



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет
харчування та торгівлі

DEUTSCH FÜR TECHNOLOGEN

НІМЕЦЬКА МОВА ДЛЯ ТЕХНОЛОГІВ

Навчально-методичний посібник
для студентів денної та заочної форм навчання за напрямом
«Харчові технології та інженерія»

Харків
ХДУХТ
2018

УДК 811.112.2:37.047
ББК 81.2 Нім
С45

Укладач
Н.А. Скриннік

Рецензенти:
канд. психол. наук, проф. А. О. Борисова,
канд. техн. наук, доц. А. О. Колесник

Рекомендовано до друку вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 14 від 6 липня 2018 року

Посібник містить автентичні тексти, діалоги для розвитку вмінь та авичок усного мовлення у сфері професійного спілкування, лексичні й граматичніправи, а також вправи на словотворення. Призначено для студентів денної та заочної форм навчання за напрямом «Харчові технології та інженерія».

Німецька мова для технологів = Deutsch für Technologen : навчально-методичний посібник для студентів денної та заочної форм навчання за напрямом «Харчові технології та інженерія» / укл. Н. А. Скриннік. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 192 с.

ISBN

Das Lehrbuch hat authentische Texte, Dialoge für die Entwicklung der mündlichen Fähigkeiten in der professionellen Kommunikation, lexikalische und grammatische Übungen sowie Wortbildungsübungen. Es bestimmt für Direkt- und Fernstudenten in der Richtung «Lebensmitteltechnologie und Technik» voraus.

УДК 811.112.2:37.047
ББК 81.2 Нім

ISBN

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

ЗМІСТ

Передмова		7
Lektion 1	Дієслова з відокремлюваними та невідокремлюваними префіксами. Основні форми дієслів. Теперешній час. Text A: Meine Universität. Text B: Die Aufgaben des Kellners. Dialog: Was wünschen Sie zum Frühstück?	8
Lektion 2	Суфікс іменників „ung“. Артикль. Порядок слів у простому поширеному реченні. Питальні займенники. Питальні речення. Text A: Die Sitten und Bräuche in Essgewohnheiten der Menschen aus aller Welt. Text B: Populäre Gerichte aus aller Welt.	14
Lektion 3	Субстантивація дієслів. Прийменники, що вимагають давального або знахідного відмінка. Модальні дієслова. Text A: Die Begegnung der Gäste. Die Reihenfolge von Bedienung der Gäste beim Service. Text B: Die Aufgaben des Servierleiters. Dialog: Was essen wir heute zum Frühstück?	19
Lektion 4	Управління дієслів. Прийменники, що вимагають давального або знахідного відмінка. Повторення. Text A: Der Servicetisch. Text B: Die Bestecklage auf dem Servicetisch. Dialog: Wir decken den Tisch zum Mittagessen.	25
Lektion 5	Дієслово „werden“ та його функції в реченні. Пасивний стан. Теперешній час пасивного стану. Простий дієслівний присудок. Text A: Die Ausstattung des Gasttisches im Speisenrestaurant. Text B: Das Geschirr, seine Bestimmung, seine Verwendung und sein Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant. Dialog: Irma deckt den Tisch zum Mittagessen.	30
Lektion 6	Утворення множини іменників. Відмінювання іменників. Особисті займенники. Text A: Bestecke, ihre Verwendung und ihr Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant. Text B: Spezial- oder Sonderbestecke, ihre Bestimmung und ihr	36

	Platz auf dem Gasttisch im Speisenrestaurant. Dialog: Olga und Mutter decken den Tisch zum Mittagessen.	
Lektion 7	Складні іменники. Прийменники, що вимагають родового відмінка. Присвійні та вказівні займенники. Займенникові прислівники. Text A: Die Gläserstellung auf dem Gasttisch im Restaurant. Text B: Servietten und ihr Platz auf dem Gasttisch im Restaurant. Dialog: Das Mittagessen im Restaurant „Avlabar“.	42
Lektion 8	Відмінювання прикметників. Ступені порівняння прикметників та прислівників. Імперфект дійсного стану. Імперфект пасивного стану. Text A: Das Menü. Die Rolle vom Menü in der Bedienung der Gäste. Dialog: Im Speisenrestaurant.	49
Lektion 9	Складні прикметники. Числівники. Складносурядне речення. Порядок слів у складносурядному реченні. Text A: Die Aufnahme der Bestellung. Text B: Das Ausstellen der Rechnungen vom Kellner. Dialog: Die Aufnahme der Bestellung ins Hotelzimmer.	54
Lektion 10	Складнопідрядне речення. Порядок слів у складнопідрядному реченні. Порядок слів у підрядному реченні. Додаткові придатні речення. Пряма та непряма мова. Text A: Speisefolge Text B: Getränkefolge. Dialog: Was wünschen Sie zum zweiten Gang?	59
Lektion 11	Префікс іменників „ge-“. Складний присудок. Складний іменний присудок. Складний дієслівний присудок. Text A: Würzmittel. Text B: Wirkung der Gewürze. Dialog: Das Abendbrot.	64
Lektion 12	Перфект дійсного стану. Перфект пасивного стану. Інфінітивні звороти „um ... zu“, „statt ...zu“, „ohne ...zu“.) Text A: Kalte Platten und Vorspeisen. Salate und Servieren von Salaten. Text B: Servieren von kalten Platten, Vorspeisen, kalten und warmen Gerichten und Getränken dazu. Dialog: Was können Sie von kalten Platten, Vorspeisen und Salaten?	71

Lektion 13	Зворотні займенники. Зворотні дієслова. Неозначені займенники. Text A: Alkoholfrei Getränke. Text B: Servieren von alkoholfreien Getränken. Dialog: Welche alkoholfreien Getränke können Sie mir anbieten?	77
Lektion 14	Дієприкметник I. Дієприкметник II. Відокремлені дієприкметникові звороти. Text A: Alkoholische und alkoholhaltige Getränke. Text B: Servieren von alkoholischen und alkoholhaltigen Getränken	82
Lektion 15	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!	88
Lektion 16	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?	94
Lektion 17	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	99
Lektion 18	Плюсквамперфект дійсного стану. Плюсквамперфект пасивного стану. Поширене визначення. Text A: Das Hauptfleischgericht. Text B: Servieren von Fleischgerichten und Getränken dazu. Dialog: Der zweite Gang	104
Lektion 19	Префікс іменників „un-“. Підрядні речення способу дії. Заміна іменників вказівними займенниками. Text A: Fisch und Fischerzeugnisse. Text B: Das Fischgericht. Dialog: Fischspeisen und Fischvorspeisen	111
Lektion 20	Придатні речення місця. Придатні речення цілі. Text A: 1. Eier. 2. Eierspeisen. Text B: Servieren von Eierspeisen. Dialog: Mehlspeisen	118
Lektion 21	Інфінітив в пасивному стані. Модальні дієслова з інфінітивом в пасивному стані.	125

	Безособовий пасив. Придатні речення часу. Text A: Der Gemüsegang und die selbstständigen Gemüsegerichte. Text B: Servieren von selbstständigen Gemüsegerichten und Gemüsesalaten. Dialog: Gemüsegerichte	
Lektion 22	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	131
Lektion 23	Пасивний стан. Повторення. Text A: Servieren von Speisen bei der Festtafel. Text B: Abräumen und Ersetzen von gebrauchtem Geschirr und Besteckteilen	138
Lektion 24	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	143
Lektion 25	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	149
ГРАМАТИЧНИЙ ДОВІДНИК		156
ДОДАТОК А		185

ПЕРЕДМОВА

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

Мета посібника – 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 посібник охоплює два семестри.

Посібник має три частини та складається з 25 тематичних лекцій, додатка та граматичного довідника. Кожна лекція містить в собі 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.

Автентичні 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 опанування всіх видів мовленнєвої діяльності. Саме тому кожна лекція містить як розмовні, так і письмові вправи, що формують певні навички, які залежать від комунікативних намірів і ситуацій спілкування. Граматичний матеріал відповідає чинній навчальній програмі «Іноземна мова професійного спрямування» з німецької мови і розрахований на кількість годин, передбачених даною навчальною програмою. Велика увага в методичних рекомендаціях приділяється розвитку навичок усного мовлення німецькою мовою. Діалоги, дані в кожній лекції, а також велика кількість мовних лексичних вправ допоможуть студентам підготуватися до їх майбутньої роботи в сфері харчових технологій.

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

LEKTION 1

Text A: Meine Universität.

Text B: Die Aufgaben des Kellners.

Dialog: Was wünschen Sie zum Frühstück?

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

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

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

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

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

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

Text A: MEINE UNIVERSITÄT

Die Charkower Universität für Lebensmitteltechnologie und Handel ist die führende Hochschule der 4-ten Stufe der Akkreditierung. Die Gesamtfläche der Universität beträgt 28,412 m². Die Universität hat 3 Lehrgebäude, 2 Studentenheime

und der Palast der Studenten „Sutschasnyk“. An der Spitze der Universität steht der Rektor.

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

An der Universität werden Fachleute in folgenden Fachrichtungen ausgebildet:

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

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

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

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

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

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

Im Sommer arbeiten die Studenten unserer Universität in verschiedenen Betrieben des Handels und des Gaststättenwesens, haben Praktikum in Türkei und anderen Staaten. An der Universität gibt es auch schönen Möglichkeiten für Laienkunst. Den Studenten steht der Studentenpalast „Sutschasnyk“ zur Verfügung.

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

Text B: DIE AUFGABEN DES KELLNERS

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

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

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

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

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

* bestellen möchten – хотіли би замовити

Dialog: WAS WÜNSCHEN SIE ZUM FRÜHSTÜCK?

Kellner: Guten Morgen! Was wünschen Sie zum Frühstück?

Gast: Die Speisekarte, bitte.

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

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

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

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

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

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

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

Kellner: Möchten Sie noch etwas?

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

Kellner: Wünschen Sie ein Fisch- oder ein Fleischgericht?

Gast: Was für Fischgerichte haben Sie?

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

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

Kellner: Gut. Gleich bringe ich alles.

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

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

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

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

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

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

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

1. Schreiben Sie die Grundformen der folgenden Verben:

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

2. Konjugieren Sie die Sätze im Präsens Aktiv.

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

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

1. Zu viel essen, das ... ungesund. So ... der Volksmund. 2. Übergewicht ... eine große

Gefahr für Gesundheit und Leben. 3. Der Arzt ... in jedem dicken Patienten einen kranken Menschen. 4. Nahrungsbedarf und Nahrungsaufnahme ... das gleiche Gewicht haben. 5. Meine Schwester ... in diesem Jahr Köchin.

sagen, sein, sehen, werden, bedeuten, sollen

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

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

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

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

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

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

Was wünschen Sie noch? – Що Ви ще бажаєте?

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

Olga: Was essen wir heute zum Frühstück?

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

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

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

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

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

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

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

Artur: ...?

Oleg: Ja, ich will diesen Beruf erlernen.

Artur: ... ?

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

Artur: ... ?

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

Artur: ...?

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

Artur: ... ?

Oleg: Ja, die Arbeit des Kellners ist vielseitig.

Artur: ... ?

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

Artur: ... ?

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

Artur: ... ?

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

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

1. von Geschichte der Universität.

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

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

8. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text A.

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

9. Erzählen Sie vom Beruf eines Kellners.

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

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

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

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

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

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

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

1. Офіціант повинен зустрічати відвідувачів завжди ввічливо і доброзичливо.
2. Відвідувачі ресторану повинні завжди відчувати увагу офіціанта і його

бажання, як можна краще їх обслужити. 3. Офіціант повинен завжди уважно вислухати відвідувача, що він хоче замовити, і порадити йому, якщо відвідувач попросить, що можна взяти смачне. 4. Офіціант, що працює в ресторані при готелі, повинен володіти одним або декількома іноземними мовами в необхідному для обслуговування обсязі і вміти підтримати бесіду з людьми з різним рівнем культури.

LEKTION 2

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

Text B: Populäre Gerichte aus aller Welt.

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

Grammatik: 1. Der Artikel (Артикль).

