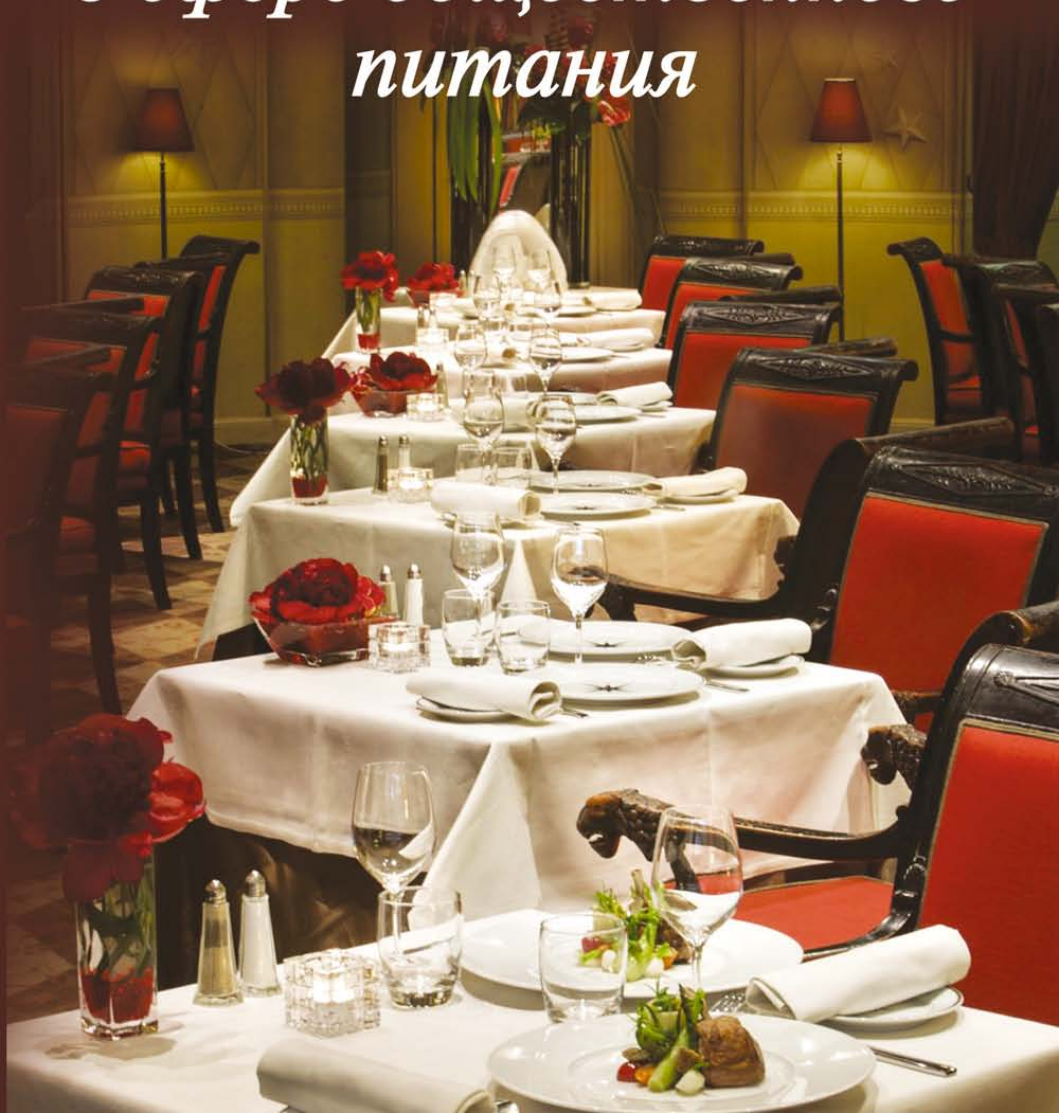


Л. И. Жебит

Немецкий язык

*в сфере общественного
питания*



Л. И. Жебит



Немецкий язык в сфере общественного питания

*Допущено
Министерством образования
Республики Беларусь
в качестве учебного пособия для учащихся
учреждений образования,
реализующих общеобразовательные программы
профессионально-технического образования
по специальности «Общественное питание»*



МИНСК
«ВЫШЭЙШАЯ ШКОЛА»
2015

УДК 811.112.2(075.32)
ББК 81.2 Нем-922
Ж44

Рецензенты: цикловая комиссия практической грамматики Лингвогуманитарного колледжа УО «МГЛУ» (Н.А. Галай, А.Г. Корецкая, С.А. Кравцова, Е.В. Стасевич); заведующий кафедрой немецкого языка, кандидат филологических наук, доцент Белорусского государственного экономического университета В.А. Шевцова

Все права на данное издание защищены. Воспроизведение всей книги или любой ее части не может быть осуществлено без разрешения издательства

Жебит, Л. И.

