарячих страв і напоїв. 4. Асортимент холодних і гарячих страв і напоїв завжди дуже різноманітний.

II. 1. Доступ до буфету (до шведського столу) відвідувач повинен мати з усіх боків. 2. При самообслуговуванні за принципом шведського столу, відвідувач економить час під час сніданку. 3. У буфеті на всі страви та напої повинні бути ціни, і страви повинні бути порційно оформлені. 4. Столовий прилад для сніданку складається з маленької тарілки, серветки, маленького ножа, маленької виделки, маленької кавової ложки і блюдця для кавової чашки. Чашку попередньо підігрівають і подають в ній каву (чай, какао та інші напої за бажанням відвідувача).

ГРАМАТИЧНИЙ ДОВІДНИК

Складнопірядне речення

Складнопірядне речення складається з головного й одного чи декількох пірядних. Пірядне підпорядковується головному і виступає в ньому як член речення. У цьому зв'язку розрізняють означальні, додаткові й обставинні пірядні речення.

Пірядне речення може стояти після головного, перед ним чи всередині нього. Воно вводиться, як правило, пірядними сполучниками *dass* «що, щоб», *wenn* «якщо, коли», *als* «коли», *weil* «тому що» та ін.; відносними займенниками *der, die, das, die* «який, яка, яке, які»; питальними займенниками *wo* «де», *wer* «хто», *wann* «коли», *welcher* «який» та ін.; питальними займенниковими прислівниками *worauf, worüber, wozu* та ін. Трапляються також і безсполучникові пірядні речення.

Сполучникове пірядне речення має особливий порядок слів: на першому місці стоїть сполучне слово чи сполучник, потім – підмет, а присудок ставиться в кінці речення, до того ж його змінювана частина займає останнє місце:

- Ich hoffe, dass ich mich am Schwarzen Meer gut erholen kann.

Якщо дієслово має відокремлювану частину, то в пірядному реченні вона не буде відокремлюватися і пишеться разом з дієсловом:

- Frage deinen Freund, wann die Konferenz stattfindet.
- Ich möchte wissen, ob der Zug nach Berlin von diesem Bahnhof abfährt.

Зворотний займенник стоїть перед підметом пірядного речення, якщо підмет виражений іменником:

- Er erklärt, wo sich die Post befindet.

Зворотний займенник ставиться після підмета, якщо він виражений займенником:

- Er erklärt, wo sie sich befindet.

Якщо присудок у пірядному реченні складається з трьох дієслів, то змінювана частина ставиться перед незмінними:

- Weißt du, dass du mich heute hast warten lassen?

Якщо пірядне речення стоїть перед головним, то в головному на перше місце ставиться змінювана частина присудка, потім підмет та інші члени головного речення:

- Als ich nach Hause gekommen war, waren alle schon da.

Додаткові пірядні речення (Objektsätze)

Додаткові пірядні речення відповідають на питання *was?* і з'єднуються за допомогою сполучників *dass, ob* та сполучних слів *wer, was, wie, wann, wo, wofür, womit* та інших. Додаткове пірядне речення виконує функцію додатка:

- Wir erwarten, dass du rechtzeitig zurückkehrst.
- Ich kann nicht sagen, womit sie sich beschäftigt.
- Alle interessieren sich dafür, woher er das weiß.

Сполучник *ob* вживається в питанні і відповіді на непряме запитання:

- Ich weiß noch nicht, ob ich morgen auf den Sportplatz gehe.

Означальні підрядні речення (Attributsätze)

Означальні підрядні речення відносяться як означення до якого-небудь іменника головного речення, стоять зазвичай за цим іменником і вводяться найчастіше за допомогою відносних займенників: *der, die, das, die*, що узгоджуються в роді і числі з іменниками, чийми означеннями вони є. Відносні займенники можуть стояти в будь-якому відмінку, у тому числі і з прийменниками, залежно від ролі, яку вони виконують у самому підрядному реченні. Їхнє відмінювання трохи відрізняється від відмінювання артикля і збігається з відмінюванням вказівного займенника *der*: у Genitiv чоловічого і середнього роду – *dessen*, жіночого роду – *deren*, множини – *deren*, у Dativ множини – *denen*:

- Der Student, der dort sitzt, ist mir unbekannt.
- Ich wohne bei meiner Tante, die als Lehrerin in der Schule arbeitet.
- Er spielt oft mit dem Kind, das ihn sehr lieb hat.
- Ich rufe meinen Freund an, dessen Namen du kennst.
- Die Hörer, mit denen der Lektor spricht, sind meine Freunde.