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

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

1. Jedes Volk hat seine eigenen Sitten und Bräuche in Essgewohnheiten und der Kellner soll immer die Essgewohnheiten der ausländischen Gäste berücksichtigen. 2. Wenn wir reisen, müssen wir uns den jeweiligen Landessitten anpassen. 3. Zwei Esslöffel geriebener Semmel sind für die Herstellung der dänischen Frikadellen Medgrontsager benötigt. 4. Die gebrühten, gehäuteten Tomaten darf man auf die Fleischklößchen geben, um sie schmackhafter zu machen. 5. Für die Zubereitung der Fischpiroggen (Finnland) soll man den vorbereiteten Fisch zusammen mit zerschnittener Zwiebel und Speck durch den Fleischwolf drehen. 6. Diesen Kuchen soll man noch mit Zitronensaft spritzen, dann wird er nicht sehr süß schmecken. 7. Edelgemüse bilden bei dem französischen Gast den Hauptteil der Speisenfolge neben pikant gewürzten Fleisch- und Fischgerichten. 8. Die Schweizer ziehen im Essen die Qualität der Quantität vor. 9. Der Kellner hat immer vom begleitenden Reiseleiter die benötigte Auskunft bezüglich des Essens zu erhalten. 10. Der Reiseleiter kennt am besten durch persönliche Gespräche die Wünsche des von ihm

betreuten Personenkreises.

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

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

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

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

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

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

Text B: POPULÄRE GERICHTE AUS ALLER WELT

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

Hier sind einige Rezepte von Gerichten aus aller Welt, die Sie erkennen

können. Einige von ihnen können Sie zubereiten, wenn Sie den Wunsch haben, zum Beispiel „Marinierte Eier“ aus Deutschland:

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

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

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

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

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

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

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

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

Muster: durchführen – die Durchführung

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

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

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

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

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

Das Speisen- und Getränkesortiment auf dem Frühstücksbüfett ist vielfältig. Es gibt dem Gast die Gelegenheit, von vielen Dingen etwas zu essen und nicht von einer Speise eine ganze Portion. So wiegen beispielweise die aufgeschnittene Wurst und

der Käse sowie die Tranchen von Roastbeef, Kassler, zwischen 20 und 50 Gramm. Um nicht zu viele Einzelpreise zu haben, können die angebotenen Speisengruppen gewichtsmäßig so ausbalanciert werden, dass gleiche Preise erscheinen.

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

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

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

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

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

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

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

Guten Appetit!

Mahlzeit!

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

Für mich bitte ein Mal Schweinekotelett.

Für mich dasselbe, bitte.

Reichen Sie mir das Brot, bitte.

Wie schmeckt Ihnen die Kwasssuppe?

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

Wer bedient hier?

Was möchten Sie?

Was möchten Sie bestellen?

6. Finden Sie im Text A Sätze, in denen von den Essgewohnheiten der Gäste aus Russland, Bulgarien, Frankreich, England, Süd- und Nordamerika, Belgien und der nordischen Gäste gesprochen wird.

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

Olga: ...

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

Olga: ...

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

Olga: ...

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

Olga: ...

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

Olga: ...

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

Olga: ...

Peter ...

8. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

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

9. Erzählen Sie von den Essgewohnheiten der ausländischen Gäste.

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

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

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

12. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

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

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

LEKTION 3

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

Text B: Die Aufgaben des Servierleiters.

Dialog: Was essen wir heute zum Frühstück?

Wortbildung: Die Substantivierung der Verben (Субстантивізація дієслів).

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

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

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

4. Die Modalverben (Модальні дієслова).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

1. In allen Situationen soll der Empfangschef dem Gast mit Achtung, Höflichkeit, Takt und Anstand begegnen. 2. Im Restaurant hat die Frau Vorrang vor dem Mann.

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

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

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

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

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

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

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

Der Servierleiter wird mit dem Gastgeber oder seinem Beauftragten alle

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

* so ist es üblich – так приемно

Text B: DIE AUFGABEN DES SERVIERLEITERS

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

Im Einzelnen sorgt der Servierleiter dafür, dass:

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

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

Dialog: WAS ESSEN WIR HEUTE ZUM FRÜHSTÜCK?

Olga: Anna, was essen wir heute zum Frühstück?

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

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

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

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

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

Olga: Nein, ganz mäßig. Essen wir schneller.

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

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

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

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

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

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

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

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

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

von, zum, nach, beim, mit, gegen

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

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

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

können, dürfen, müssen, sollen, wollen, mögen

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

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

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

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: Herr Ober, wir möchten zahlen.

Kellner: Zusammen?

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

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

Gast: Bitte, hier sind 200 Griwna.

Kellner: Vielen Dank!

7. Lassen Sie Ihren Gesprächspartner diese Fragen beantworten.

1. Wer bedient im Restaurant?

2. Wer deckt den Tisch in einem Restaurant?

3. Was bestellt man meistens beim Mittagessen zum Trinken?

4. Wann haben Sie gewöhnlich das Mittagessen?

5. Was essen Sie gewöhnlich zu Mittag?

6. Aus wie vielen Gängen besteht gewöhnlich das Mittagessen?

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

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

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

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

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Wie soll der Empfangschef dem Gast begegnen? 2. Wer hat den Vorzug beim

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

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

Die Begegnung der Gäste in einem Restaurant.

Die Bedienung der Gäste beim Service a la carte.

Die Bedienung der Gäste beim offiziellen Essen.

Die Reihenfolge des Servicebeginns.

Der Servierleiter spricht mit dem Gastgeber über alle Einzelheiten von Durchführung der Veranstaltung.

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

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

Erzählen Sie von den Aufgaben des Servierleiters.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

LEKTION 4

Text A: Der Servicetisch.

Text B: Die Bestecklage auf dem Servicetisch.

Dialog: Wir decken den Tisch zum Mittagessen.

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

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

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

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

Text A: DER SERVICETISCH

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

Servicetische unterscheiden sich in ihrer Form, ihrer Konstruktion und ihrem Zweck von einem einfachen Tisch. Sie können einen Servierschrank haben, in dem

auch Tischwäsche und Spezialbestecke aufbewahrt werden. Deshalb soll die äußere Form der Servicetische der Innenarchitektur einer Gaststätte entsprechen. Gleichgültig ist es, ob Fächer für die Bestecke im Servicetisch vorgesehen sind. Die Reihenfolge der Besteckteile sowie die Anordnung der Teller und der übrigen Gegenstände sollen immer dieselben sein.

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

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

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

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

Text B: DIE BESTECKLAGE AUF DEM SERVICETISCH

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

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

Für die Kombination des Löffels mit der Gabel ist es zweckmäßig, die Gabel zwischen das Messer und den Löffel zu legen. Solche Kombinationen sind: der große Löffel und die große Gabel als Vorlegebesteck, der kleine Löffel und die kleine Gabel

als Vorlegebesteck für die Portion der kleinen Speisen, zum Beispiel, Geflügel- und Fleischsalat.

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

Dialog: WIR DECKEN DEN TISCH ZUM MITTAGESSEN

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

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

Inge: Und zum Nachtisch?

Oma: Kompott aus konserviertem Obst und Speiseeis.

Inge: Oh, das esse ich gern.

Oma: Decke den Tisch, bitte.

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

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

Inge: Nun ist alles soweit?*

Oma: Aber wo sind die Servietten?

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

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

* Nun ist alles soweit? – Чи все?

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

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

Päpositionen benötigen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Bilden Sie einen Dialog!

Ich möchte bestellen.

Was können Sie mir empfehlen?

Die Speisekarte, bitte.

Bringen Sie ein Besteck, bitte.

Für mich bitte ein Mal gebratenen Fisch in Sahne.

Wir möchten zahlen.

Bedienen Sie hier?

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

Ich möchte etwas Brot haben.

Wie finden Sie das Beefsteak?

Прийміть замовлення. (Я хотів би замовити.) Що Ви могли б мені

рекомендувати? Меню, будь ласка.

Принесіть, будь ласка, прилад.

Для мене, будь ласка, смажену рибу в сметані.

Ми хотіли б розрахуватися.

Офіціант, тут Ви обслуговуєте?

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

Я хотів би трохи хліба.

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

Die Brühe ist versalzen. Ich kann sie nicht essen.

Бульйон пересолений. Я не можу його їсти.

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

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

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

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

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

Paul: ...

Artur: ...

10. Beantworten Sie schriftlich die Fragen zum Text A.

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

11. Erzählen Sie vom Servicetisch nach dem Text A.

12. Beantworten Sie die Fragen zum Text B.

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

13. Erzählen Sie von der Bestecklage auf dem Gasttisch.

14 Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

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

LEKTION 5

Text A: Die Ausstattung des Gasttisches im Speisenrestaurant.

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

Dialog: Irma deckt den Tisch zum Mittagessen.

Grammatik: 1. Das Verb „werden“ und seine Funktionen im Satz (Дієслово

„werden“ та його функції в реченні).

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

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

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

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

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

Text A: DIE AUSSTATTUNG DES GASTTISCHES IM SPEISENRESTAURANT

Zur Ausstattung der Tische eines Speisenrestaurants gehören: Blumenvasen, Salzstreuer, Aschenbecher, Mundservietten, Speisen- und Getränkekarten. Die Ausstattungsgegenstände sollen auf allen Tischen gleichmäßig ausgerichtet sein. Vom Eingang aus gesehen steht der Salzstreuer vor der Blumenvase und der Aschenbecher hinter der Blumenvase. Tafelgeräte sollen zweckentsprechend, rationell und dabei

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

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

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

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

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

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

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

Als Vorspeisenteller kann ein mittlerer oder ein großer flacher Teller eingedeckt werden. Die Größe des Tellers richtet sich nach der Größe der Vorspeise. Je nach der Menge der Vorspeise kann man sie auf einem kleinen Teller servieren. Zu einer gemischten Vorspeise wird immer ein großer, flacher Teller eingedeckt. Der Rand des Vorspeisentellers steht eine Daumenbreite (2-3 mm) oberhalb der Tischkante. Zu beiden Seiten der Teller soll der gleiche Abstand vorhanden sein. Auf

der gegenüberliegenden Seite stehen die Teller genau gegenüber.

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

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

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

Dialog: IRMA DECKT DEN TISCH ZUM MITTAGESSEN

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

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

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

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

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

Irma: Mutti, was haben wir heute zum Mittagessen?

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

Irma: Und was haben wir heute zum Nachtisch?

Mutter: Kissel aus Gartenerdbeeren und Speiseeis.

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

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

Irma: Das Mittagessen werde ich gern mit Appetit essen.

* Nun ist alles soweit? – Іє все?

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

1. Wann werden Sie heute zum Mittag essen? 2. Der Braten kommt entweder geschnitten auf den Tisch oder er wird am Tisch zerteilt. 3. Das Schweinefilet wird

kurz vor dem Servieren in der Bratpfanne gegart. 4. Meine Schwester wird im Frühling Köchin werden. 5. Das Kotelett wird mit dem Messer nicht geschnitten. 6. Das heutige Festessen wird etwa vier Stunden dauern.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Die farbigen Servietten, die zum Kellner gelangen, sind den Grundfarben der Ausstattung des Gasttisches anzupassen. 2. Die Formen der Servietten, die man auf den Gasttisch legt, können verschieden sein. 3. Hände und Tablett dürfen bei Zu-

und Abtragen nicht überladen werden. 4. Für weißen Wein mit leicht fruchtigem Geschmack eignet sich das Glas, das sich im Kelch nach oben verengt. **Merken Sie sich die folgenden Sprachformeln und gebrauchen Sie sie beim Sprechen.**

Bedienen Sie hier?

Офіціант, Ви тут обслуговуєте?

Die Speisekarte, bitte.

Меню, будь ласка.

Ich möchte bestellen.

Я хотів би замовити.

Bringen Sie ein Besteck, bitte.

Принесіть, будь ласка, прилад.

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

Це дуже свіжий хліб. Замініть, будь ласка.

Ich möchte etwas Brot haben.

Я хотів би трохи хліба.

Wie finden Sie das Beefsteak?

Як Вам біфштекс?

Das Fleisch ist zäh, es ist nicht gut durchgebraten.

Мясо жорстке, погано просмажене.

Die Brühe ist versalzen.

Бульйон пересолений.

Wir möchten zahlen.

Ми хотіли б розрахуватися.

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

Paul: Hier ist die Speisekarte. Was nimmst du?

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

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

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

Paul: ...

Artur: ...

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

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

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

Kellner: ...

Lehrling: ...

8. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text A.

Wie soll die Ausstattung der Tische im Speisenrestaurant sein? 2. Was gehört zur Ausstattung des Gasttisches im Speisenrestaurant? Wo finden die Tafelgeräte ihren Platz auf dem Gasttisch? 3. Was wird nach dem Aufdecken des Gasttisches (der Festtafel) eingesetzt? 4. Welche Ausstattung verwendet man für die geschlossenen Veranstaltungen? 5. Wie sollen die Tafelgeräte sein und wie werden sie eingesetzt? 6. Wann werden echtes Porzellan, Tafelsilber und Kristall zur Ausstattung des Gästetisches verwendet? 7. Wann wird der Salzstreuer sowohl im Speisenrestaurant als auch auf der Festtafel eingedeckt? 8. Wo finden Blumen, Salzstreuer und

Aschenbecher ihren Platz auf dem Gasttisch (der Festtafel)?