Ж44 Немецкий язык в сфере общественного питания : учебное пособие / Л. И. Жебит. – Минск : Вышэйшая школа, 2015. – 271 с.
ISBN 978-985-06-2602-8.

Состоит из 35 уроков. Каждый урок включает тексты А и В (аналитические) и диалог для развития умений и навыков устной речи, лексические и грамматические упражнения, а также упражнения на словообразование.

Предназначено для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы ПТО по специальности «Общественное питание».

УДК 811.112.2 (075.32)
ББК 81.2 Нем-922

Учебное издание

Жебит Людмила Ивановна

НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Редактор *М.А. Лушичева*. Художественный редактор *Т.В. Шабунько*. Технический редактор *Н.А. Лебедевич*. Корректор *М.А. Лушичева*. Компьютерная верстка *А.Н. Бабенковой*.

Подписано в печать 15.06.2015. Формат 60×84/16. Бумага офсетная. Гарнитура «Таймс». Офсетная печать. Усл. печ. л. 15,81. Уч.-изд. л. 15,9. Тираж 800 экз. Заказ 1118.

Республиканское унитарное предприятие «Издательство “Вышэйшая школа”». Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий № 1/3 от 08.07.2013. Пр. Победителей, 11, 220048, Минск. e-mail: market@vshph.com <http://vshph.com>

Открытое акционерное общество «Красная звезда». Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя и распространителя печатных изданий № 2/7 от 28.10.2013. Юридический адрес: пер. 1-й загородный, 3, 220073, Минск. Почтовый адрес: ул. Советская, 80, 225409, Барановичи.

ISBN 978-985-06-2602-8

© Жебит Л.И., 2015
© Оформление. УП «Издательство
“Вышэйшая школа”», 2015

ПРЕДИСЛОВИЕ

Данное учебное пособие предназначено для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования по специальности «Общественное питание», квалификации: «Бармен», «Буфетчик», «Официант», «Член бригады объекта быстрого обслуживания (ресторана)».

Учебное пособие создано на основе действующей Типовой учебной программы «Иностранный язык в профессии» для реализации образовательной программы профессионально-технического образования, утвержденной Министерством образования Республики Беларусь 22 марта 2011 года.

Цель пособия – обеспечить развитие умений и навыков, необходимых для чтения и понимания литературы на немецком языке по специальности (организация общественного питания, обслуживание в ресторанах и кафе), а также навыков устной речи, необходимых для работы на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе для иностранцев), обслуживания различных приемов: банкетов, званых обедов и других торжеств на немецком языке; способствовать расширению и укреплению знаний учащихся по их будущей специальности.

Учебное пособие состоит из 35 уроков и содержит следующие темы: «Моя будущая профессия», «Привычки и обычаи в еде во всем мире и популярные блюда мировой кухни», «Встреча и обслуживание посетителей в ресторане», «Оформление столов в ресторанах общего типа», «Посуда, столовые приборы, место рюмок, фужеров, стаканов на обеденном столе в ресторане», «Меню», «Холодные блюда и закуски», «Поддача блюд и закусок в ресторане», «Алкогольные и безалкогольные напитки», «Сладкие блюда и напитки к ним, кондитерские изделия», «Фрукты, ягоды, соки», «Деликатесы, икра паюсная, зернистая», «Пряности», «Обслуживание по-французски, по-английски, по-русски, по-белорусски», «Популярные национальные блюда белорусской кухни», «Расчет с посетителем», «Формы приемов и банкетов», «Банкет. Сервировка стола и подача блюд и напитков на банкете», «Банкет-фуршет. Холодный буфет и буфет напитков, обслуживание гостей на банкете-фуршете», «Шведский стол (буфет для завтрака) и обслуживание посетителей в буфете для завтрака» и др.

Каждый урок имеет следующую структуру:

- слова к текстам А и В;
- предтекстовое упражнение на закрепление новой лексики;
- текст А;
- текст В;
- диалог;

- лексико-грамматические упражнения и упражнения на словообразование.

С первого урока предусмотрено введение лексики по специальности, что дает возможность учащимся уже с первых занятий приобщаться к профессиональной лексике и вызывает у них интерес к изучению немецкого языка.