Підрядні речення часу (Temporalsätze)

Підрядні речення часу вводяться сполучниками *als* «коли», *wenn* «коли», *nachdem* «після того як», *bevor* «перед тим як», *indem, während* «у той час як» тощо.

Сполучник *als* уживається, якщо в реченні виражена дія в минулому:

- Als wir dort lebten, arbeitete ich im Betrieb.

Якщо дія підрядного речення відбувається раніше за дію в головному, то в підрядному вживається Plusquamperfekt, а в головному – Präteritum:

- Als er die Hausaufgabe gemacht hatte, war er frei.

Сполучник *nachdem* уживається в підрядному реченні, дія якого передуює дії в головному:

- Nachdem wir alles gemacht hatten, waren wir frei.
- Nachdem wir alles gemacht haben, sind wir frei.

В останньому реченні Perfekt і Präsens виражають майбутній час:

- Після того, як ми все зробимо, ми будемо вільні.

У цьому одна з особливостей підрядних даного типу. Сполучник *wenn* уживається, якщо в реченні виражається дія в теперішньому чи майбутньому часі:

- Wenn ich freie Zeit habe, gehe ich gern ins Kino.
- Wenn der Winter kommt, wird es kalt.

А також якщо дія відбувається в минулому часі, але має повторюваний характер:

- Wenn ich aufgestanden war, machte ich zuerst 10 Minuten Gymnastik.

Сполучник *bevor* уживається в підрядному реченні, дія якого відбулася чи відбудеться після дії в головному реченні:

- Bevor wir fortgingen, hatten wir gegessen.

Для вираження одночасності дії в головному і підрядному використовуються сполучники *während* та *indem* «у той час як»:

- Während er arbeitete, las ich.
- Indem sie Musik hörte, lasest du.

Підрядні речення умови (Konditionalsätze)

Підрядні умови вводяться сполучником *wenn* «якщо»:

- Wenn du diese Regel aufmerksam liest, verstehst du sie.

Умовні підрядні речення можуть бути і безсполучниковими. Такі підрядні стоять перед головним і починаються зі змінюваної частини присудка, за нею стоїть підмет і інші члени речення. Незмінювана частина присудка стоїть наприкінці підрядного. Головне речення також починається зі змінюваної частини присудка, перед нею можуть стояти слова *so* «так, у такому разі» чи *dann* «тоді»:

- Liest du diese Regel aufmerksam, so (dann) verstehst du sie.

Підрядні речення мети (Finalsätze)

Підрядні речення мети з'єднуються сполучником *damit* «щоб», вони відповідають на питання «для чого? з якою метою?»:

- Ich wiederhole die Frage noch einmal, damit du sie verstehst.
- «Я повторюю питання ще раз, щоб ти його зрозумів».

Варто звернути увагу на те, що в головному і підрядному тут уживаються різні підмети. Якщо підмети збігаються, то використовується інфінітивний зворот з *um ... zu* «щоб», що також має значення мети:

- Ich wiederhole die Frage noch einmal, um sie besser zu verstehen.

Підрядні речення причини (Kausalsätze)

Підрядні речення причини вказують на причину дії в головному реченні і відповідають на питання «чому? з якої причини?». Вони вводяться сполучниками *weil*, *da*. Речення з *weil* стоять, як правило, після головного речення, речення з *da* – перед головним:

- Der Vater kommt heute früher nach Hause, weil er nur zwei Vorlesungen hat.
- Da meine Schwester zum erstenmal in Berlin ist, will sie viele Theater und Museen besuchen.

Модальні речення (Modalsätze)

Модальні речення відповідають обставині способу дії. Вони відповідають на питання як? яким чином? Модальні речення вводяться сполучниками *indem*, *ohne dass*, *anstatt dass*, *dass*.

- Sie können die Lautstärke regeln, indem Sie an diesem Knopf drehen.
- Sie ging um Karlchen herum, ohne dass er etwas davon gemerkt hätte. (B. Balazs)
- Anstatt dass er den kürzesten Weg wählte, machte der Fußgänger einen großen Umweg.
- Zu diesem Konflikt ist es nur dadurch gekommen, dass keine Seite nachgeben wollte.

Порівняльні підрядні речення (Komparativsätze)

Порівняльні підрядні речення представляють обставину порівняння і порівнюють дію головного речення з дією підрядного речення. Порівняльне підрядне речення відповідає на питання як?

