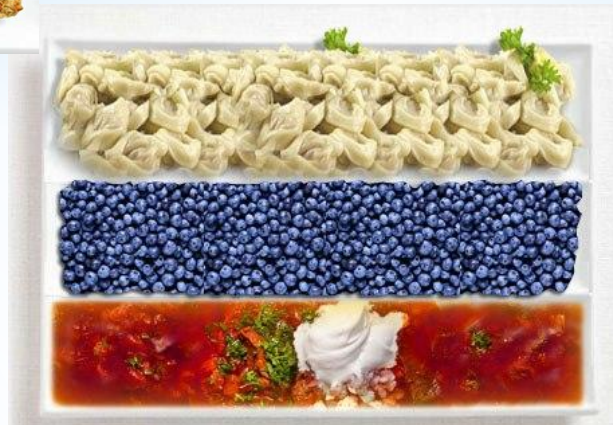


# «От слова к столу. Сходства и различия национальной английской и русской кухни.»



Выполнила: ученицы  
4«А»класса:  
Самушкина Полина  
Руководитель :  
учитель английского  
языка Ремзина  
Жанна Багадатовна

□ **Цель:** изучение происхождения названий дней недели и месяцев в английском языке и нахождение связи с происхождениями названий в русском языке.

□ **Задачи:**

1. Исследовать происхождение названий дней недели и месяцев в английском языке.
2. Исследовать уровень осведомленности обучающихся о происхождении названий дней недели и месяцев в английском языке.
3. Сравнить происхождение названий дней недели и месяцев в русском и английском языках.

«Календарь» - это печатное или электронное издание, которое содержит последовательный перечень дней года.

А.Я. Васильев.

## Почему по календарю в неделе семь дней?

- \* Семидневная неделя как промежуточная единица измерения времени между сутками и месяцем возникла в Древнем Вавилоне.
- \* В древности люди приписывали числу “семь” магическое значение, считая его “священным”.
- \* Происхождение семидневной недели как единицы измерения времени связано с изменением лунных фаз.

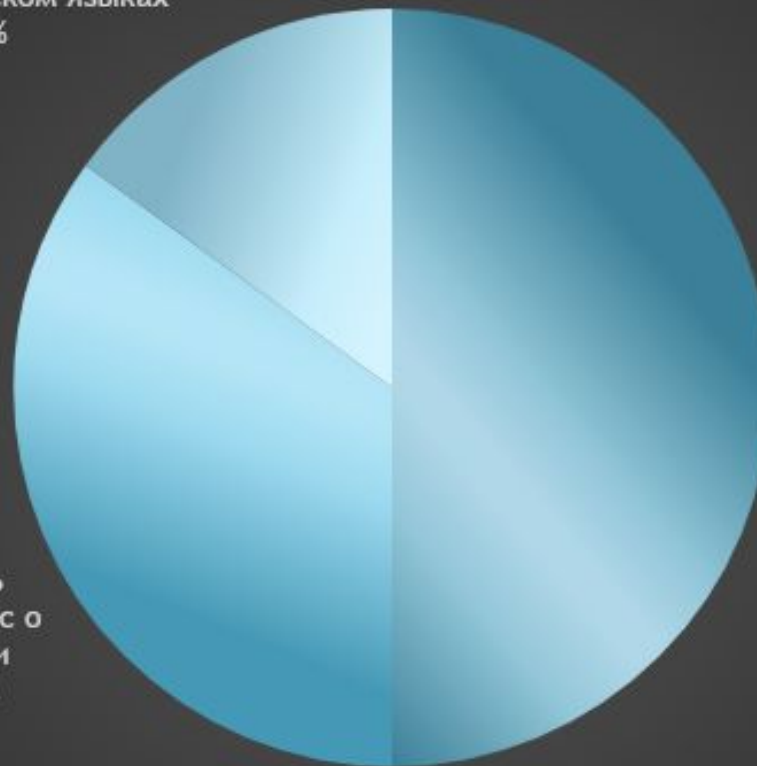
## Анкета

- 1. Знаете ли Вы название всех дней недели и месяцев на английском языке? (да/нет/иногда путаю).*
- 2. С чем, по вашему мнению, связано происхождение названий дней недели и месяцев в английском языке?*
- 3. Как Вы считаете, есть ли какая либо связь между названиями дней недели и месяцев в английском и русском языках?*

уверенны в наличие  
связи названий дней  
недели и месяцев в

английском и  
русском языках  
,15,15%

## Результаты анкетирования



правильно смогли  
назвать все дни и  
месяцы на  
английском  
языке,50,50%

засомневались  
отвечая на вопрос о  
происхождении  
названий ,35,35%

- правильно смогли назвать все дни и месяцы на английском языке
- засомневались отвечая на вопрос о происхождении названий
- уверенны в наличие связи названий дней недели и месяцев в английском и русском языках

# Национальные блюда Англии

**Simnel** (Симнел) - фруктовый пирог, покрытый миндальной пастой.



**Parmo** (Пармо) - вариация цыпленка с сыром пармезан, изобретенного в северной Англии.



**Jellied eels** (Запеченный угорь)



**Cucumber sandwich**  
(Огуречный бутерброд) –  
ломтики огурца между  
двумя кусочками  
белого хлеба, тонко  
намазанного маслом.



