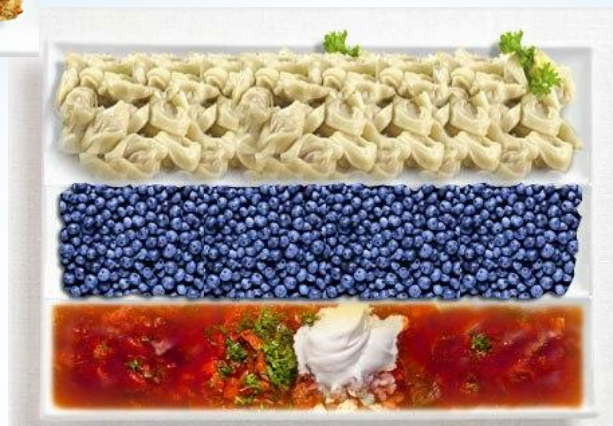


«От слова к столу. Сходства и различия национальной английской и русской кухни.»



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.

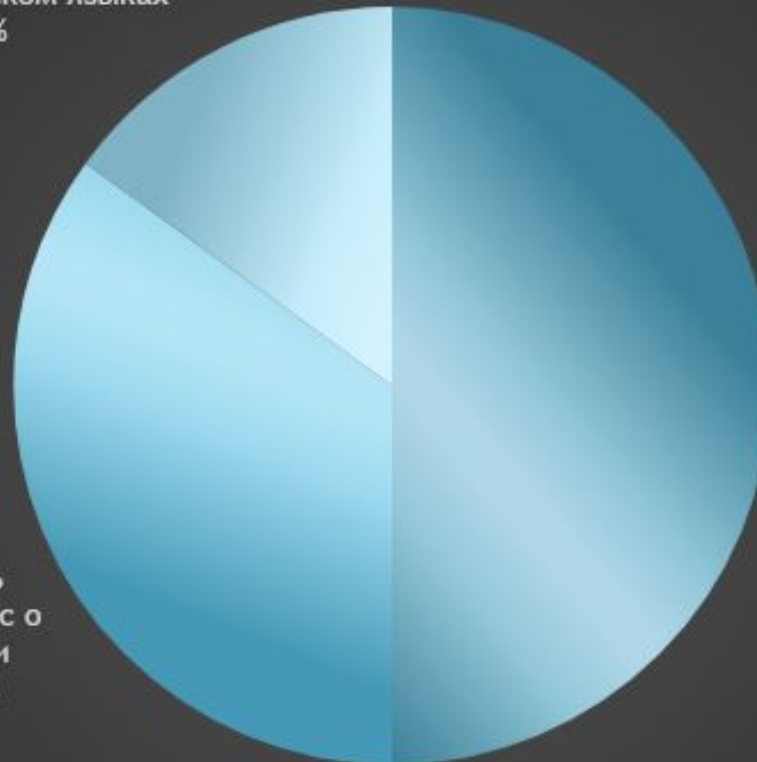
Анкета

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 наличии
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 наличии 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,
зажаренной целым
куском.

Из десертов известны
сладкие мучные
изделия: калачи, пряник
и, 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 жаренным 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 утвердилось
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
Россия	- любят сыр - любят кексы и различные пирожные. - на завтрак: каша, яйца всмятку, омлет, масло сливочное, кофе, чай - на обед :сок, кофе, чай - полдник: чай, варенье (джем), булки, пирожные. -ужин: суп, рыба, мясо, птица, дичь, рис, картофель.	-чай пьют только на завтрак и полдник. - пудинги практически не употребляют - на праздник готовим курицу в духовке - на обед : суп щи, щавелевый, борщ, салат, соления и маринады огурцы, помидоры, консервированные перцы, котлеты, картофель пюре, гречка, тушёная капуста. - на ужин: Суп, овощи маринованные, салат, хлеб.
Англия	- любят сыр с плесенью - любят кексы и различные пирожные. -на завтрак: каша, яйца всмятку, омлет, масло сливочное, кофе, чай - на обед :сок, кофе, чай - полдник: чай, варенье (джем), булки, пирожные. -ужин: суп, рыба, мясо, птица, дичь, рис, картофель	-чай пьют около шести раз. - пудинги одно из главных блюд. - на праздники люди готовят индейку. - на завтрак паштет, бекон, помидоры, ветчина - на обед: сэндвич с паштетом, бужениной, ветчиной, рыбой. - на ужин: бульон с гренками, овощи свежие

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**