Реальні порівняльні речення вводяться сполучниками *wie*, *als* і складними сполучниками *je ... desto*, *je ... umso*.

- Im Februar war es genau so kalt, wie es im Januar war.
- Es ist heute so warm, als wäre es Frühling.
- Er erzählt so lebendig, als ob er alles selbst erlebt hat.
- Er schreibt nicht so schnell, wie er kann.
- Er schreibt langsamer, als er kann.
- Je länger ich das Bild betrachtete, desto (umso) besser gefiel es mir.
- Je mehr ich lese, um so reicher wird mein Wortschatz.

Підрядні речення наслідку (Konsekutivsätze)

Підрядні речення наслідку представляють обставину наслідку і виражають наслідки дії головного речення. Підрядні речення наслідку відповідають на питання як? якою мірою? до якого ступеня? з якими наслідками?

Вони вводяться сполучниками *so dass*, *dass*, *als dass*. Як кореляти виступають *so*, *genug*, *zu*.

- Dann trat ein Wetterwechsel ein, dass sich alles veränderte.
- Die Hitze wurde so stark, dass die Ernte verdorrte.
- Er fühlte sich viel zu wohl, so dass er gar nicht aufhören wollte.
- Überhaupt war alles zu weit fortgeschritten, als dass man noch etwas hätte ausrichten können.

Підрядні допустові речення (Konzessivsätze)

Підрядні допустові речення виступають як обставина допусту. Вони відповідають на питання всупереч якій обставині? незважаючи на що? і виражають умову, всупереч якій відбувається дія в головному реченні. Вони вводяться сполучниками *obwohl*, *obgleich*, *obschon*, *obzwar*, *wenngleich*, *wiewohl*, *trotzdem*, *wenn* (часто з часткою *auch*), *auch wenn*, відносним займенником або відносними прислівниками *welcher*, *was*, *wie*, *wo*, *wohin* та ін. або прислівником *so*; таке допустове підрядне містить, крім того, частку *auch* (рідше *noch*, *immer*).

- Obwohl er krank war, kam er dennoch.
- Er zieht keinen Mantel an, wenn es auch kalt ist.
- Sie haben die Gletscherwanderung angetreten, obwohl der Bergführer davor gewarnt hatte.
- Auch wenn du Recht hast, bin ich mit dir nicht einverstanden.
- Auch wenn er ein Taxi genommen hätte, hätte er den Zug nicht mehr erreicht können.

Сполучники *deshalb*, *darum*, *dann*, *trotzdem*, *bald ... bald* займають, як правило, перше місце в реченні, за ними безпосередньо стоїть присудок:

- Ich wohne weit von der Schule, darum stehe ich früh auf.
- Bald regnet es, bald schneit es.

Сполучник *doch* дозволяє обидва варіанти:

- Das Studium ist nicht leicht, doch alle Hörer lernen fleißig.
- Das Studium ist nicht leicht, doch lernen alle Hörer fleißig.

Деякі сполучники можуть стояти й у середині речення:

- Du gehst ins Kino, ich habe aber keine Zeit dafür.
- Das Studium fällt ihm schwer, er muss deshalb bis spät in die Nacht über Büchern sitzen.

Прийменники:

Прийменники + G. (Präpositionen mit dem Genitiv)

statt – замість: Statt der Blumen schenke ich dir Schokolade.

trotz – незважаючи на: Trotz des schlechten Wetters gehen wir spazieren.

während – протягом, під час: Während der Sommerferien fahren wir nach Köln.

wegen – через (причина): Wegen der Kälte bleibe ich zu Hause.

Прийменники + D. (Präpositionen mit dem Dativ)

bei – в, у (кого), біля. Monika wohnt bei den Eltern.

zu – до (особа), в (приміщення). Ich fahre jetzt zur Arbeit.

aus – з (звідки). Wann gehen Sie aus dem Haus?

mit – з (ким), за допомогою чого. Wir fahren mit dem Wagen. Ich fahre mit dem Bus.

von – з, звідки. Wir kommen von der Arbeit.

nach – в (напрямок міста, країни), після. Ich komme nach dem Mittagessen. Wir fahren nach Berlin.

seit – з (з певного часу). Seit wann sind Sie in Berlin?

bei + dem = beim

zu + dem = zum

von + dem = vom

zu + der = zur

Прийменники + Akk. (Präpositionen mit dem Akkusativ)

durch – через, по: Wir reisen durch die Ukraine. Er geht durch die Tür.