**Yard (Ярг)** - полутвердый  
коровий сыр с четкой  
сеткой прожилок.





**Пудинг (Pudding)** - десерт  
из яиц, сахара, молока и  
муки или сухарей.



**Cumberland sausages (Камберлендские колбасы)** – обычно они очень длинные (до 50 см) и продаются скрученными в плоскую круглую катушку.



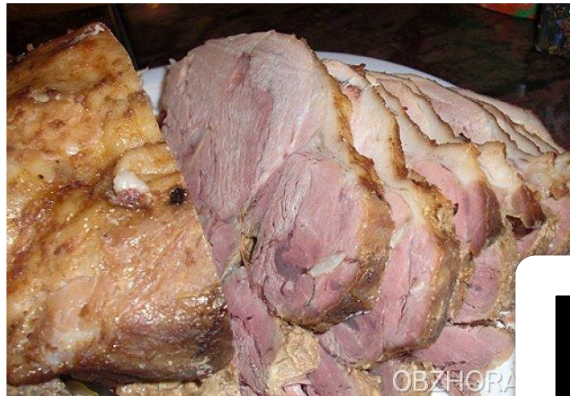
# Национальная кухня англичан:



# Национальные блюда России

Буженина-распространенное блюдо русской кухни готовится из свинины, говядины, медвежатины, жаренной целым куском.

Из десертов известны сладкие мучные изделия: калачи, пряники, также варенья и мёд. Традиционным десертом русской кухни являются печёные яблоки и другие печёные фрукты и ягоды.



## Национальные напитки :

- \* сбитень - старинный восточно-славянский напиток из меда, воды и ягод;
- \* квас;
- \*



# Национальная кухня русских.



# Английский завтрак



- яичница из двух-трех яиц;
- две жирные жареные сосиски;
- несколько ломтиков жирного жареного бекона с хрустящей корочкой;

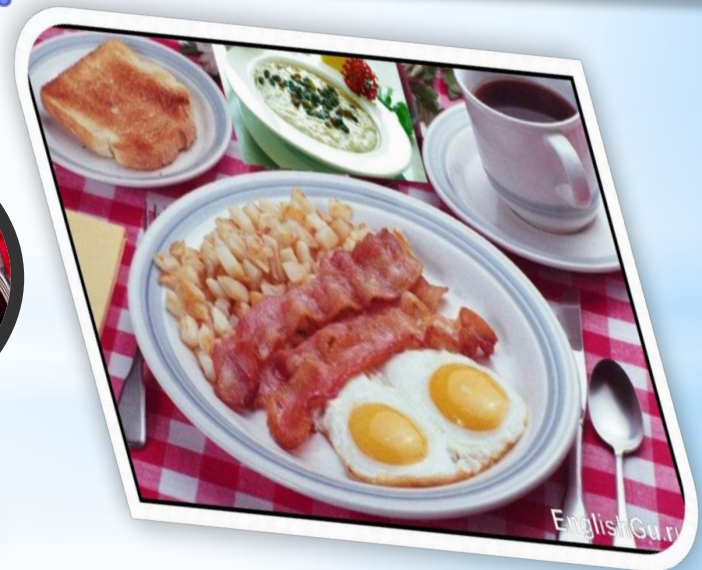
Традиционный английский завтрак начинается в 7-8 часов утра. Классический набор продуктов сформировался еще очень давно — это яичница с жареным беконом, помидорами, грибами и сосисками, а также золотистые тосты с апельсиновым джемом. Также иногда в этот завтрак входят мюсли и хлопья с молоком, копченая селедка обжаренная в сливочном масле с обеих сторон.





# Русский завтрак

Одним из традиционных блюд на завтрак остается, как и в старые времена, каша. Популярнее всего овсяная, рисовая, манная каши.



# Английский обед



**Главное блюдо** - мясо или птица, поджаренные или тушеные на медленном огне в кастрюле, с гарниром из картофеля или других овощей.