Тематика и содержание текстов соответствуют программным требованиям по специальности «Общественное питание».

Тексты учебного пособия подобраны из оригинальной немецкой литературы, изданной в Германии („Lehrbuch für Kellner und Gaststättenfacharbeiter (Theorie und Praxis des Servierens)“, „Gekonnt serviert“ / «Учебник для официантов и работников ресторанов (Теория и практика обслуживания)», «Уметь обслуживать» и др.), методически обработаны и адаптированы.

Тексты составлены с учетом нарастания трудностей и способствуют постепенному накоплению профессиональной лексики. Они имеют большое познавательное значение, интересны по содержанию и принесут большую пользу в последующей практической работе учащихся.

Грамматический материал также соответствует действующей Типовой учебной программе «Иностранный язык в профессии» по немецкому языку и рассчитан на количество часов, предусмотренных данной учебной программой.

Большое внимание в учебном пособии уделяется развитию навыков устной речи на немецком языке. Диалоги, данные в каждом уроке, а также большое количество речевых лексических упражнений помогут учащимся подготовиться к их будущей работе в кафе и ресторанах, где обслуживаются посетители, говорящие на немецком языке.

Автор выражает благодарность Троцкой Е.В. и Мокеенко О.В. за помощь в написании данного пособия.

Автор



Lektion 1



Text A: Mein zukünftiger Beruf.

Text B: Die Aufgaben des Kellners.

Dialog: Was wünschen Sie zum Frühstück?

Wortbildung: Die Verben mit trennbaren und untrennbaren Präfixen. (Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками.)

Grammatik: 1. Die Grundformen der Verben. (Основные формы глаголов.)

2. Das Präsens Aktiv. Die schwachen und die starken Verben im Präsens Aktiv. (Настоящее время, действительный залог. Глаголы слабого и сильного спряжения в настоящем времени действительного залога.)

3. Die Verben „haben“, „sein“, „werden“ im Präsens Aktiv. (Глаголы „haben“, „sein“, „werden“ в настоящем времени действительного залога.)

Wortschatz zum Text A und zum Text B

angenehm *a* приятный; **der Aufenthalt**, -(e)s, -e (место)пребывание; **aufgeräumt** *part adj* убранный; **beherrschen** *vt* владеть; **beraten** (beriet, beraten) *vt* советовать, помогать советами; **entsinnen, sich** (entsann, entsonnen) вспоминать; **die Entspannung**, -, -en ослабление напряжения; **ernähren, sich** *vt* питаться; **erweisen** (erwies, erwiesen) *vt* 1) доказывать; 2) оказывать (*услугу*); **fließend** *adv* бегло, свободно; **gelten** (galt, gegolten) *vi* быть действительным; **gemütlich** *a* 1) приятный; 2) уютный; **gestalten** *vt* придавать вид, оформлять; **verantwortungsvoll** *a* ответственный; **vervollkommen** *vt* усовершенствовать; **zukünftig** *a* будущий

Vorübung

Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Russische. 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: MEIN ZUKÜNFTIGER BERUF

Ich studiere am College an der Abteilung für das Bedienen der Gäste in deutscher und englischer Sprache. Nach der Absolvierung des Colleges werde ich als Kellner in einem Restaurant in Minsk arbeiten, wo sich die ausländischen Gäste ernähren, wenn sie in unsere Stadt kommen. Meine zukünftige Arbeit ist sehr verantwortungsvoll und gleichzeitig interessant. Jeden Tag werde ich die neuen Gäste aus verschiedenen Ländern bedienen und meine Kenntnisse im Deutschen und im Englischen vervollkommen. Und das wird für mich eine gute Praxis sein, diese beiden Fremdsprachen fließend zu sprechen. Ich will Deutsch und Englisch gut sprechen. Ich träume schon längst England, Deutschland und andere Länder zu besuchen.

Meine zukünftige Arbeit gefällt mir sehr. Ich werde mein Bestes tun, um den Gästen durch Freundlichkeit und Höflichkeit den Aufenthalt in unserem Restaurant, wo ich arbeiten werde, so angenehm wie möglich zu gestalten, und die größte Aufmerksamkeit zu erweisen, damit sich die Gäste noch lange Zeit des Aufenthalts in unserem Restaurant entsinnen. Und wenn sie noch einmal nach Minsk kommen, werden sie gern wieder unser Restaurant besuchen und das Essen haben.

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** – хотели бы заказать

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 Russische und betiteln Sie ihn.