für – для, за, на: Dieses Buch ist für meinen Freund. Bist du für diese Reise. Sie kommt für eine Woche.

ohne – без: Ich bin da ohne Eltern.

gegen – проти, близько (про час): Ich bin gegen den Spaziergang. Sie kommen gegen 19 Uhr.

um – навколо, о/у (про час): Die Familie sitzt um den Tisch (herum). Wir gehen um 20 Uhr zu Besuch.

bis – до: Das mache ich bis Donnerstag. Das Kind erzählt das Alphabet von A bis Z.

entlang – вздовж : Wir gehen die Straße entlang.

bis zu + Dativ

bis in + Akkusativ

bis vor + Dativ

bis auf +Akkusativ

z.B. *Bis zum Theater fahren wir mit dem Taxi.*

Прийменники + D., Akk. (Präpositionen mit Dativ und Akkusativ)

Питання *wo?* (де?) *wohin?* (куди?)

Після питального слова *wo?* Завжди йде Dativ, після питального слова *wohin?* йде Akkusativ.

an + dem = am;

in + dem = im;

an + das = ans;

in + das = ins.

Після дієслів *liegen* (лежати), *stehen* (стояти), *sitzen* (сидіти), *hängen* (висіти) використовується прийменник з **Dativ**.

Після дієслів *legen* (класти), *stellen* (ставити), *setzen* (сажати), *hängen* (вішати) використовується прийменник з **Akkusativ**.

an – до, на, біля *Wo liegt die Gaststätte?* – *Sie liegt am See.* *Wohin fährt Rolf?* – *Er fährt an den See.*

auf – на *Wo spielen die Kinder?* – *Sie spielen auf der Strasse.* *Wohin gehen die Kinder?* – *Sie gehen auf die Strasse.*

hinter – позаду *Wo liegt der Garten?* – *Er liegt hinter dem Haus.* *Wohin geht Klaus?* – *Er geht hinter das Haus.*

neben – поруч *Wo steht der Tisch?* – *Er steht neben der Tafel.* *Wohin stellen Sie den Tisch?* – *Ich stelle ihn neben die Tafel.*

in – у, в *Wo arbeiten Sie?* – *Ich arbeite in einem Betrieb.* *Wohin gehen Sie?* – *Ich gehe in einen Betrieb.*

über – над, через *Wo wohnt Dieter?* – *Er wohnt über meinen Eltern.* *Wohin geht Dieter?* – *Er geht über die Strasse.*

unter – під, серед *Wo steht das Gerät?* – *Es steht unter dem Tisch.* *Wohin stellen Sie das Gerät?* – *Ich stelle es unter den Tisch.*

vor – перед *Wo ist der Stuhl?* – *Er ist vor dem Fernsehgerät.* *Wohin stellen Sie den Stuhl?* – *Ich stelle ihn vor das Fernsehgerät.*

zwischen *Wo ist der Brief?* – *Er ist zwischen den Heften.* *Wohin stellen Sie die Lampe?* – *Ich stelle sie zwischen die Fenster.*

Безособовий займенник es (Das unpersönliche Pronomen es)

Використання: а) з безособовими дієсловами *regnen*, *schneien*, *donnern*, *blitzen* та ін.: *Es schneit.* – Йде сніг. *Es donnert.* – Гримить.

б) у безособових реченнях з *sein*, *werden*, що позначають явища природи і час: *Es ist dunkel.* – Темно. *Es wird dunkel.* – Темніє.

в) у звороті *es gibt* (Akk.): *In der Küche gibt es einen Kühlschrank.* – На кухні є холодильник. *Im Arbeitszimmer gibt es Bücherschränke.* – В кабінеті є книжкові шафи.

г) *es geht*, *es gefällt* (Dat.): *Wie geht es Ihrer Frau?* – Danke, *es geht ihr gut.* *Wie gefällt es Ihnen hier?* – *Es gefällt mir recht gut.*

Займенник man (Das Pronomen man)

Неозначено-особовий займенник *man* виступає підметом в безособових

реченнях, має тільки форму називного відмінка і узгоджується з дієсловом-присудком у 3-ій особі однини.

Für jede Tätigkeit braucht man Zeit. – Для кожного заняття (діяльності) потрібен час.

Auf der Straße sieht man keinen Menschen – На вулиці не видно жодної людини. man muss/man soll – потрібно, необхідно, слід man kann – можна (можливість, здатність) man darf – можна (дозвіл)

Man muss lernen die Freizeit sinnvoll zu nutzen. – Потрібно навчитися розумно використовувати вільний час.

