




7–8. Навчальне читання

Beszédkésztség fejlesztése

-  **1** Прослухайте слова, повторіть за вчителем / учителькою, поставте наголос. Запишіть незнайомі слова у словник та напишіть їх переклад.

Чистий четвер, весняне очищення, захід сонця, комора, білити, стовбур, зібрати, палити, очистити, нечиста сила, Великдень, два елементи, писанкарство, передавати з покоління в покоління, переважно, освячення, протяг, тісто мало підійти, верхівка, боки паски, суцільний, порвати під час випікання, опара, розчинити, дріжджі, замісити, піднятися, жовтки, білки, розтерти, відділити, просіяти, еластичний, прилипати, збільшитися вдвічі, промити, висушити, родзинки, розподілити, форма, змастити, соняшникова олія, притрусити, вибрати, поділити, рівні порції, заповнити форми, розігріти, духовка, потрібна температура, випікання, приблизно, готовність, перевірити, покрити, глазур, прикраси.

- 2** Прочитайте тлумачення.

Чистий четвер — день весняного очищення перед Великодньою неділею. До заходу сонця українці традиційно прибирали в хатах, коморах, замітали подвір'я, білили стовбури дерев на подвір'ї, в садку. Зібране сміття палили посеред двору, щоб «очистити землю від зими, морозу та нечистої сили».



Дайте відповіді на запитання.


Де прибирали люди у Чистий четвер?

Що робили люди на подвір'ї?

Що робили із зібраним сміттям?

Навіщо потрібно було палити сміття?

Доки потрібно було прибрати сміття і спалити його?

-  **3** Від поданих дієслів утворіть дієприслівники доконаного й недоконаного виду.

Збирати, передавати, зачинити, замісити, накрити, розтерти, відділити, просіяти, промити, висушити, розподілити, змастити, притрусити, вибрати, заповнити, розігріти, перевірити, покрити, очистити.

- 4** Прочитайте текст. Знайдіть у тексті опис приготування пасок.

ПРИГОТУВАННЯ ПАСОК

У кожній українській родині перед Великоднем готують паску й писанки. Ці два елементи є найважливішими на великодньому столі. Писанкарство і традиція випікання паски передавалися з покоління в покоління. На сході України пекли переважно солодкі паски, а на заході їх робили такими, щоб можна було їсти з солоними стравами.

Традиційно паску випікають у Чистий четвер і їдять тільки після освячення великодніх продуктів, які приносять у кошиках до церкви. Під час випікання пасок у хаті мало бути тепло і тихо. Двері та вікна зачиняли, щоб не було протягів. Тісто мало гарно підійти, щоб верхівка і боки паски були суцільними, не «порвалися» під час випікання.

Для випікання паски потрібні свіжі продукти. Спочатку готують опару. Для цього розчиняють дріжджі в теплом молоці, додають борошно. Замішують рідке тісто, накривають рушником і ставлять у тепле місце на пів години, поки опара не підніметься вдвічі. Жовтки відокремлюють від білків і розтирають з цукром до білого кольору.

До готової опари додають жовтки, потім розм'якле вершкове масло і замішують тісто, поступово додаючи білки й решту просіяного борошна. Тісто замішують довго, щоб воно стало еластичним і не прилипало до рук. Готове тісто накривають рушником і ставлять у тепле місце. Воно має збільшитися вдвічі. Поки тісто підходить, промивають і висушують родзинки, які потім додають до тіста і ретельно перемішують, щоб ягоди рівномірно розподілилися. Поки тісто «відпочиває», готують форми

для пасок. Середину форми змащують соняшниковою олією, притрушують борошном. Тісто ділять на рівні порції, формують кульку, яка має заповнити третю частину форми, тому що тісто підніметься, поки буде випікатися. Заповнені тістом форми ставлять у тепле місце, накриваються рушником. У цей час розігрівають духовку до потрібної температури. Форми з тістом ставлять у духовку для випікання приблизно на 45–50 хвилин. Готовність паски перевіряють дерев'яною паличкою, якщо паличка суха — паски готові.