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

10. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

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

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

Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

LEKTION 6

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

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

Dialog: Olga und Mutter decken den Tisch zum Mittagessen.

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

2. Die Deklination der Substantive (Відмінювання іменників).

3. Die Personalpronomen (Особисті займенники).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

die Anrichteweise, -, -n спосіб приготування (їжі); **ausgehen** (ging aus, ausgegangen) *vi* (s) (von D) виходити з (чого-н.); **ausschlaggebend** *part adj* вирішальний; **befördern** *vt* відправляти, перевозити, зд. накладати (їжу ножем на виделку); **beraten** (beriet, beraten) *vt* радити; **bezeichnen** *vt* означати; **eindecken** *vt* сервірувати, класти прилади; **erläutern** *vt* пояснювати, **die Gaststätte**, -, -n ресторан; **gestalten** *vt* оформлювати; **der Griff**, -(e)s, -e ручка (ножа); **das Sonderbesteck**, -(e)s, -e спеціальний прилад; **die Suppenkelle**, -, -n

черпак для супу; **der Stiel**, -(e)s, -e ручка (ложки, вилки, пательні та т.д.); **der Tortenheber**, -s, - лопатка для торта; **vorsehen** (sah vor, vorgesehen) vt передбачити; **von vornherein** adv з самого початку, зразу; **vordecken** vt заздалегідь накривати (стіл), класти (прилади); **die Zuckerzange**, -, - щипці для цукру; **der Zweifelsfall**, -(e)s, -fälle сумнівний випадок.

Vorübung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Text B: SPEZIAL- ODER SONDERBESTECKE

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

Hier ist eine Auswahl von Spezial- oder Sonderbestecken: die Austerngabel (виделка для устриць), der Kaviarlöffel (лопатка для ікри), das Kaviarmesser (ніж для ікри), die Fritüregabel (фритюрна виделка), die Hummergabel (виделка для омарів), das Krebsmesser (ніж для раків), das Obstmesser (ніж для фруктів), die Krebs- oder Schneckengabel (виделка для раків або для равликів), die

Schneckenzange (щипці для равликів).

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

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

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

Dialog: OLGA UND MUTTER DECKEN DEN TISCH ZUM MITTAGESSEN

Olga: Mutti, was haben wir heute zum Mittagessen?

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

Olga: Was für Fleisch ist das?

Mutter: Das ist junges Schweinefleisch.

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

Mutter: Ich werde schon aufpassen.

Olga: Und zum Nachtisch?

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

Olga: Das mache ich mit Vergnügen.

Mutter: Womit sollst du beginnen?

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

Mutter: Aber wo sind die Servietten?

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

Mutter: Und wohin wirst du das Brot legen?

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

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

Olga: Nun werden wir heute ohne Mineralwasser auskommen.

Mutter: So, Olga, du weißt schon gut, wie man den Tisch zum Mittagessen

decken soll. Ich bin mit dir sehr zufrieden.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Ergänzen Sie den Dialog.

Kellner: Guten Morgen. Was wünschen Sie als Vorspeise?

Gast: Welche Fischvorspeisen können Sie uns anbieten?

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

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

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

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

Kellner ...

Gast: ...

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

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

Lehrling: Zuerst sollen wir ein vorgedecktes Besteck einsetzen.

Kellner: Richtig. Mit welchen Besteckteilen beginnen wir?

Lehrling: Mit dem Messer und mit dem Löffel.

Kellner: ...

Lehrling: ...

7. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text A.

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

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

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

9. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

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

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

11. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

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

LEKTION 7

Text A: Die Gläserstellung auf dem Gasttisch im Restaurant.

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

Dialog: Das Mittagessen im Restaurant „Avlabar“.

Wortbildung: Die zusammengesetzten Substantive (Складні іменники).

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

2. Die Possessivpronomen (Присвійні займенники).

3. Die Demonstrativpronomen (Вказівні займенники).

4. Die Pronominaladverbien (Займенникові прислівники).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

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

**Text A: DIE GLÄSERSTELLUNG AUF DEM GASTTISCH
IM RESTAURANT**

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

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

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

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

Das Wasserglas kann im Menü auch vorgedeckt werden. Es erhält seinen Platz dort, wo das erste Weinglas steht. Besteht der Wunsch nach Wasser, werden die

Gläser mit der Öffnung nach unten in der Mitte des Tisches so angeordnet, dass sie für den Gast erreichbar sind. Wasser, Eis- oder Mineralwasser werden auch auf Wunsch einzeln serviert.

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

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

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

Das Dessertweinglas ist das kleinste Weinglas.

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

Die Gläser werden beim Einsetzen immer am Stiel angefasst.

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

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

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

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

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

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

Es ist zu beachten, dass die Servietten vom Kellner aus hygienischen Gründen

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

Dialog: DAS MITTAGESSEN IM RESTAURANT „AVLABAR“

Gast: Wer bedient hier?

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

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

Kellner: Welche Fleischgerichte möchten Sie nehmen?

Gast: Welche Geflügelspeisen können Sie empfehlen?

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

Gast: Schmeckt es besonders gut?

Kellner: Ausgezeichnet. Ich rate Ihnen zu probieren.

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

Kellner: Was möchten Sie trinken?

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

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

Gast: Schön.

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

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

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

Gast: Wie stark ist dieser Wein?

Kellner: Dieser Wein ist 12 Grad stark.

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

Kellner: Ist noch etwas gefällig?

Gast: Bitte, etwas konservierten Meerrettich zum gedämpften Hühnchen.

Ich esse gern Fleischspeisen mit Würzmitteln. Das ist alles.

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

Gast: Vielen Dank!

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

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

Muster 1: der Mittag + das Essen = das Mittagessen

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

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

Muster 2: die Verdauung + der Saft = der Verdauungssaft

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

Muster 3: die Kalorie + der Bedarf = der Kalorienbedarf

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

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

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

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

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

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

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

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

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

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

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

sein Frühstück, ihr Teller, meine Gabel.

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

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

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

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

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

Muster: Die gebackenen Äpfel mit Zucker esse ich gern.

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

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

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

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

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

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

Merken Sie sich die Sprachformeln!

Bringen Sie bitte noch ein Gedeck.

Was gibt es heute Schönes?

Ich hätte gern etwas Leichtes (Kräftiges).

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

Habe ich Ihren Geschmack getroffen?

Принесіть, будь ласка, ще один прилад? Що сьогодні є смачного?

Мені хотілося б чого-небудь легкого (тримного).

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

Я вгадала, що Ви любите?

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

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

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

Lehrling: ...

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

Lehrling: ...

Kellner: ...

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

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

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

11. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

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

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

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

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

LEKTION 8

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

Dialog: Im Speisenrestaurant.

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

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

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

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

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

1. Man braucht eine geraume Zeit, um ein umfangreiches Menü zusammenzustellen.

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

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

Die Zusammenstellung des Menüs bedarf einer geraumen Zeit. Das Menü soll von qualifiziertem Personal zusammengestellt werden. Hierzu sind bestimmte Voraussetzungen notwendig: Einrichtungsgegenstände, Platten, Porzellan, Bestecke, Gläser. Erst ihr Vorhandensein gewährleistet einen normalen, reibungslosen Ablauf

des Anrichtens des Essens und den guten Service. Wesentlich ist es weiter, ein Menü innerhalb des Restaurants, in den eigenen Räumen oder im Haus des Gastgebers zu servieren. Ein Menü ist nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammenzustellen. Der ernährungsphysiologische Wert der einzelnen Menüteile lässt ihre Bedeutung für den menschlichen Körper erkennen. Dabei sind Nährstoff-, Mineralstoff- und Vitamingehalt zu berücksichtigen.

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

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

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

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

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

Dialog: IM SPEISENRESTAURANT

Kellner: Guten Tag! Was möchten Sie bestellen?

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

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

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

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

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

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

Gast: Bringen Sie mir bitte ein Mal Schinken mit frischer Gurke und ein Mal

Zunge mit grünen Erbsen.

Kellner: Möchten Sie noch etwas?

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

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

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

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

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

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

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Brot und Kartoffeln sind die (wichtig) ... Kohlenhydratlieferanten. 2. Weizenbrot ist im Allgemeinen gut verdaulich und (gut) ... ausgenutzt als Roggenbrot. 3. Dunkles Roggenbrot hat einen (gering) ... Nährwert als Brot aus Mehlen mit (niedrig) ...

Ausmahlungsgrad. 4. Der Sättigungswert hängt am (viel) ... vom Verweilen der Speisen im Magen ab. 5. Der Abbau der Fette wird im Magen eingeleitet, aber erst im

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

5. Bilden Sie Sätze.

Muster: Inna schält die Kartoffeln dünn.

Die Mutter schält die Kartoffeln dünner.

Und die Großmutter schält die Kartoffeln am dünnsten.

Spitz, hoch, gut, lang, schmackhaftig.

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

Einnehmen, zubereiten, waschen, erhalten

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kellner: Wünschen Sie noch Eiskaffee?

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

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

Gast: Danke. Er schmeckt sehr gut.

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

12. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

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

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

LEKTION 9

Text A: Die Aufnahme der Bestellung.

Text B: Das Ausstellen der Rechnungen vom Kellner.

Dialog: Die Aufnahme der Bestellung ins Hotelzimmer.

Wortbildung: Die zusammengesetzten Adjektive (Складні прикметники).

Grammatik: 1. Die Numeralien (Числівники).

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

3. Die Doppelkonjunktionen (Парні сполучники).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

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

Text A: DIE AUFNAHME DER BESTELLUNG

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

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

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

Text B: DAS AUSSTELLEN DER RECHNUNGEN VOM KELLNER

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

Die Angebotskarten sollen folgende Angaben enthalten.

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

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

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

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

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

Auf der Rechnung soll immer die Unterschrift des Kellners stehen.

Dialog: DIE AUFNAHME DER BESTELLUNG INS HOTELZIMMER

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

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

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

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

Gast: Die Nummer meines Zimmers ist 235.

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

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

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

Gast: Kann ich noch heute das Essen bestellen?

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

Gast: Ich möchte eine Flasche Moskauer Bier bestellen.

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

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

Empfangschef: Wünschen Sie zum Frühstück Gemüse- oder Fruchtsaft?

Gast: Was für Säfte haben Sie?

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

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

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

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

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

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

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

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

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

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

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

1. Süße Soßen sind schnell zubereitet und haben ... Verwendung. 2. Diese Johannisbeeren haben einen ... Geschmack. 3. Bei ... Desserts werden Suppe und Hauptgericht mager gehalten. 4. Bei der Zubereitung der Fruchtpüreesoße soll man

das ... Obst mit etwas Wein oder Zitronensaft abschmecken. 5. Die ... zubereitete Soße soll man sofort servieren.

bittersüß, kalorienreich, vielseitig, dickschaumig, dickflüssig.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

2. Schreiben Sie die Sätze mit den folgenden Daten.

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

3. Lesen Sie die Zahlen auf Deutsch vor.

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

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

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

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

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

und, denn, darum

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

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

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

1. ... beim dicken Schalen ... beim längeren Wässern der geschälten Kartoffeln gehen

Vitamine und Mineralstoffe verloren. 2. Kartoffeln dienen ... als Sättigungsbeilage, ... als Einlage für Eintöpfe. 3. Werfen Sie ... die Blätter, ... den Strunk des Blumenkohls weg. Sie enthalten wertvolle Bestandteile und lassen sich für jede Gemüsesuppe verwenden.

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

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

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

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

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: Herr Ober, wir möchten zahlen.

Kellner: Alles zusammen?

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

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

Gast: Bitte, hier sind 26 Grivna.

Kellner: Vielen Dank.

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

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

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

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

13. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

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

Angebotskarten in Selbstbedienungsgaststätten als Preisauszeichnung verwendet?
7. Was dient als Preisnachweis in Selbstbedienungsgaststätten?

14. Erzählen Sie auf Deutsch vom Ausstellen der Rechnungen.

15. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

LEKTION 10

Text A: Speisefolge

Text B: Getränkefolge.

Dialog: Was wünschen Sie zum zweiten Gang?

Grammatik: 1. Das Satzgefüge (Складнопідрядне речення).

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

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

1. Die Objektsätze (Додаткові придатні речення).

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

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

1. Die Regeln für das Aufstellen von Speisefolgen beruhen auf Erfahrungen. 2. Die Speisefolge besteht aus aufeinander folgenden Speisen oder Speisekombinationen.