Man darf hier nicht rauchen. – Тут неможна палити.

Man kann sich hier gut erholen. – Тут можна добре відпочити.

Заперечні займенники

Заперечні займенники і прислівники на основі їхньої синтаксичної самостійності взаємозалежні: *keiner, niemand, nichts, nie, niemals, nimmer, nimmermehr, nirgends, nirgendwo, keinerlei*.

Keiner і *niemand* є синонімами, що відносяться тільки до людей, вони протистоять запереченню *nichts*, що навпаки означає тільки неживі предмети.

- *Niemand (keiner) antwortete.*

- *Nichts ließ sich sehen oder hören.*

Nie, niemals, nimmermehr представляють синонімічний ряд заперечних прислівників часу.

- *Ich habe nie (niemals) Frankreich besucht.*

- *Wir werden unsere Helden nimmer (nimmermehr) vergessen.*

Nirgends і *nirgendwo* є локальними заперечними прислівниками.

- *Ich sehe nirgends (nirgendwo) deine Schlüssel.*

На відміну від української мови, де в реченні можуть стояти кілька заперечень, у німецькій мові можливим є тільки одне заперечення в реченні.

Я ніколи нічого про це не чув. Ich habe nie etwas darüber gehört.

Заперечення nicht

Заперечення **nicht** вживається для заперечення або цілого речення, або однієї частини речення

Ich arbeite nicht.

Для заперечення всього речення **nicht** стоїть у самому кінці або перед другим дієсловом речення

Ich liebe dich nicht.

Для заперечення частини речення **nicht** ставиться саме перед тим що заперечуємо

Ich will nicht jetzt schwimmen (sondern in einer Stunde)

Sie geht nicht mit Florian (sondern mit Markus).

Es ist nicht groß.

Ich komme nicht am Abend.

Заперечення **kein** заперечує саме іменники та стоїть перед ним.

Sg. Das ist kein Tisch. Das ist kein Buch. Das ist keine Tasse.

Pl. Das sind keine Tische, Bücher, Tasse.

	M	F	N	Pl
N.	kein	keine	kein	keine
G.	keines	keiner	keines	keiner
D.	keinem	keiner	keinem	keinen
Akk.	keinen	keine	kein	keine

Наказовий спосіб (Der Imperativ)

Наказовий спосіб вживається для вираження спонукання, наказу, прохання, заборони. Наказовий спосіб має 4 основні форми. Утворення наказового способу.

I – 2 особа однини:

Du fährst. Fahr(e)!

Du trägst. Trag(e)!

Du kommst her. Komm her!

Du stehst auf. Steh(e) auf!

Якщо основа дієслова закінчується на -d, -t, -m, -n з попередньою приголосною, то форма 2-ї особи однини утворюється з додаванням -e. (Bade! Warte! Ordne! Widme!)

II – 2 особа множини:

Ihr holl. Holt!

Ihr macht. Macht!

Ihr nehmt. Nehmt!

Kämmt euch bitte schneller!

Baut bitte die Veranda in dieser Woche auf!

III – звертання на «ми» – I особа множини:

Wir holen. Holen wir! Wollen wir holen!

Wir machen. Machen wir! Wollen wir machen!

Wir nehmen. Nehmen wir! Wollen wir nehmen!

Wir vergessen. Vergessen wir! Wollen wir vergessen!

Wir fahren. Fahren wir! Wollen wir fahren!

Wir tragen. Tragen wir! Wollen wir tragen!

Wollen wir nach Hause bis zum Abend zurückkehren!

IV – форма ввічливого звертання на “Ви”

Sie machen. - Machen Sie!

Sie holen. - Holen Sie!

Benehmen Sie sich immer gut!

Bauen Sie bitte die Veranda in dieser Woche auf!

Відокремлювані та невідокремлювані префікси дієслів

I. a) Невідокремлювані (Die untrennbaren Präfixe): *be-, ge-, er-, zer-, ver-ent-, emp-, miss-* з. В.: besuchen, gebrauchen, erzählen, erklären, erfüllen (виконувати), zerbrechen (розбивати), versuchen, entdecken (відкривати), empfehlen (радити, рекомендувати), misslingen (не вдаватися).

b) Відокремлювані (Die trennbaren Präfixe): *ab-, an-, auf-, aus-, bei-, nach-, vor-, zu-, ein-, fort-, her-, hin-, los-, weg-, weiter-, wieder-*, usw. z. B.: *durchsehen, nachsprechen* (повторювати за кимось), *vorstellen* (представляти), *aufstehen* (вставати), *nacherzählen* (переказувати), *vorlesen* (читати вголос), *zuhören* (слухати), *ablegen* (здавати іспити) Відокремлювані префікси завжди наголошені, вони відокремлюються і ставляться в кінці речення в Präsens, Präteritum (простому минулому часі), Imperativ (наказовому способі).