Zu den modernen Formen des kalten Büfets (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 Russische.

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?

Сколько это стоит?

Was habe ich zu zahlen?

Сколько мне платить? Сколько с меня?

Was haben Sie an ... ?

Что у Вас есть из ...?

Und was noch? Was ist noch gefällig?

Что еще? Еще что Вы желаете?

Was macht das alles?

Сколько всего (платить)?

Was wünschen Sie noch?

Что Вы еще желаете?

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 (хотел бы) Deutschland und England besuchen.

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

- 1) von den Kenntnissen, die der Kellner beherrschen soll.**
- 2) wie der Kellner den Gastgeber und den Gast beraten soll.**

b. 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. Wo werden die Fachschüler nach der Absolvierung des Colleges arbeiten?
2. Ist der Beruf des Kellners interessant, aber sehr verantwortungsvoll? Und warum?
3. Was sind die wichtigsten Aufgaben des Kellners?
4. Wofür muss der Kellner sorgen?
5. Was darf der Kellner nicht dulden (допускать)?
6. Warum soll der Kellner fremde Sprachen beherrschen, wenn er in einem Restaurant beim Hotel arbeitet?

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 Russische. 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 überde-

cken. 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. Официант должен встречать посетителей всегда вежливо и дружелюбно. 2. Посетители ресторана должны всегда чувствовать внимание официанта и его желание, как можно лучше обслужить их. 3. Официант должен всегда внимательно выслушать посетителя, что тот он хочет заказать, и посоветовать ему, если посетитель попросит, что можно взять вкусное. 4. Официант, работающий в ресторане при гостинице, должен владеть одним или несколькими иностранными языками в необходимом для обслуживания объеме и уметь поддержать беседу с людьми с различным уровнем культуры.



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“. (Суффикс имен существительных „-ung“.)

Grammatik: 1. Der Artikel. (Артикль.)

2. Die Wortfolge in einem einfachen erweiterten Satz. (Порядок слов в простом распространенном предложении.)

3. Die Interrogativpronomen. (Вопросительные местоимения.)

4. Die Fragesätze. (Вопросительные предложения.)

Wortschatz zum Text A und zum Text B

anpassen, sich (*D an A*) приспособляться; **betreuen** *vt* заботиться, *зд.* сопровождать; **benötigt** *a* нужный; **bezüglich** *präp* (*G*) относительно; **der Brauch**, -(e)s, Bräuche *обычай*; **edel** *a* благородный; драгоценный; знатный; **erobern** *vt* завоёвывать; **die Essgewohnheit**, -, -en *привычка в еде*; **gebrüht** *part adj* ошпаренный; **gerieben** *part adj* тертый; **gewürzt** *part adj* пряный; **häuten** *vt* снимать кожу (*кожуру с томатов*); **spritzen** *vi* опрыскивать, поливать; **vorziehen** (*zog vor, vorgezogen*) *vt* предпочитать; **zerschneiden** (*zerschnitt, zerschnitten*) *vt* разрезать

Vorübung

Übersetzen Sie die folgenden Sätze ins Russische. 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 Anpassung fähig. 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.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
<i>Lektion 1</i>	5
<i>Lektion 2</i>	12
<i>Lektion 3</i>	19
<i>Lektion 4</i>	27
<i>Lektion 5</i>	35
<i>Lektion 6</i>	42
<i>Lektion 7</i>	49
<i>Lektion 8</i>	57
<i>Lektion 9</i>	63
<i>Lektion 10</i>	70
<i>Lektion 11</i>	77
<i>Lektion 12</i>	86
<i>Lektion 13</i>	93
<i>Lektion 14</i>	100
<i>Lektion 15</i>	107
<i>Lektion 16</i>	114
<i>Lektion 17</i>	120
<i>Lektion 18</i>	127
<i>Lektion 19</i>	135
<i>Lektion 20</i>	144
<i>Lektion 21</i>	151
<i>Lektion 22</i>	160
<i>Lektion 23</i>	168
<i>Lektion 24</i>	176
<i>Lektion 25</i>	184
<i>Lektion 26</i>	190
<i>Lektion 27</i>	195
<i>Lektion 28</i>	202
<i>Lektion 29</i>	209
<i>Lektion 30</i>	216
<i>Lektion 31</i>	223
<i>Lektion 32</i>	230
<i>Lektion 33</i>	239
<i>Lektion 34</i>	244
<i>Lektion 35</i>	250
Использованная литература	256
Краткий немецко-русский словарь	257