3. Die Zusammenstellung der Speisenfolge soll anspruchsvolle Essgewohnheiten der Gäste befriedigen. 4. Das Mittagessen bestand aus drei Gängen. 5. Du sollst vom ausgiebigen Mittagessen ablehnen, um nicht dick zu werden. 6. Die Ernährungswissenschaft hat bewiesen, dass dicke Leute schneller erkranken als magere. 7. Der Begriff „Hauptgang“ bedeutet, dass ihm alle anderen Gänge in Qualität und Quantität untergeordnet werden. 8. Beim Einsatz von Krebsen und Weichtieren ist der Einsatz von Fisch nicht mehr angebracht. 9. Innerhalb einer Speisenfolge soll man die Garungsart und die Garnitur wechseln. 10. Die richtige Reihenfolge der Getränkearten und Getränkesorten müssen zur entsprechenden Speise gesichert sein. 11. Für Kalbsfleischgerichte, Eierspeisen, Gerichte aus Innereien kann man leichte bis gehaltreiche Weißweine anbieten. 12. Zur Prüfung von Farbe und Klarheit des Weines verwendet man farblose Gläser. 13. Die Gläser werden auf der Festtafel so aufgestellt, dass sie für den Gast griffbereit stehen. 14. Beim Einsetzen werden die Gläser immer am Stiel angefasst. 15. Entsprechend der Weinfolge im Gedeck werden die Gläser in einer Linie oder in einer Dreieckform aufgestellt.

Text A: SPEISENFOLGE

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

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

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

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

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

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

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

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

Bei Kartoffelbeilagen erfordert jeder Gang eine andere Zubereitungsart. Nach der Regel „Keine Wiederholung der Zubereitungsart“ sind die Garungsarten Dünsten, Kochen, Braten, Backen, Grillen so anzuwenden, dass die Wiederholungen bei dem Charakter des bestimmten Rohstoffes der Gänge vermieden werden.

Text B: GETRÄNKEFOLGE

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

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

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

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

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

Die Gläser werden beim Einsetzen immer am Stiel angefasst.

Dialog: WAS WÜNSCHEN SIE ZUM ZWEITEN GANG?

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie bestellen?

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

Kellner: Möchten Sie ein Fleisch- oder Fischgericht?

Gast: Was für Fischgerichte haben Sie?

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

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

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

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

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

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

Kellner: Ja, natürlich. Ich bringe gleich.

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

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

Kellner: Wie finden Sie diese Forelle?

Gast: Danke. Diese Forelle schmeckt ausgezeichnet.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

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

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

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

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

4. Ersetzen Sie die Sätze mit der direkten Rede durch Satzgefüge mit

Objektsätzen. Achten Sie auf die Konjunktionen. Bestimmen Sie die Wortfolge in Neben- und Hauptsätzen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: Herr Ober, wir möchten zahlen.

Kellner: Alles zusammen?

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

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

Gast: ...

Kellner: ...

Gast: ...

9. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

1. Woraus besteht die Speisenfolge und wozu dient sie? 2. Was wird als Gang bezeichnet? Was wird als Gedeck bezeichnet? 3. Was ist ein Zwischengericht? 4. Woraus bestand die klassische Speisennfolge und warum wird sie heute abgelehnt? 5. Wie ist die moderne Speisenfolge in Anwendung der Ernährungswissenschaft und aus wie vielen Gängen besteht sie in der Regel? 6. Wie erfolgt die Nummerierung der Speisenfolge? 7. Was soll den Hauptpunkt bei der Zusammenstellung von Speisenfolgen darstellen? 8. Welche Regeln gelten für die gesamte Speisenfolge? 9. Worauf ist bei der Zusammenstellung der Speisenfolge zu achten? 10. Welche Regeln gelten für alle Rohstoffe bei der Zusammenstellung der Speisenfolge? 11. Warum darf man keine Suppe vor dem Eintopfgericht empfehlen?

10. Erzählen Sie auf Deutsch von der Speisenfolge.

11. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

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

12. Erzählen Sie auf Deutsch von der Getränkefolge.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

LEKTION 11

Text A: Würzmittel.

Text B: Wirkung der Gewürze.

Dialog: Das Abendbrot.

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

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

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

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

Wortschatz zum Text A und zum Text B

aufsaugen *vt* всотувати, поглинати; **auswirken, sich** (wirkte sich aus, sich ausgewirkt) впливати; **beifügen** *vt* (D) додавати, прикладати; **belassen** (beließ, belassen) *vt* залишати (в колишньому стані); **erwünscht** *a* бажаний; **die Genusssäure**, -, -n харчова кислота; **der Genusswert**, -(e)s, -e смакова цінність;

das Gewürz, -es, -e прянощі; приправа; **das Gewürzkraut**, -(e)s, -kräuter зелень (прянощі); **die Haltbarkeit**, - , -en збережуваність (харчових продуктів), лежкість (овочів і фруктів); **die Handhabung**, -, -en використання; **heben** (hob, gehoben) vt підвищувати, піднімати, збільшувати; **hervorrufen** (rief hervor, hervorgerufen) vt викликати; **nachträglich** a додатковий; **retten** vt рятувати, виручати; **tauchen** vt занурювати, заглиблювати; **überdecken** vt перекривати; **unterdrücken** vt пригноблювати, заглушати; **die Unterhitzung**, -, -en нижній підогрів (в духовці); **veredeln** vt покращувати; збагачувати; **das Würzmittel**, -s, - пряминість; **der Zusatz**, -es, -sätze добавка; домішка.

Vorübung

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

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

Text A: WÜRZMITTEL

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

Gewürze sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die auch als Hilfsmittel bezeichnet werden und zur Gruppe der Würzmittel gehören. Gewürze dienen dazu, durch Würzen und Abschmecken den eigenen Geschmack der Speisen zu heben. Bei der

Speisenproduktion kommt es darauf an, dass man die Gewürze so dosiert, dass sie den eigenen Geschmack der Speisen heben, aber nicht überdecken. Die meisten Gewürze sind bearbeitet, d. h. gewaschen, geschält, getrocknet, gemahlen, beziehungsweise in Salz oder Essig gelegt. Jedes Gewürz zeichnet sich durch bestimmte Geruchs- und Geschmacksstoffe aus, von denen die eine oder die andere Würzwirkung überwiegt.

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

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

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

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

Text B: WIRKUNG DER GEWÜRZE

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

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

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

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

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

Beim Würzen ist zu beachten:

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

Dialog: DAS ABENDBROT

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

Peter: Was haben wir heute zum Abendessen?

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

Peter: Hoffentlich haben wir auch Senf und Pfeffer?

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

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

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

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

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

Peter: Schneide mir bitte eine Scheibe ab.

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

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

Lena: Das ist kalter Aufschnitt.

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

Lena: Vielleicht möchtest du zum Tee Konfitüre haben?

Peter: Ich trinke lieber Tee mit Zitrone.

Lena: Ich habe zum Tee gern eingemachte Kirschen.

Peter: Und ich eingemachte Gartenerdbeeren.

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

Peter: Nein, danke.

ÜBUNGEN ZUR WORTBILDUNG

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

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

2. Bilden Sie Sätze mit den folgenden Substantiven.

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

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

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

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

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

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

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

Ein Gewürz darf das eigene Aroma jeder Speise nicht überdecken, sondern soll es vertiefen, unterstreichen, erst zur vollen Wirkung bringen. Es gibt Gewürze - z. B.

Nelken, Muskat, Knoblauch – von denen schon ein Hauch genügt, um eine Speise zu aromatisieren. Dagegen gibt es andere Gewürze, von denen man mehr nehmen soll. Eine Würze, die man noch immer zu wenig ausnutzt, sind die frischen Küchenkräuter. Sie haben eine ausgezeichnete und dabei doch milde Würzkraft und man muss diese frischen Küchenkräuter, wie möglich, bei der Zubereitung der Speisen verwenden.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Merken Sie sich die folgenden Sprachformeln. Finden Sie ukrainisches Äquivalent! Stellen Sie einen Dialog mit Ihrem Gesprächspartner zusammen und gebrauchen Sie diese Sprachformeln in Ihrem Dialog.

Isst du gern scharfe Speisen?

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

Was wünschen Sie? Was darf es sein?

Hier ist die Speisekarte. Würden Sie wählen?

Wünschen Sie Pfeffer, Essig, Meerrettich?

Haben Sie sonst einen Wunsch?

Wünschen Sie ein Gedeck?

Wie finden Sie das Beefsteak?

Kalbsbraten ist nicht mehr. Dieses Gericht ist gestrichen.

Kann ich etwas Brot haben, Herr Ober?

Die Speise ist stark gepfeffert.

Ich kann sie gar nicht essen. Bringen Sie bitte eine andere.

Ich möchte kassieren.

Möchten Sie die Rechnung bekommen?

Reichen Sie mir bitte den Senf.

9. Antworten Sie auf die folgenden Fragen.

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

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A.

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

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

Würzmittel als Zusätze zu Speisen oder anderen Lebensmitteln und ihre Einwirkung

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

12. Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text B.

1. Welche Wirkung können die Gewürze auf die Lebensmittel haben? 2. Welcher positive Einfluss geht von den Gewürzen auf die Speisen und Lebensmittel aus? 3. Warum soll man die Gewürze in bestimmter Menge verwenden? 4. Welche negativen Eigenschaften haben die Gewürze? 5. Wie wirkt die falsche Handhabung der Gewürze auf die Speisen ein? 6. Kann man ein durch Würzen bitter gewordenes Gericht verbessern? Wenn ja, dann wie? 7. Wie kann man ein zu scharfes Gericht retten? 8. Was bedeutet „Nicht überwürzen!“? 9. Wie soll man die Gewürze dosieren? 10. Wie veredeln die Gewürze verschiedene Speisen? 11. Wie soll man die Gewürze aufbewahren?

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

Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

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

LEKTION 12

Text A: 1. Kalte Platten und Vorspeisen.

Salate und Servieren von Salaten.

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

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

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

2. Das Perfekt Passiv (Перфект пасивного стану).

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

Wortschatz zum Text A und zum Text B

anregen vt збуджувати (*anetum*); **auflegen** vt класти, накладати (*простелити скатертину*); **aufwerten** vt підвищити ціну; **beigeben** (gab bei, beigegeben) vt надавати, додавати; **eindecken** vt накривати (*на стіл*), класти на стол (*прилади*); **einleiten** vt вводити, зд. починати; **einschlagen** (schlug ein, eingeschlagen) vt загортати; **einsetzen** vt вводити в дію, зд.: подавати; класти (*прилади на стіл*); **die Erkenntnis**, -, -se пізнання; **das Gedeck**, -(e)s, -e 1) (столовий) прилад; 2) обід

(з певного меню); **richten** vt направляти; **vervollkommen** I vt удосконалювати; **II sich** ~ удосконалюватись; **vielfältig** а багатогранний; **vorlegen** vt подавати; розкладувати; **die Vorspeise**, -, -п закуска; **widerstandsfähig** а стійкий; **wirken** vi діяти, впливати.

Vorübung

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

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

Text A: 1. KALTE PLATTEN UND VORSPEISEN

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

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

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

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

Eine zum a-la-carte-Gericht gehörende Salatbeilage - vorher serviert - regt den

Gast meist an, diese von den anderen Teilen des Gerichts zu verzehren.

Text A: 2. SALATE UND SERVIEREN VON SALATEN

Die Salate können aus verschiedensten Grundstoffen hergestellt werden, zum Beispiel aus Fisch, Fleisch der Schlachttiere, Geflügel, Eiern, Gemüsen, Weich- und Krustentieren. Sie bestehen aus einem Hauptrohstoff und aus passenden Nebenrohstoffen, die mit Gewürzen und einem Bindemittel abgeschmeckt werden. Bindemittel sind zum Beispiel Mayonnaise, Tomatenketchup sowie saure oder süße Sahne.

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

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

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

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

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

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

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

eingeschlagen, gereicht, vorgelegt oder eingesetzt.

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

Für alle auf Platten angerichteten warmen Fleischgerichte sind große warme Teller einzusetzen. Die Fleischplatte wird links oberhalb der Gabel eingesetzt. Sättigungsbeilagen stehen links, Gemüsebeilagen rechts oberhalb des Tellers.

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

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

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

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

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie?

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

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

Gast: Was für Fischvorspeisen haben Sie?

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

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

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

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

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

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

Kellner: Bitte schön. Gleich bringe ich alles.

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

2. Setzen Sie die in Klammern stehenden Verben ins Perfekt Aktiv und erklären Sie den Gebrauch der Hilfsverben. Übersetzen Sie die Sätze ins Ukrainische.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Ergänzen Sie den Dialog.

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

Gast: Welche Vorspeisen in Öl können Sie uns anbieten?

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

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

Kellner ...

Gast:

Kellner ...

8. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 1.