Зворотний займенник “sich”

До зворотних займенників належить тільки займенник *sich*, який використовується із зворотними дієсловами в 3 особі однини і множини, напр.:
Er wäscht sich mit kaltem Wasser.

Er notiert sich die Hausaufgabe.

Sie interessieren sich für Literatur.

Sie sehen sich den Film an.

Зворотні дієслова (Reflexivverben) це дієслова із зворотним займенником **sich**.

Словоформа *sich* співвідноситься лише з 3 особою однини. В 1 і 2 особі однини і множини вживаються відповідні цим особам займенники в знахідному і давальному відмінках, напр.

ich mich (mir)	wir uns
du dich (dir)	ihr euch
(er, sie, es) sich	(sie, Sie) sich

ich wasche mich	wir waschen uns
du wäschst dich	ihr wäscht euch
er/sie/es wäscht sich	sie/Sie waschen sich

Запам'ятайте дієслова із зворотнім займенником *sich* у давальному відмінку.

Sich (D) ansehen, sich (D) anhören, sich (D) merken, sich (D) Mühe geben, sich (D) überlegen, sich (D) aneignen, sich (D) den Kopf brechen.

ich beeile mich, merke mir	wir beeilen uns. merken uns
du beeilst dich, merkst dir	ihr beeilt euch, merkt euch
er sie es } beeilt sich, merkt sich	sie Sie } beeilen sich, merken sich

При прямому порядку слів займенник *sich* стоїть безпосередньо після відмінюваної частини присудка, напр.:

Das Haus befindet sich in der Nähe von der Apotheke

При зворотному порядку слів місце займенника *sich* залежить від того, якою частиною мови виражений підмет. Якщо іменником, то займенник *sich* стоїть після відмінюваної частини присудка, якщо особовим займенником, то *sich* стоїть після підмета, напр.

In der Nähe von der Apotheke befindet sich die Kaufhalle.

In der Nähe von der Apotheke befindet sie sich.

Interessiert sich der Junge für Sport?

Interessiert er sich für Sport?

В підрядному реченні зворотній займенник *sich* стоїть перед підметом, якщо підмет виражений іменником, і після підмету, якщо він виражений

займенником, напр.

Ich habe Angst, dass sich das Kind erkälte.

Ich habe Angst, dass es sich erkältet.

В інфінітивній ірyні sich стоїть на її початку, напр.:

Ich habe die Absicht, mich am Meer zu erholen.

Інфінітивні конструкції та інфінітивні групи

Інфінітивні конструкції um...zu, (an)statt...zu, ohne....zu завжди вживаються з часткою “zu”

Er ging ins Ausland, um dort zu studieren.

Er ging ins Ausland, ohne lange zu überlegen.

Er ging ins Ausland, (an)statt das Geschäft des Vaters weiterzuführen.

В інфінітивних групах для 1 та 2 особи 1 однини та множини замість займенника “sich” вживається відповідний особовий займенник.

Ich fahre in ein Sanatorium, um mich dort zu erholen.

Du sollst dir Mühe geben, dich gut auf den Vortrag vorzubereiten.

Інфінітивна конструкція “um...zu” можлива лише тоді, коли підрядне речення мети має той самий підмет що і головне. Коли підмети не однакові, то тоді в підрядних реченнях мети вживається сполучник «damit».

Wir beeilen uns, um den Zug zu erreichen.

Der Lehrer schreibt die Regeln an, damit die Schüler sie abschreiben

Інфінітивні групи “haben” або „sein“ + zu + інфінітив

Ці конструкції виражають модальне значення необхідності чи можливості. Конструкція з «haben» має активне значення, а з «sein» пасивне значення

Ich muss Theaterkarten besorgen.

Ich habe die Theaterkarten zu besorgen.

Das Diktat soll in 15 Minuten geschrieben werden.

Das Diktat ist in 15 Minuten zu schreiben.