Готові паски покривають глазур'ю, яку можна приготувати з білків та цукрової пудри. Верх паски посипають прикрасами.



5 Дайте відповіді на запитання.

1. Які продукти використовують для випікання пасок?
2. Як готується опара?
3. Скільки часу потрібно для того, щоб опара піднялась вдвічі?
4. Що роблять із жовтками яєць?
5. Що додається до готової опари?
6. Чому тісто замішується довго?
7. Що роблять з родзинками перед додаванням у тісто?
8. Як підготувати форму, в яку викладається тісто для випікання?
9. Яка частина форми заповнюється тістом?
10. Скільки часу потрібно для випікання паски?
11. Як перевірити готовність паски?
12. Як прикрашають солодку паску?



6 Утворіть від записаних у дужках дієслів дієприслівники. Запишіть у зошит утворені речення.

Зразок: (Замісити) тісто, бабуся додавала спочатку жовтки, а потім борошно. — Замішуючи тісто, бабуся додає спочатку жовтки, а потім борошно.

Формуємо кульки для майбутніх пасок, (поділити) тісто на рівні частини.

Родзинки притрушуємо борошном, попередньо (промити) і (висушити).



7 За поданим початком речення напишіть його продовження.

Початок речення	Продовження
1. Для випікання паски потрібні	
2. Спочатку готується	
3. Для опари розчиняють дріжджі	
4. Опара ставиться у тепле місце	
5. Жовтки розтирають	
6. До готової опари додають	
7. Тісто замішують довго, щоб	


8 Вставте на місці крапок потрібні за змістом слова. Скористайтеся словами з довідки.

Промивають і висушують ..., які потім додають до тіста й ретельно перемішують, щоб ягоди рівномірно розподілилися. Поки тісто «відпочиває», готують ... для пасок. Середину форми змащують, притрушують Тісто ділять на рівні ..., формують кульку, яка має заповнити третю частину форми, тому що тісто підніметься, поки буде випікатися. Заповнені тістом форми ставлять у тепле місце, накривають У цей час розігрівають ... до потрібної температури . Форми з тістом ставлять у духовку для випікання приблизно на 45–50 Готовність паски перевіряють дерев'яною ..., якщо паличка суха — паски готові.

Готові паски покривають ..., яку можна приготувати з білків та Верх паски посипають прикрасами.

форми / борошном / глазур'ю /
 соняшниковою олією / паличкою / цукрова
 пудра / рушником / духовка / хвилин /
 порції / родзинки


9 Складіть план до тексту «Приготування пасок».

 **10** Підготуйтеся до вибіркового усного переказу тексту, розказавши тільки про процес приготування пасок.


11 Підготуйте матеріал для твору-опису процесу праці.

Кожний / кожна з вас має змогу спостерігати за процесом приготування страв вдома. Під час приготування будь-якої страви поспостерігайте за роботою:

- запишіть інгредієнти для приготування страви;
- запишіть послідовність процесу приготування страви.

 **12** Прочитайте подані дієслова, випишіть ті, що потрібні вам для написання твору-опису процесу приготування страви. Скористайтеся дієсловами тексту «Приготування пасок», якщо вони підходять вам за змістом.

Підготувати, почистити, помити, нарізати на шматочки / кубики, натерти, варити, смажити, тушкувати, розкласти, полити, налити, додати, посолити, поперчити.

 **13** Ознайомтесь з орієнтовним планом, додайте за необхідності свої пункти плану.

План твору

1. Підготовка продуктів для тістечка (страви).
2. Покроковий процес приготування.
3. Оздоблення готових тістечок (страви).

СЛОВНИК

верхівка — teteje valaminek
 весняне очищення — tavaszi
 nagytakarítás
 комора — éléskamra
 притрусити — rázni

протяг — huzat
 родзинки — mazsola
 стовбур дерев — fatörzs
 опара — kelesztett tészta