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

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

10. Beantworten Sie die Fragen zum Text A 2.

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

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

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

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

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

великий ніж. 7. Для салату в якості гарніру достатньо однієї вилки.

LEKTION 13

Text A: Alkoholfrei Getränke.

Text B: Servieren von alkoholfreien Getränken.

Dialog: Welche alkoholfreien Getränke können Sie mir anbieten?

Grammatik: 1. Die Reflexivpronomen (Зворотні займенники).

2. Die reflexiven Verben (Зворотні дієслова).

3. Die Indefinitpronomen (Неозначені займенники).

Wortschatz zum Text A und zum Text B

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

Vorübung

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

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

Text A: ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Zu einem Essen gereichte Getränke sollen ergänzend wirken. Neben persönlichem Geschmack und Interessen bestehen daher einige Grundregeln. So sollen Mineral- und Fruchtwasser, Limonaden sowie Pflanzensäfte (Tomatensaft, Gemüsesaft u. a.) bei keinem Essen fehlen. Die am häufigsten verwendeten alkoholfreien Getränke sind Mineralwasser, Limonaden, Obstsaft, Obstmoste, Pflanzensäfte. *Mineralwasser* enthält unterschiedliche Anteile an Spurenelementen (Jod, Eisen, Schwefel u. a.), wirkt durststillend, ist gut verdaulich und hat eine gute Heilwirkung. *Limonaden* werden aus Fruchtsäften, Kohlensäure und Zucker hergestellt. Durch hohen Anteil an Zucker sind sie verhältnismäßig kalorienhaltig. Sie

wirken nicht besonders durststillend. Bei Neigung zur Fettleibigkeit soll man den hohen Kaloriengehalt in Limonaden beachten. *Obstsäfte* haben einen hohen Vitamingehalt, unterschiedlichen Anteil an Traubenzucker und auch einen Anteil an lebenswichtigen Spurenelementen. Obstsäfte sind besonders gesund, wenn sie ungesüßt sind. Sie sind bei Abmagerungskuren zu empfehlen. *Obstmoste* wie Obstsäfte haben durch die leichte Vergärung günstige Auswirkungen auf das gesamte Verdauungssystem. Obstmoste wie Obstsäfte, sind besonders gesund, wenn sie ungesüßt sind. *Pflanzensäfte* wie Obstsäfte, jedoch ohne Traubenzucker, haben besonders eine blutreinigende Wirkung.

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

Kräutertee ist aromatisch, gesundheitsfördernd, vitamin- und mineralstoffhaltig.

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

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

Text B: SERVIEREN VON ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEN

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

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

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

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

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

Kaffee mit seiner anregenden Wirkung auf Herz und Nerven wird den Gästen in den verschiedensten Zubereitungsarten serviert. Eine Tasse Kaffee auf der

Untertasse mit dem Saugdeckchen und Kaffeelöffel wird mit oder ohne Tablett unmittelbar vor dem Gast rechts eingesetzt. Die Kaffeesahne steht rechts oberhalb der Kaffeetasse, die Zuckerschale steht vor der Kaffeesahne. Beim Servieren eines Kännchens Kaffee steht das Kännchen rechts von der Zuckerdose und Kaffeekanne. Nach Befragen des Gastes und bei dessen Zustimmung wird die Tasse vom Kellner gefüllt.

Wird dem Gast zum Kaffee Gebäck gereicht, erhält dieses Gebäck seinen Platz vor dem Gast. Das Kaffeegeschirr steht dann oben rechts vom Kuchenteller.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dialog: WAS FÜR ALKOHOLFREIE GETRÄNKE KÖNNEN SIE MIR ANBIETEN?

Kellner. Guten Tag! Was wünschen Sie zu bestellen?

Gast: Was für alkoholfreie Getränke können Sie mir anbieten?

Kellner: Wünschen Sie vielleicht Mineralwasser oder Fruchtlimonade?

Gast: Was für Mineralwasser haben Sie?

Kellner: Wir haben Borzhomi, Narsan, Essentuki.

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

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

Gast: Was für Säfte haben Sie?

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

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

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

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

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

LEXIKALISCH-GRAMMATISCHE ÜBUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Vollenden Sie den folgenden Dialog.

Kellner: Guten Tag! Was wünschen Sie zu trinken?

Gast: Ich möchte herben Wein.

Kellner: Darf ich einschenken?

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

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

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

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

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

Kellner: ...

Gast: ...

7. Übersetzen Sie den Text ins Ukrainische und erzählen Sie auf Deutsch, wie Jogurt, Kefir und Kaffee serviert werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Antworten Sie auf die Fragen zum Text B.

1. Wie werden alkoholfreie Flaschengetränke serviert? 2. Wo erhält das Glas für alkoholfreie Getränke seinen Platz beim eingedeckten Tisch? 3. Wo erhält die Flasche mit alkoholfreiem Getränk ihren Platz beim eingedeckten Tisch? 4. Wie werden Fruchtsäfte, Süßmoste und Juices serviert? 5. Wie sind Gemüsesäfte zu servieren? 6. Wie werden Zitronenlimonaden, kalt und heiß, serviert? 7. Warum müssen Milchwischgetränke sofort serviert werden? 8. Wie werden Milch und Milchwischgetränke serviert? 9. Wie wird Milch kalt serviert? 10. Wie werden Jogurt und Kefir serviert? 11. Wie werden Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Eiskaffee und Eisschokolade serviert?

12. Erzählen Sie über das Servieren von alkoholfreien Getränken.

13. Übersetzen Sie ins Deutsche.

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

LEKTION 14

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, е 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 ALKOHOOLISCHEN UND ALKOHOOLHALTIGEN 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 bukkettreiche 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, Fruchtextrakten 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 natursüße 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 Festisch; 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 Lebensmittelge schäften 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 Gastisch (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 15

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, -n поживність; **das Rösten**, -s підсмажування; підсушування; **rösten** *vt* смажити при дуже високій температурі; поджаривать; підсмажувати; підсушувати; **das Saugdeckchen**, -s, - всмоктуюча серветка; **das Trinkröhrchen**, -s, -n 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 Erkalten. 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: ...

Nina: ...

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 aufgebrüht? 4. Warum darf das Wasser für das Teeaufbrühen keinesfalls lange sieden? 5. Warum soll man den aufgebrühten 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 16

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 клійка 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 anderem 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 Verzehrttemperatur 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.

Text B: SERVIEREN VON SUPPEN UND BRÜHEN

Eintopf- oder Suppentopfgerichte in Terrinen werden immer im englischen Service, das heißt am Ansteltisch, 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 Anstellisch 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. Mehklöße 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 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 до супів ставлять на маленькій тарілці зліва від відвідувача.

LEKTION 17

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); **tafelfertig** *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 Weißweinsauce 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. Нарізана 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 18

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** (gleich 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 Fettteile, 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 verbreitesten 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 verbreitesten 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 Schweinfleisch 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 Rückenknochen 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 19

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 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, mariniertes 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 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 20

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 (у 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**, -, -п 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 würfelig 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 Gasttisch 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 Pfannkuchen mit Konfitüre, Quark, oder mit Fleisch nehmen.	Якщо хочете, можна взяти млинці з варенням, з сиром або з м'ясом.
Ich esse kein Fleisch.	Я не їм м'ясо.
Wir haben auch Quarkpfannkuchen mit saurer Sahne, sibirische Pelmeni mit Butter, Essig und saurer Sahne.	Є також сирники зі сметаною, сибірські пельмені з маслом, оцтом і сметаною.
Gibt es vielleicht Haferbrei (Grießbrei, Buchweizengrütze, Reisbrei)?	Є у Вас вівсяна каша (манна, гречана, рисова)?
Haben Sie Grießbrei mit Zimt?	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 21

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** (froh ein, eingefroren) *vt* заморожувати; **das Ergosterin**, -s, -ergosterin; **die Erkenntnis**, -, -se пізнання; **die Gliederung**, -, -en структура; **die Stangenspargel**, -, -struchkova 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 inzudecken.

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 Samengewüse, 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 Brotteller 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 selbstständigem 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 eischsuppe, 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 яловичини 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 Gemüseängen?

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 22

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. Fruchtsäfte 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 Speisesoßen 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, Eiscreme, 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 Mittelteller 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.

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.
5. 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 приведе 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 23

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 Fischgangericht, 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 Tablettts 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 abzulegen. 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 24

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, zugetroffen) *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 ALKOHOLGETRÄNKEN 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 eingeschickt?

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 25

Text A: 1. Das Bankett.

2. Die Menükarte und die Tischkarte, ihre Bestimmungen und ihr Platz auf der Bankettafel.

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'язність; **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 Getränkeellner 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 Tafelorientierungssplanes;
- für das Auflegen der Tafel- und Mundtücher;
- wer welche Arbeiten beim Eindecken der Tafel verrichten soll.

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 Banketttafel. Die Banketttafel 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 Konjunktionen, 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.

Г Р А М А Т И Ч Н И Й Д О В І Д Н И К

Німецька мова	Транскрипція	Приклади
A a	[a:]	arm; der Abend
B b	[bɛ:]	Der Bus; bauen
C c	[tʃɛ:]	Die Chemie; acht

D d	[de:]	Der Dill; Donau
E e	[e:]	der Berg; der Tee
F f	[ɛf]	Der Freund; die Hilfe
G g	[ge]	gut; das Geld
H h	[ha:]	haben; hundert
I i	[i:]	Wien; mobil
J j	[jot]	jetzt; ja
K k	[ka:]	klein; backen
L l	[ɛl]	laufen; die Lampe
M m	[ɛm]	Der Mensch; kommen
N n	[ɛn]	nur; die Nacht
O o	[o:]	oben; die Sonne
P p	[pe:]	Die Presse; plump
Q q	[ku:]	Die Quelle; der Quark
R r	[ɛr]	rufen; die Gruppe
S s	[ɛs]	Der Sohn; sieben
T t	[te:]	Der Tisch; göttlich
U u	[u:]	Die Ursache; genau
V v	[fao]	Der Vater; der Nerv
W w	[ve:]	wollen; der Wein
X x	[iks]	die Hexe; die Taxe
Y y	[ypsilon]	dynamisch; die Physik
Z z	[tset]	Der Zoo; ziehen
Ä ä	[ɛ]	ähnlich; der Käse
Ö ö		lösen; das Öl
Ü ü	[y]	über; die Tür
ß	[s]	der Fuß; beißen

Правила читання

Буквосполучення приголосних ch читається як "х": Loch – діра, chs читається як "кс": Fuchs – лисиця, sch читається як "ш": Schrank шафа, sp / st на початку слова або на початку кореня читаються як "шп/шт": spontan –

спонтанний/Stuhl – стілець, tsch читається як тверде "ч": Deutsch – німецька мова, Quatsch – нісенітниця, ck читається як тверде "до": drücken – тиснути, qu читається як "кв": Quatsch – нісенітниця.

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

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

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

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

Порядок слів у розповідному та питальному реченнях.

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

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

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

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

Fahrt Ihr Freund heute nach Odessa?

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

Wo arbeitet jetzt dein Vater?

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

1 місце	2 місце	*****
---------	---------	-------

питальне іменник	слово	+	Дієслово у відмінюваній формі	інші члени речення
------------------	-------	---	-------------------------------	--------------------

Wie viel Tische

stehen

hier?

Wessen Buch

ist

das?

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

Заперечні речення

Заперечні речення – речення, в яких заперечується те, що говориться в присудку, або заперечується будь-який інший член речення, його ознака, властивості.

Заперечними можуть бути розповідні, питальні та спонукальні речення. Заперечні речення поділяють на загальнозаперечні і частково заперечні. Загальнозаперечні речення виражають повне заперечення: *Er kommt heute nicht*. У частково заперечних реченнях заперечується тільки один член речення: *Er kommt nicht heute, sondern morgen*.

Слова-засоби заперечення: *nicht, kein, nichts, niemand, nie, niemals, nimmer* і т. д. Найчастіше вживаним, універсальним засобом заперечення є частка *nicht*. Заперечення «ні» також перекладається часткою *doch*, коли заперечується заперечне питання: *Kommst du morgen nicht? Doch, ich komme*.

Артиклі

Артикль в німецькій мові – це службове слово, яке вказує на рід, число і відмінок іменника.

Відмінювання артиклів

Відмінок	Чоловічий рід	Жіночий рід	Середній рід	Множина
Nominativ	der (ein)	die (eine)	das (ein)	die
Genitiv	des (eines)	der (einer)	des (eines)	der
Dativ	dem (einem)	der (einer)	dem (einem)	den
Akkusativ	den (einen)	die (eine)	das (ein)	die

Неозначений артикль найчастіше виступає перед іменниками, які згадуються вперше або мало відомі. **Означений артикль** вживається, якщо предмет вже був згаданий, а також при наявності узгодження (іменник у формі родового відмінка, порядковий числівник, прикметник в Superlativ). Артикль може опускатися у випадках, якщо перед іменником стоїть займенник або кількісний числівник, якщо іменник – назва країни (винятки: *die Ukraine* – Україна, *die USA* – США) або міста (середній рід), абстрактне поняття чи воно позначає речовину в невідомій кількості.