Інфінітив – це незмінювана форма дієслова. Інфінітив виражає дію, процес або стан без зазначення особи, часу, числа та способу.

gehen, schlafen, machen, gekommen sein, gemacht haben.

Інфінітив вживається без частки «zu»:

1). після модальних дієслів:

Wir wollen gemeinsam verreisen.

2). після дієслів відчуття: hören, sehen, fühlen, spüren

Ich sah den Freund durch die Straße gehen.

3). після дієслів, що виражають рух: gehen, kommen, fahren u.a.

Er geht regelmäßig schwimmen.

4). після дієслів werden, bleiben, lassen:

Der Lehrer lässt die Kinder aufstehen.

5). інфінітив дієслів lernen, lehren, helfen вживається з часткою «zu» або без неї: Sie lehrte den Jungen Klavier (zu) spielen

Інфінітив з «zu» вживається:

1). після більшості дієслів:

Sie versprochen rechtzeitig zu kommen.

Die Studentin bittet uns sie nicht zu stören.

Er schlug vor, das Museum zu besuchen.

2). після прикметників:

Es ist gut, einige Fremdsprachen zu beherrschen.

Es ist angenehm, die Prüflingen ausgezeichnet abzulegen.

Ich bin immer bereit, dir zu helfen.

3). після іменників:

Sie hatte den Wunsch.

Medizin zu studieren.

Ich habe keine Zeit, einen Ausflug ins Grüne zu machen.

Es gibt keine Möglichkeit, deine Bitte zu erfüllen.

Частка “zu” стоїть перед інфінітивом, а коли інфінітив має відокремлюваний префікс, то вона стоїть між префіксом і коренем дієслова.

Ich habe den Wunsch nach Deutschland zu fahren.

Du brauchst dich nicht aufzuregen.

Дієприкметник I (Partizip I)

Partizip I, дієприкметник I, являє собою іменну форму дієслова, яка утворюється від основи інфінітива за допомогою суфікса **-end**:

- leb(en) + end = lebend, spiel(en) + end = spielend.

Partizip I уживається переважно як означення до іменника і відмінюється, як прикметник, перекладається дієприкметником, частіше за допомогою описових конструкцій:

- der blühende Baum – квітуче дерево; der lesende Student – студент, який читає.

Partizip I з часткою zu має пасивне значення необхідності чи можливості і перекладається підрядним реченням:

das zu lesende Buch – книга, яку слід прочитати.

Дієприкметник II (Partizip II)

Partizip II, дієприкметник II, – третя основна форма дієслова. Слабкі дієслова утворюють Partizip II приєднанням до основи інфінітива префікса **ge-** і суфікса **-(e)t**:

- machen – gemacht, arbeiten – gearbeitet, fragen – gefragt.

Префікс **ge-** є відсутнім, якщо дієслово має суфікс **-ier**:

- studieren – studiert, reparieren – repariert.

Сильні дієслова утворюють Partizip II за допомогою приєднання до основи інфінітива префікса **ge-** і суфікса **-en**; голосний основи може бути змінений:

- kommen – gekommen, schreiben – geschrieben, nehmen – genommen, liegen – gelegen.

Дієслова з відокремлюваними префіксами в Partizip II не мають префікса **ge-**:

- erzählen – erzählt, beginnen – begonnen, besuchen – besucht.

Дієслова з відокремлюваними префіксами і складні дієслова отримують префікс **ge-** між відокремлюваною частиною й основою:

- ablegen – abgelegt, vorstellen – vorgestellt, fernsehen – ferngesehen.

Усі неправильні і модальні дієслова утворюють Partizip II особливим способом:

- gehen – gegangen, tun – getan, müssen – gemusst.

Partizip II у реченні з Perfekt ставиться зазвичай на останнє місце:

- Ich habe in dieser Woche viel gearbeitet.

Поширене означення (Das Erweiterte Attribut)

Узгоджене означення, виражене прикметником або дієприкметником, може бути поширеним. Узгоджене означення може мати при собі пояснювальні слова. Таке означення називається поширеним (дієприкметниковою конструкцією).

das schreiende Kind,

das laut schreiende Kind,

das laut um Hilfe schreiende Kind

Поширене означення розміщується, у більшості випадків, між артиклем або іншим супроводжуючим словом та іменником. Якщо перед іменником артикль відсутній, то поширене означення стоїть безпосередньо перед іменником.

Am Arbeitsplatz verletzte Personen sind vollversichert.

Перед або після поширеного означення стояти інше прикметникове означення.