**Второе блюдо** – пудинг. Это выпечка в виде пирога или пирожного с фруктовой начинкой или хлебный пудинг.

# Обед по-русски



**Первое** - это суп. Выбор супа зависит как от вкусовых предпочтений, так и от сезона. Например, суп ос щавелем чаще всего готовят и подают ранней весной или летом, так же, как и зеленые щи. На закуску, перед супом, чаще всего выбирается салат, например, знаменитый оливье или же различные соленья и маринады - огурцы, помидоры, консервированные перцы. **Второе блюдо** включает мясо и гарнир. **Третьим** же в России называют напиток, подаваемый к обеду. Обычно это чай, кофе, сок или компот. Иногда третье включает еще и десерт

# Английское чаепитие «Five o'clock tea»



- принимают его между тремя и пятью часами дня;
- обязательно ставят на стол качественные подносы, чайницы, фарфоровые чашки и блюдечки, специальные чехлы для чайников, маленькие ситечки, сахарницы ;

# Английское чаепитие «Five o'clock tea»



- подается выпечка: кексы, печенье, пудинг;
- нужно разбираться в сортах чая и уметь выбирать только самые лучшие из них;
- подается к столу несколько видов чая одновременно; черный чай будет неплохо сочетаться с зеленым или красным чаем.

Впервые чай появился в Англии в 1657 году.  
Торговец Томас Гарравей рекомендовал его  
как лекарство



На Руси чай попробовали раньше,  
чем в Англии, еще в 1567 году.

РЕГУЛЯРНАЯ  
КАРАВАННАЯ ТОРГОВЛЯ  
ЧАЕМ МЕЖДУ СТРАНАМИ  
НАЧАЛАСЬ С 1689 ГОДА.  
ПУТЬ ЧАЯ ИЗ КИТАЯ В  
РОССИЮ БЫЛ НАЗВАН  
«ВЕЛИКИМ ЧАЙНЫМ  
ПУТЕМ»



# Английский ужин



- первое блюдо – им может быть рыбный , мясной или овощной суп;
- второе блюдо – рыба или мясо, возможно ростбиф, и много овощей.
- на десерт – фруктовый пирог.





За Английской кухней утвердилась репутация не слишком утонченной, но уделяющей внимание качеству ингредиентов

Соусы и приправы традиционной английской кулинарии также сравнительно просты



# Ужин у россиян

Фиксированного времени для ужина нет, его время определяют традиции семьи и занятость на работе. На ужин вся семья собирается вместе, и это, наверное, самый длительный и приятный прием пищи за целый день.



# Сравнение Английской и Русской кухни

	Сходства	Различия
<b>Россия</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- любят сыр</li><li>- любят кексы и различные пирожные.</li><li>- на завтрак: каша, яйца всмятку, омлет, масло сливочное, кофе, чай</li><li>- на обед :сок, кофе, чай</li><li>- полдник: чай, варенье (джем), булки, пирожные.</li><li>-ужин: суп, рыба, мясо, птица, дичь, рис, картофель.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-чай пьют только на завтрак и полдник.</li><li>- пудинги практически не употребляют</li><li>- на праздник готовим курицу в духовке</li><li>- на обед : суп щи, щавелевый, борщ, салат, соления и маринады огурцы, помидоры, консервированные перцы, котлеты, картофель пюре, гречка, тушёная капуста.</li><li>- на ужин: Суп, овощи маринованные, салат, хлеб.</li></ul>
<b>Англия</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- любят сыр с плесенью</li><li>- любят кексы и различные пирожные.</li><li>-на завтрак: каша, яйца всмятку, омлет, масло сливочное, кофе, чай</li><li>- на обед :сок, кофе, чай</li><li>- полдник: чай, варенье (джем), булки, пирожные.</li><li>-ужин: суп, рыба, мясо, птица, дичь, рис, картофель</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-чай пьют около шести раз.</li><li>- пудинги одно из главных блюд.</li><li>- на праздники люди готовят индейку.</li><li>- на завтрак паштет, бекон, помидоры, ветчина</li><li>- на обед: сэндвич с паштетом, бужениной, ветчиной, рыбой.</li><li>- на ужин: бульон с гренками, овощи свежие</li></ul>

# Русские и Английские пословицы о еде:

Лук от семи недуг

An apple a day keeps the doctor away.

Голодное брюхо ко всему глухо.

A hungry belly has no ears

Я голоден как волк.

I am as hungry as a hunter.

Голод не тётка.

Hunger is the best sauce .

Аппетит приходит во время еды.

Appetite comes with eating.

Обед узнают по кушанью, а ум по слушанью.

The proof of the pudding is in the eating.

Не вкусив горького, не узнаешь и сладкого.

Who has never tasted bitter, knows not what is sweet.



# Заключение

- В ходе работы мы очень многое узнали о блюдах России и Англии
- сравнили кухни этих стран, узнали, что в кухнях есть сходство, но также есть и различия в приготовлении блюд
- поняли, что традиционные блюда - тоже в какой-то степени достопримечательность той или иной страны и изучать их и знакомиться с ними очень познавательно
- выяснили, что наша гипотеза подтверждена

**Спасибо за  
внимание**