Іменник

Німецькі іменники в однині мають чотири типи відмінювання: сильне для чоловічого і середнього роду, слабке – для чоловічого роду, жіноче – для жіночого роду і змішане – для деяких іменників чоловічого та середнього роду. Власні назви мають закінчення *-s* тільки в родовому відмінку.

Відмінювання іменників в однині

Відмінок	Сильна відміна	Слабка відміна	Жіноча відміна	Змішана відміна
Nominativ	der Berg	der Mensch	die Frau	der Name
Genitiv	des Berg(e)s	des Menschen	der Frau	des Namens
Dativ	dem Berg	dem Menschen	der Frau	dem Namen
Akkusativ	den Berg	den Menschen	die Frau	den Namen

Множина іменників

Множина іменників утворюється за п'ятьма типами (1 тип – суфік -e; 2 тип – суфікс – (e)n (завжди без умлаута); 3 тип – суфік -er (по можливості з умлаутом); 4 тип – без суфікса (з умлаутом і без); 5 тип – суфікс -s (для скорочених і складноскорочених слів, а також запозичень; без умлаута).

Множина іменників

Тип	Число	Чоловічий рід	Жіночий рід	Середній рід
I	Однина множина	–der Platz – Plätze	die Stadt – die Städte	das Jahr – die Jahre
II	Однина множина	–der Junge – Jungen	die Uhr – die Uhren	das Bett – die Betten
III	Однина множина	–der Mann – Männer	die _____	das Bild – die Bilder
IV	Однина множина	–der Vogel – Vögel	die Tochter – die Töchter	das Gebäude – die Gebäude
V	Однина множина	–der Park – die Parks	die Mutti – die Muttis	das Hotel – die Hotels

У множині всі іменники відмінюються однаково. У давальному відмінку до форми множини додається -n, якщо ця форма ще не має такого закінчення (або закінчення -s) в називному відмінку.

Відмінювання іменників у множині

Відмінок	Чоловічий рід	Жіночий рід	Середній рід
Nominativ	die Männer	die Frauen	die Kinos
Genitiv	der Männer	der Frauen	der Kinos
Dativ	den Männern	den Frauen	den Kinos
Akkusativ	die Männer	die Frauen	die Kinos

Займенник

Німецькі займенники можуть замінювати іменники там, де це необхідно. До них відносяться особові, взаємні, присвійні, вказівні, питальні, відносні, неозначені, безособові та зворотний займенник: sich.

Особові займенники відмінюються за схемою:

Singular (одн.)	Person (особа)				
	1	2	3		
N (наз.в.)	ich	du	er	sie	es
A (знах.в.)	mich	dich	ihn	sie	es
D (дав.в.)	mir	dir	ihm	ihr	ihm
G (род.в.)	meiner	deiner	seiner	ihrer	seiner
Plural (множ.)					
N (наз.в.)	wir	ihr	Sie	sie	
A (знах.в.)	uns	euch	Sie	sie	
D (дав.в.)	uns	euch	Ihnen	ihnen	
G (род.в.)	unser	euer	Ihrer	ihrer	

Присвійні займенники відповідають на питання wessen? (чий?, чия?, чие?, чий?). Вони відповідають особовим займенникам у родовому відмінку: mein, dein, sein, ihr, sein, unser, ihr, sie, Sie.

Присвійні займенники 1–3 особи в називному відмінку однини та множини

Person	Personalpronomen	Singular			Plural
		Mask.	Neutrum	Femininum	
1	ich	mein Freund	mein Buch	meine Pflanze	meine Pflanzen
2	du	dein Freund	dein Buch	deine Pflanze	deine Pflanzen
3	er	sein Freund	sein Buch	seine Pflanze	seine Pflanzen
	sie	ihr Freund	ihr Buch	ihre Pflanze	ihre Pflanzen
	es	sein Freund	sein Buch	seine Pflanze	seine Pflanzen
1	wir	unser	unser	unsere	unsere Pflanzen

		Freund	Buch	Pflanze	
2	ihr	euer Freund	euer Buch	eure Pflanze	eure Pflanzen
3	sie	ihr Freund	ihr Buch	ihre Pflanze	ihre Pflanzen
	Sie	Ihr Freund	Ihr Buch	Ihre Pflanze	Ihre Pflanzen

Відмінювання присвійних займенників:

	Maskulinum	Femininum	Neutrum	Plural
N (наз.в.)	mein	meine	mein	meine
A (знах.в.)	meinen	meine	mein	meine
D (дав.в.)	meinem	meiner	meinem	meinen
G (род.в.)	meines	meiner	meines	meiner

Найуживаніші вказівні займенники: der, die, das; dieser, diese, dieses; jener, jene, jenes; derselbe, dieselbe, dasselbe; derjenige, diejenige, dasjenige; solcher, solche, solches; selbst, selber. Вказівні займенники, крім es, selbst, selber, відмінюються як означений артикль.

До питальних займенників належать wer, was; welcher, welche, welches; was für ein, was für eine, was für ein.

Безособовий займенник es вживається як підмет у поєднанні з безособовим дієсловом (Es regnet. Es ist Sonntag. Wie geht es Ihnen? Es ist etwas passiert?).

Займенник man не відмінюється. Дієслово, що вживається з неозначеним займенником man, стоїть у 3-й особі однини: In unserem Dorf baut man eine neue Schule. У нашому селі будують нову школу. З модальними дієсловами займенник man утворює сталі словосполучення з особливим модальним значенням, які українською перекладаються безособовими зворотами: man kann – можна, можливо; man darf – можна, дозволяється; man soll – слід; man muss – потрібно, у край потрібно; man will – хочеться; man braucht – потрібно.

Прикметник

Прикметнику властиве відмінювання. Розрізняють три типи словосполучень, до складу яких уходить прикметник з іменником:

I тип: означений артикль + прикметник + іменник

Singular (однина)			
	Maskulinum	Femininum	Neutrum
N (наз.в.)	der schwarze Hund	die schwarze Katze	das schwarze Kleid
A (знах.в.)	den schwarzen Hund	die schwarze Katze	das schwarze Kleid

D (дав.в.)	dem schwarzen Hund	der schwarzen Katze	dem schwarzen Kleid
G (род.в.)	des schwarzen Hundes	der schwarzen Katze	des schwarzen Kleides
Plural (множина)			
N (наз.в.)	die schwarzen Hunde	die schwarzen Katzen	die schwarzen Kleider
A (знах.в.)	die schwarzen Hunde	die schwarzen Katzen	die schwarzen Kleider
D (дав.в.)	den schwarzen Hunden	den schwarzen Katzen	den schwarzen Kleidern
G (род.в.)	der schwarzen Hunde	der schwarzen Katzen	der schwarzen Kleider

II тип: нулевой артикль + прикметник + именник

Singular (единственное число)			
	Maskulinum	Femininum	Neutrum
N (наз.в.)	schwarzer Hund	schwarze Katze	schwarzes Kleid
A (знах.в.)	schwarzen Hund	schwarze Katze	schwarzes Kleid
D (дав.в.)	schwarzem Hund	schwarzer Katze	schwarzem Kleid
G (род.в.)	schwarzen Hundes	schwarzer Katze	schwarzen Kleides
Plural (множественное число)			
N (наз.в.)	schwarze Hunde	schwarze Katzen	schwarze Kleider
A (знах.в.)	schwarze Hunde	schwarze Katzen	schwarze Kleider
D (дав.в.)	schwarzen Hunden	schwarzen Katzen	schwarzen Kleidern
G (род.в.)	schwarzer Hunde	schwarzer Katzen	schwarzer Kleider

III тип: неопределенный артикль + прикметник + именник

	Maskulinum	Femininum	Neutrum
N (наз.в.)	ein schwarzer Hund	eine schwarze Katze	ein schwarzes Kleid
A (знах.в.)	einen schwarzen Hund	eine schwarze Katze	ein schwarzes Kleid
D (дав.в.)	einem schwarzen Hund	einer schwarzen Katze	einem schwarzen Kleid
G (род.в.)	eines schwarzen Hundes	einer schwarzen Katze	eines schwarzen Kleides

Прикметник має два ступені порівняння: вищий (der Komparativ) і найвищий (der Superlativ). Вищий ступінь (der Komparativ) утворюється додаванням суфікса -er до звичайного ступеня. Прикметники з кореневими голосними а, о, у звичайно приймають умлаут:

klein – kleiner, der kleinere Junge; jung – jünger, das jüngere Mädchen.

Найвищий ступінь прикметників утворюється додаванням до звичайного ступеня суфікса -st. Найвищий ступінь предикативних прикметників утворюється додаванням до звичайного ступеня суфікса -st і закінчення давального відмінка -en. Перед цією формою ставиться частка am. Прикметники з кореневими голосними а, о, у приймають звичайно умлаут:

klein – der kleinste Junge, am kleinsten;

jung – das jüngste Mädchen, am jüngsten.

Слова-винятки, які мають особливі ступені порівняння:

hoch – höher – am höchsten

nah – näher – am nächsten

viel – mehr – am meisten

gut – besser – am besten

gern – lieber – am liebsten

Прислівник

За семантичним значенням прислівники поділяються на такі групи:

1. Прислівники місця: bergab, dort, dorthier, dorthin, draußen, geradeaus, hier, links, oben, rechts, stadtwärts.
2. Прислівники часу: abends, bisher, bisweilen, früh, heute, immer, lange, morgen, nachts, nie, niemals, oft, seitdem, täglich, zuweilen.
3. Прислівники способу дії: gut, hoch, langsam, mutig, schnell, tapfer.
4. Прислівники ступеня: außerordentlich, besonders, ganz, sehr, überaus, viel, völlig, vollkommen, wenig, ziemlich.
5. Прислівники причини і мети: folglich, zufällig, darum, sonst, vorsichtshalber, krankheitshalber.
6. Модальні прислівники: vielleicht, wahrscheinlich, gewiss, möglich.
7. Заперечні прислівники: keinesfalls, keineswegs, keinmal і т. ін.

Числівник

За значенням числівники поділяються на три основні групи: кількісні, дробові та порядкові числівники.

Кількісні числівники від 1 до 12 за своїм словотворенням прості:

0 – null 3 – drei 6 – sechs 9 – neun 12 – zwölf

1 – eins 4 – vier 7 – sieben 10 – zehn

2 – zwei 5 – fünf 8 – acht 11 – elf

Кількісні числівники від 13 до 19 утворюються додаванням числівника zehn до відповідного простого числівника:

13 – dreizehn 16 – sechzehn 19 – neunzehn
14 – vierzehn 17 – siebzehn
15 – fünfzehn 18 – achtzehn

Числівники, що означають назви десятків, утворюються за допомогою суфікса -zig від відповідних простих числівників:

20 – zwanzig 50 – fünfzig 80 – achtzig
30 – dreißig 60 – sechzig 90 – neunzig
40 – vierzig 70 – siebzig (але 100 – hundert)

Числівники від 21 до 99 (крім назв десятків) утворюються так: спочатку назва одиниць, далі сполучник und, а потім назва десятка: 45 – fünfundvierzig, 81 – einundachtzig. Кількісні числівники більші за сто (крім tausend) – складні й пишуться разом: 103 – (ein)hundertdrei.

Від кількісних числівників від 1 до 19 дробові числівники утворюються за допомогою суфікса -tel: 3/101 – drei Hunderteintel, 3/4 – drei Viertel. Від кількісних числівників від 20 до 99, від hundert, tausend і Million дробові числівники утворюються за допомогою суфікса -stel: 5/22 – fünf Zweiundzwanzigstel. Дробові числівники 1 1/2, 2 1/2, та ін. читаються eineinhalb (або aderthalb), zweieinhalb. Десяткові дроби читаються інакше: 0,3 – Null Komma drei. Порядкові числівники від 2 до 19 утворюються за допомогою суфікса -t: 4 – der vierte, 10 – der zehnte. З відхиленням від норми утворюються порядкові числівники der erste, der dritte і der achte. Порядкові числівники від 20 до 99, від hundert, tausend і Million утворюються за допомогою суфікса -st: 40 – der vierzigste, 100 – der hundertste, 52 – der zweiundfünfzigste.

У датах назва дня передається порядковим числівником, а назва року – кількісним: Am 3. März 1952 – Am dritten März neunzehnhundertzweiundfünfzig.