Die seit Jahrhunderten von den Menschen rücksichtslos ausgebeutete Natur ist aus dem Gewicht geraten.

Schon ein wenig verfallenes, altes Fachwerkhaus muss renoviert werden.

Після означу вального слова можуть бути вжиті подальші означення, наприклад означення в родовому відмінку або прийменникові означення.

Die gestern angekommene Frau aus Berlin wurde im Hotel «Astoria» untergebracht.

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).

Пасивний стан (Passiv)

Passiv, пасивний стан, виражає спрямованість дії на підмет, утворюється за допомогою дієслова werden у всіх часових формах і Partizip II перехідних дієслів. (Passiv не можуть утворювати такі дієслова: haben, bekommen, erfahren,

besitzen, interessieren, wissen, kennen, zählen і деякі інші). Розходженню між активом і пасивом видно на такому прикладі:

- Ich lese ein Buch. (Aktiv) – Das Buch wird gelesen. (Passiv).

У першому реченні іменник das Buch в Akkusativ являє собою прямий додаток до перехідного дієслова lesen. Він означає предмет, на який спрямована дія. У другому реченні спрямованість дії зберігається, але іменник, що позначає предмет, на який спрямована дія, стоїть у Nominativ і є пасивним, а дієслово має пасивну форму.

Passiv має ті ж часові форми, що і розглянутий раніше актив. Präsens і Präteritum Passiv утворюються відповідно з Präsens чи Präteritum дієслова werden і Partizip II основного дієслова:

- Präsens Passiv – er wird gefragt
- Präteritum Passiv – er wurde gefragt

Perfekt і Plusquamperfekt Passiv утворюються з відповідної форми дієслова werden і Partizip II основного дієслова. Partizip II дієслова werden має тут особливу форму worden, що ставиться наприкінці речення після Partizip II основного дієслова:

- Perfekt Passiv – er ist gefragt worden
- Plusquamperfekt Passiv – er war gefragt worden

Futur Passiv утворюється з Futurum дієслова werden і Partizip II основного дієслова: er wird gefragt werden. В Passiv звичайно вживається в реченнях без вказівки на дійові особи, тобто в них представлений підмет, що позначає предмет, на який спрямована дія, і присудок – дієслово в формі Passiv. Такий пасив називається двочленним:

- Der Brief ist geschrieben worden. Das Haus wird gebaut.

тричленний пасив

Якщо в реченні вказується дійова особа чи предмет, за допомогою якого виконується дія, такий Passiv називається тричленним. Дійова особа вводиться в речення з прийменником von, а предмет, за допомогою якого виконується дія, вводиться прийменниками durch чи mit:

- Die Tür wird von der Mutter leise geöffnet. Der Hafen und die Stadt wurden durch eine Eisenbahn verbunden. Der Brief ist mit Bleistift geschrieben worden.

безособовий пасив

У реченнях з безособовим Passiv є відсутнім підмет, що позначає предмет, на який спрямована дія. Як формальний підмет при прямому порядку слів уживається безособовий займенник es. При зворотному порядку слів він опускається. Присудок стоїть у 3-й особі однини:

- Es wurde laut gesprochen. Im Zimmer wird gesungen und gelacht.

неозначена форма пасивного стану

Infinitiv Passiv, особлива форма інфінітива, утворюється з Partizip II основного дієслова й інфінітива werden:

- gelesen werden, geschrieben werden, gemacht werden.

Infinitiv Passiv часто вживається в сполученні з модальними дієсловами müssen, sollen, können, dürfen:

- Dieses Buch soll gelesen werden. Diese Arbeit kann leicht gemacht werden.

Такі речення перекладаються як «Ця книга повинна бути прочитана» і «Цю книгу треба прочитати», «Ця робота може бути легко зроблена» чи «Цю роботу можна легко зробити».

ДОДАТОК А
Таблиця сильних дієслів у 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
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
gleichen	gleich	glich	hat geglichen	вирівнювати
gleiten	gleitet	glitt	ist geglitten	ковзати
glimmen	glimmt	glimmte glomm	= hat geglimmt /geglommen	тліти
graben	gräbt	grub	hat gegraben	копати

greifen	greift	griff	hat gegriffen	братися (за щонебудь)
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	називати
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 geschieden	ділити
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	schrift	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
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	сперичатися
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	качати
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 2

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 2018 р., поз. 101/

Підп. до друку 22.02.2018 р. Формат 60×84 1/16. Папір офсет.

Ум. друк. арк. 8,9. Тираж 20 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.