Дієприкметник

Дієприкметник має дві форми:

Partizip I

утворюється від основи дієслова і суфікса -(e)nd; виражає дію, яка не закінчилась, вона триває: der arbeitende Mann людина, яка працює; з часткою zu може вживатись як означення, наприклад: Die zu lösende Aufgabe ist schwer. – Завдання, яке треба розв'язати, важке.

Partizip II

одна з трьох основних форм дієслова; з слабких дієслів Partizip II утворюється за допомогою преф. ge + основа дієслова + суф. -t (gemalt); з сильних дієслів Partizip II утворюється за тією ж формулою, що і слабе дієслово, але при цьому відбувається зміна кореневої голосної (див. додаток А): Die zurzeit gemachte Arbeit bringt dir gute Freizeit.

Основні часові форми дієслів (Aktiv, Passiv)

Презенс (das Präsens) – теперішній час дієслів – утворюється додаванням до їхньої основи особових закінчень: atmen – du atmest, er atmet.

Сильні дієслова з кореневими голосними а, о і дієслова з дифтонгом аи у 2 і 3-й особах однини приймають умлаут: fahren – du fährst, er fährt;

Сильні дієслова з кореневим голосним е, за винятком дієслів gehen, genesen, heben, stehen, bewegen, pflegen, scheren, stecken, weben, а також дієслова gebären і erlöschen, змінюють у 2 і 3-й особах однини е на і або іе: sprechen – du sprichst, er spricht; sehen – du siehst, er sieht;

Дієслова nehmen і treten змінюють у 2 і 3-й особах однини довгий голосний на короткий. Наприклад: nehmen – du nimmst, er nimmt; treten – du trittst, er tritt.

Імперфект (das Präteritum, das Imperfekt, die erste Vergangenheit, die Mitvergangenheit) – минулий час – утворюється від основи імперфекта (другої основної форми) за допомогою особових закінчень, як у презенсі. 1 і 3-тя особи однини особових закінчень не мають.

Слабкі дієслова утворюють претерит від основи дієслова, суфікса -(e)te та особових закінчень: kochen – ich kochte.

Претерит означає дію, що відбувалась або відбулася до моменту мовлення. Частіше вживається в писемній мові і є основною дієслівною формою минулого часу в розповідях.

Перфект (das Perfekt) – минулий час – утворюється з презенса допоміжних дієслів haben або sein і дієприкметника II відмінюваного дієслова. Допоміжні дієслова змінюються за особами і числами, а дієприкметник II не змінюється. Наприклад: Ich habe gesagt, er hat geschaut.

З допоміжним дієсловом haben перфект утворює:

а) перехідні дієслова (дієслова, що потребують додатка в знахідному відмінку): ich habe gemalt, ich habe repariert;

б) зворотні дієслова: er hat sich gekämmt;

в) безособові дієслова, що означають явища природи: es hat geregnet, es hat geschneit;

г) безособові дієслова, що означають відчуття людини: hat mich gefröstelt;

д) неперехідні дієслова, що означають стан або почуття: ich habe gelebt, ich habe gelacht;

е) допоміжне дієслово haben: ich habe gehabt.

З допоміжним дієсловом sein перфект утворює:

а) неперехідні дієслова, що означають переміщення в просторі, коли вказується вихідна точка, мета або напрям руху: er ist aus der Stadt gekommen;

б) неперехідні дієслова, що означають перехід з одного стану в інший: ich bin erkrankt, er ist gestorben;

в) дієслова begegnen, bleiben, (er)folgen, gelingen, geschehen, glücken, mißlingen, passieren, scheitern: ich bin zu Hause geblieben;

г) допоміжні дієслова sein і werden: ich bin gewesen, ich bin geworden.

Плюсквамперфект (das Plusquamperfekt, die 3. Vergangenheit, die vollendete Vergangenheit, die Vorvergangenheit) – минулий час – утворюється з претерита допоміжних дієслів *haben* або *sein* і дієприкметника II відмінюваного дієслова. За особами і числами змінюється лише допоміжне дієслово, а дієприкметник II залишається без змін: *ich hatte gelobt, du hattest gelobt, er hatte gelobt; ich war gefahren, du warst gefahren, er war gefahren.*

Правила вибору допоміжних дієслів ті самі, що й для перфекта. Усі відхилення від норми, які спостерігаються під час утворення перфекта, стосуються також плюсквамперфекта.

Плюсквамперфект уживається майже завжди відносно й означає, що в минулому одна дія відбулася раніше за іншу. Як заведено, він уживається в підрядному реченні і співвідноситься з дієслівною часовою формою головного речення, якою звичайно є претерит, набагато рідше – перфект. Так само плюсквамперфект може вживатися у простому реченні, зміст якого тісно пов'язаний з попереднім чи наступним реченням: *Ich war sehr erstaunt über Käte. Sie hatte noch nie so mit mir gesprochen.*

Futur I будується за допомогою допоміжного дієслова *werden* та інфінітива основного дієслова (*werden+Infinitiv*). При відмінюванні дієслова в Futur I змінюється лише допоміжне слово, а основне дієслово залишається в інфінітиві

Відмінювання дієслів в активному стані дійсного способу

Präsens Aktiv	Präteritum Aktiv	Perfekt Aktiv	Plusquamperfekt Aktiv	Futur I Aktiv
ich mache	ich machte	ich habe gemacht	ich hatte gemacht	ich werde machen
du machst	du machtest	du hast gemacht	du hattest gemacht	du wirst machen
er (sie, es) macht	er (sie, es) machte	er (sie, es) hat gemacht	er (sie, es) hatte gemacht	er (sie, es) wird machen
wir machen	wir machten	wir haben gemacht	wir hatten gemacht	wir werden machen
ihr macht	ihr machtet	ihr habt gemacht	ihr hattet gemacht	ihr werdet machen
sie (Sie) machen	sie (Sie) machten	sie (Sie) haben gemacht	sie (Sie) hatten gemacht	sie (Sie) werden mache

Стан дієслова залежить від характеру підмета. Він може бути активним (Aktiv – дія виходить від підмета) і пасивним (Passiv – дія спрямована на себе). У пасивному стані є всі ті самі часові форми, що й у активному. Вони утворюються за однією схемою. Präsens Passiv утворюється за допомогою допоміжного дієслова *werden* в Präsens і смислового дієслова в Partizip II. Präteritum Passiv – *werden* в Präteritum і Partizip II. Perfekt і Plusquamperfekt Passiv – *werden* у відповідній формі (особлива форма *worden*) і Partizip II. Futur

Passiv – werden в Futur і Partizip II.

Відмінювання дієслів в пасивному стані дійсного способу

Präsens Passiv	Präteritum Passiv	Perfekt Passiv	Plusquamperfekt Passiv	Futur I Passiv
ich werde gefragt	ich wurde gefragt	ich bin gefragt worden	ich war gefragt worden	ich werde gefragt werden
du wirst gefragt	du wurdest gefragt	du bist gefragt worden	du warst gefragt worden	du wirst gefragt werden
er (sie, es) wird gefragt	er (sie, es) wurde gefragt	er (sie, es) ist gefragt worden	er (sie, es) war gefragt worden	er (sie, es) wird gefragt werden
wir werden gefragt	wir wurden gefragt	wir sind gefragt worden	wir waren gefragt worden	wir werden gefragt werden
ihr werdet gefragt	ihr wurdet gefragt	ihr seid gefragt worden	ihr wart gefragt worden	ihr werdet gefragt werden
sie (Sie) werden gefragt	sie (Sie) wurden gefragt	sie (Sie) sind gefragt worden	sie (Sie) waren gefragt worden	sie (Sie) werden gefragt werden

Статив (пасив стану, або короткий пасив) передає вже не процес дії, а його результат. Він утворюється за допомогою допоміжного дієслова *sein* у відповідній формі та Partizip II перехідного смислового дієслова.

Умовний спосіб (Konjunktiv – висловлює бажання або можливість) має ті самі часові форми, що й дійсний (Indikativ). Präsens Konjunktiv утворюється за допомогою інфінітивної основи, суфікса *-e* та особового закінчення, але коренева голосна при цьому залишається незмінною. В 1-ій та 3-ій особі однини суфікс *i* особове закінчення зливаються, що не допускає подвоєння приголосних. Форми Präteritum Konjunktiv слабких дієслів збігаються з формами претерита дійсного способу. Форми претерита кон'юнктива сильних дієслів утворюються з основи дієслова в Претериті дійсного способу за допомогою суфікса *-e* і особових закінчень претерита. Кореневі голосні *a, o, u* отримують умлаут. Існує також цілий ряд дієслів, Präteritum Konjunktiv яких не підпорядковується загальним правилам: це неправильні дієслова *sein* (*wäre*), *tun* (*täte*), *gehen* (*ginge*), *stehen* (*stände*); неправильні дієслова *haben* (*hätte*), *werden* (*würde*), *bringen* (*brächte*); претерито-презентні дієслова (крім *sollen* і *wollen*): *dürfte*, *könnte*, *möchte*, *müsste*, *wüsste*). Perfekt Konjunktiv утворюється за допомогою допоміжних дієслів *haben* або *sein*, які стоять в Präsens Konjunktiv, і смислового дієслова в Partizip II. Plusquamperfekt Konjunktiv утворюється за допомогою тих самих допоміжних дієслів в Präsens Konjunktiv та смислового

дієслова в Partizip II. Futurum I і Futurum II Konjunktiv утворюються за допомогою допоміжного дієслова werden в Präsens Konjunktiv та смислового дієслова відповідно в Infinitiv I та Infinitiv II. Крім цих форм є ще дві, що не мають аналогів українською мовою. Це Konditionalis I і Konditionalis II. Вони утворюються за допомогою допоміжного дієслова werden в Präteritum Konjunktiv і смислового дієслова в Infinitiv I і Infinitiv II.

Сполучники

Складні речення бувають складносурядними (безсполучникові та сполучникові), які складаються з двох незалежних речень, і складнопідрядними, які складаються з головного і одного або декількох підрядних). Зв'язок у складносурядному реченні здійснюється за допомогою сурядних сполучників und, aber, oder, denn, deshalb, darum, doch, dann, so, also, а також за допомогою парних сполучників bald ... bald, nicht nur ... sondern auch, sowohl ... als auch, entweder ... oder. Підрядне речення в складі складнопідрядного вводиться за допомогою підрядних сполучників (dass, wenn, als, weil), відносних займенників (der, die, das, die), питальних займенників (wer, was, welcher), прислівників (wo, wann), питальних займенникових прислівників (woran, wovon, worüber) тощо.

Модальні дієслова

До модальних дієслів належать: dürfen, können, mögen, wollen, müssen, sollen.

Основні форми модальних дієслів

Infinitiv	Präteritum	Partizip II
dürfen	durfte	gedurft
können	konnte	gekonnt
mögen	mochte	gemocht
müssen	musste	gemusst
wollen	wollte	gewollt
sollen	sollte	gesollt

Теперішній час модальних дієслів

Модальні дієслова (крім sollen) в одиниці 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	durfdest	musstest
er	konnte	durfte	musste
wir	konnten	durften	mussten
ihr	konntet	durftet	musstet
sie	konnten	durften	mussten
Sie	konnten	durften	mussten
	mögen	wollen	sollen
Ich	Mochte	Wollte	Sollte
du	mochtest	wolltest	solltest
er	mochte	wollte	sollte
wir	mochten	wollten	sollten
ihr	mochtet	wolltet	solltet
sie	mochten	wollten	sollten
Sie	mochten	wollten	sollten

Якщо модальне дієслово вживається в Perfekt або Plusquamperfekt у поєднанні з іншим дієсловом, то модальне дієслово має форму не Partizip II, а Infinitiv: Wir haben Ball spielen wollen. (Ми не хотіли грати в м'яч.) Er hatte den Text im Unterricht übersetzen müssen. (Я повинен був на уроці перекласти текст).

Суфіксація

За допомогою суфіксів іменник утворюється від дієслова (arbeiten – der Arbeiter) чи від прикметника (frei – die Freiheit) і навпаки прикметники та дієслова утворюються від іменника, займенника (der Berg – bergig, laut – lautieren).

За допомогою суфіксів -er, -ler, -ner, -aner, -enser утворюються слова чоловічого роду: Städter, Berliner, Bildner.

Суфікс -in використовують при утворенні жіночого роду від основ відповідних іменників чоловічого роду (Lehrerin, Studentin, Amerikanerin).

Зазвичай, для побудови абстрактних та збиральних назв служать продуктивні суфікси іменників жіночого роду -ung, -ei(-erei), -heit(-keit), -schaft і суфікс середнього роду -tum.

Що стосується суфіксу -ung, то він в першу чергу утворює абстрактні назви від дієслів: erklären – die Erklärung, bemühen – Bemühung.

Іменники жіночого роду з суфіксом -ei та його формою -erei означають дію чи стан, які пов'язані зі значенням основи (die Fischerei, die Malerei).

Суфікс -heit утворює іменники жіночого роду переважно абстрактного значення (якість, властивість, стан, відрізок часу), пов'язаного зі значенням похідних основ: schlau – dieSchlauheit, bescheiden – die Bescheidenheit.

Утворення збиральних іменників відбувається за допомогою суфікса жіночого роду -schaft (die Studentenschaft, die Bauernschaft) і суфікса середнього роду -tum (das Menschentum, das Bauerntum).

Суфікси -chen і -lein утворюють іменники зменшеності середнього роду, а також іменники з відтінками пестливості, зневаги чи насмішки (ein Häuschen, ein Bachlein, ein Mägdlein).

Спеціального семантичного забарвлення не мають суфікси середнього та жіночого роду -sal і -nis (das Gefängnis, Begräbnis; dieKenntnis, Wildnis; das Schicksal, Mühsal).

У сучасній німецькій мові існує велика кількість запозичених слів, в яких повторюються одні і ті ж суфікси. Отже суфікси чоловічого роду -ist, -at, -eur, -ant, -ent, -ier, -ieur, -or (derStudent, Aspirant, Kandidat, Ingenieur, Pionier, Professor), жіночого роду -tion, -ion, -ur, -age, -tät, -ie (die Demonstration, Union, Diktatur, Reportage, Partie), а також суфікси іменників середнього роду -at, -ment, -ium, які означають предмети, приміщення тощо (das Attestat, Dokument, Auditirium).

Префіксація

Префіксація як спосіб словотворення відрізняється від суфіксального тим, що префікси не служать морфологічними показниками граматичних категорій частин мови. Для більшості префіксальних утворень характерно зберігання похідних словом граматичних парадигм основного слова. Префікси також поділяють на іменникові (un-, miß-, ur-, erz-, ge-, anti-, neo-) та дієслівні (miß-, zer-, er-, ver-, be-, ent-, emp-, ge-).

Іменникові синонімічні префікси un- і miß- виражають заперечну ознаку предмета (das Unglück, die Unabhängigkeit, die Unbalance, der Mißerfolg, die Mißachtung, das Mißbelieben).

Префікс ur- виражає давність, первісність, наприклад das Urbild; der Urtext; der, die Uralte.

Для підвищення негативного значення у деяких іменниках, а також для означення вищого сану чи рангу (в церковній термінології) вживають префікс erz- (der Erzenkel, der Erzfeind, der Erzscheml).

Префікс ge- зустрічається в ряді іменників, утворених від дієслівних (singen – der Gesang – der Sänger, helfen – der Gehilfe) та від іменникових основ

(das Bild – das Gebilde, der Berg – das Gebirge).

Запозиченими в німецькій мові є префікси anti- і нео- з латинської та грецької мов, які отримали особливе розповсюдження в мові.

Префікс anti- вживають в значенні протилежності або протидії (das Antiallergikum, die Antibakterialwirkung, das Antidepressant); нео- зі значенням «новий» (das Neobarock, der Neoklassizismus).

Складнопідрядне речення

Складнопідрядне речення складається з головного й одного чи декількох підрядних. Підрядне підпорядковується головному і виступає в ньому як член речення. У цьому зв'язку розрізняють означальні, додаткові й обставинні підрядні речення.

Підрядне речення може стояти після головного, перед ним чи всередині нього. Воно вводиться, як правило, підрядними 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 підрядні речення.

Сполучникове підрядне 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:

1. Ich hoffe, dass ich mich am Schwarzen Meer gut erholen kann.

Якщо дієслово має відокремлювану частину, то в підрядному реченні вона не буде відокремлюватися і пишеться разом з дієсловом:

2. Frage deinen Freund, wann die Konferenz stattfindet.

3. Ich möchte wissen, ob der Zug nach Berlin von diesem Bahnhof abfährt.

Зворотний займенник стоїть перед підметом підрядного речення, якщо підмет виражений іменником:

4. 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 підрядному реченні складається з трьох дієслів, то змінювана частина ставиться перед незмінними:

· Weißt du, dass du mich heute hast warten lassen?

Якщо підрядне 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 підрядні речення (Objektsätze)

Додаткові підрядні 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 підрядне 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.

Frage ihn, ob das Konzert heute stattfindet.

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 передує 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 *ut ... 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. (В. 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 спонування, 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. з. В.: 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
du wäschst dich
er/sie/es wäscht sich

wir waschen uns
ihr wascht euch
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 іруні *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 versprachen 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 Prüflinge 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 невідокремлюваними 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.

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	empfiehlt	empfohl	hat empfohlen	рекомендувати
erlöschen	erlischt	erlosch	ist erloschen	затухати, закінчуватися
erschrecken	erschrickt	erschrak	ist erschrocken	лякатися
essen	isst	aß	hat gegessen	їсти
fahren	fährt	fuhr	hat/ist gefahren	їхати
fallen	fällt	fiel	ist gefallen	падати
fangen	fängt	fang	hat gefangen	ловити

fechten	ficht	focht	hat gefochten	фехтовати
finden	findet	fand	hat gefunden	знаходити
flechten	flicht	flocht	hat geflochten	плести
fliegen	fliegt	flog	hat/ist geflogen	літати
fliehen	flieht	floh	ist geflohen	тікати
fließen	fließt	floss	ist geflossen	текти, литися
fressen	frisst	fraß	hat gefressen	жрати (твар.)
frieren	friert	fror	hat gefroren	замерзати
gären	gärt	gor	ist gegoren	бродити
gebären	gebärt = gebiert	gebar	hat/ist geboren	народжувати
geben	gibt	gab	hat gegeben	давати
gedeihen	gedeiht	gedieh	ist gediehen	зростати
gehen	geht	ging	ist gegangen	йти, ходити
gelingen	gelingt	gelang	ist gelungen	удаватися
gelten	gilt	galt	hat gegolten	коштувати
genesen	genest	genas	ist genesen	одужувати
genießen	genießt	genoss	hat genossen	насолоджуватися
geschehen	geschieht	geschah	ist geschehen	траплятися
gewinnen	gewinnt	gewann	hat gewonnen	вигравати
gießen	gießt	goss	hat gegossen	наливати
gleich	gleich	glich	hat geglichen	вирівнювати
gleiten	gleitet	glitt	ist geglitten	ковзати
graben	gräbt	grub	hat gegraben	копати
greifen	greift	griff	hat gegriffen	братися (за що-небудь)
haben	hat	hatte	hat gehabt	мати
halten	hält	hielt	hat gehalten	тримати
hängen	hängt	hing	hat gehangen	висіти

hauen	haut	haute = hieb	hat/ist gehauen	рубати
heben	hebt	hob	hat gehoben	піднімати
heißen	heißt	hieß	hat geheißen	називатися
helfen	hilft	half	hat geholfen	допомагати
kennen	kennt	kannte	hat gekannt	знати
klingen	klingt	klang	hat geklungen	звеніти
kneifen	kneift	kniff	hat gekniffen	щипати
kommen	kommt	kam	ist gekommen	приходити
können	kann	konnte	hat gekonnt	могти
kriechen	kriecht	kroch	ist gekrochen	повзати
laden	lädt	lud	hat geladen	запрошувати
lassen	läßt	ließ	hat gelassen	дозволяти, наказувати
laufen	läuft	lief	ist gelaufen	бігати
leiden	leidet	litt	hat gelitten	страждати, терпіти
leihen	leiht	lieh	hat geliehen	позичати
lesen	liest	las	hat gelesen	читати
liegen	liegt	lag	hat gelegen	лежати
löschen	löscht	losch	hat geloschen	тушити, стирати
lügen	lügt	log	hat gelogen	брехати
mahlen	mahlt	mahlte	hat gemahlen	молоти
meiden	meidet	mied	hat gemieden	уникати
melken	melkt	melkte	hat gemolken /gemelkt	доїти
messen	misst	maß	hat gemessen	вимірювати
mißlingen	mißlingt	mißlang	ist mißlungen	не удаватися
mögen	mag	mochte	hat gemocht	любити, хотіти
müssen	muss	musste	hat gemusst	бути повинним
nehmen	nimmt	nahm	hat genommen	брати

nennen	nennt	nannte	hat genannt	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	ляяти
scheren	schiert	schor	hat geschoren	стригти
schieben	schiebt	schob	hat geschoben	двигати, товкати
schießen	schießt	schoss	hat geschossen	стріляти
schlafen	schläft	schlief	hat geschlafen	спати
schlagen	schlägt	schlug	hat geschlagen	бити
schleichen	schleicht	schlich	ist geschlichen	крастися

schleifen	schleift	schliff	hat geschliffen	точити
schließen	schließt	schloss	hat geschlossen	закривати
schlingen	schlingt	schlang	hat geschlungen	огортати
schmeißen	schmeißt	schmiss	hat geschmissen	кидати,
schmelzen	schmilzt	schmolz	hat/ist geschmolzen	танути
schneiden	schneidet	schnitt	hat geschnitten	різати
schreiben	schreibt	schrieb	hat geschrieben	писати
schreien	schreit	schrie	hat geschrien	кричати
schreiten	schreitet	schritt	ist geschritten	крокувати
schweigen	schweigt	schwieg	hat geschwiegen	мовчати
schwellen	schwillt	schwoll	ist geschwollen	пухнути
schwimmen	schwimmt	schwamm	ist geschwommen	плавати
schwinden	schwindet	schwand	ist geschwunden	зникати
schwingen	schwingt	schwang	hat geschwungen	махати
schwören	schwört	schwor/schwur	hat geschworen	клястися
sehen	sieht	sah	hat gesehen	дивитися
sein	ist	war	ist gewesen	бути
senden	sendet	sandte	hat gesandt	посилати, відправляти
singen	singt	sang	hat gesungen	співати
sinken	sinkt	sank	ist gesunken	зпускатися
sinnen	sinnt	sann	hat gesonnen	думати, роздумувати
sitzen	sitzt	saß	hat gesessen	сидіти
sollen	soll	sollte	hat gesollt	бути повинним
speien	speit	spie	hat gespien	виплювати
spinnen	spinnt	spann	hat gesponnen	прясти

sprechen	spricht	sprach	hat gesprochen	говорити
sprießen	sprießt	spross	ist gesprossen	сходити
springen	springt	sprang	ist gesprungen	стрибати
stechen	sticht	stach	ist gestochen	колоти
stehen	steht	stand	hat gestanden	стояти
stehlen	stiehlt	stahl	hat gestohlen	красти
steigen	steigt	stieg	ist gestiegen	підніматися
sterben	stirbt	starb	ist gestorben	вмирати
stinken	stinkt	stank	hat gestunken	смердіти
stoßen	stößt	stieß	hat/ist gestoßen	товкати
streichen	streicht	strich	hat gestrichen	гладити
streiten	streitet	stritt	hat gestritten	сперечатися
tragen	trägt	trug	hat getragen	носити
treffen	trifft	traf	hat getroffen	зустрічати
treiben	treibt	trieb	hat/ist getrieben	гнати
treten	tritt	trat	hat/ist getreten	ступати
trinken	trinkt	trank	hat getrunken	пити
trügen	trügt	trog	hat getrogen	обманювати
tun	tut	tat	hat getan	робити
verderben	verdirbt	verdarb	hat/ist verdorben	псувати
verdrießen	verdrießt	verdross	hat verdrossen	сердити
vergessen	vergisst	vergaß	hat vergessen	забувати
verlieren	verliert	verlor	hat verloren	втрачати
verzeihen	verzeiht	verzieh	hat verziehen	прощати
wachsen	wächst	wuchs	ist gewachsen	рости
wägen	wägt	wog	hat gewogen	зважувати
waschen	wäscht	wusch	hat gewaschen	мити
weichen	weicht	wich	ist gewichen	пом'якшувати

weisen	weist	wies	hat gewiesen	вказувати
wenden	wendet	wandte = wendete	hat gewandt/ gewendet	повертати
werben	wirbt	warb	hat geworben	рекламувати
werden	wird	wurde	ist geworden	ставати
werfen	wirft	warf	hat geworfen	кидати
wiegen	wiegt	wog	hat gewogen	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

НІМЕЦЬКА МОВА ДЛЯ ТЕХНОЛОГІВ

Навчально-методичний посібник
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 Л. Ю. Кротченко

План 2018 р., поз. 109/

Підп. до друку 25.09.2018 р. Формат 60×84 1/16. Папір офсет.
Ум. друк. арк. 12,0. 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.