

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка
Кафедра французької філології

О. П. Кушнір, І. І. Хомицька

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДЛЯ ЗАСВОЄННЯ ЛЕКСИЧНОГО МАТЕРІАЛУ
З ІСПАНСЬКОЇ МОВИ
ЯК ПЕРШОЇ ТА ДРУГОЇ ІНОЗЕМНОЇ
НА ТЕМУ:
ЇЖА (COMIDA)**

для навчання студентів спеціальності 035 Філологія

Львів – 2020

Рецензент:

Цимбалістий І. Ю. доц., канд. філол. наук
(Львівський національний університет
імені Івана Франка)

Маєвська О. Т. канд. філол. наук
(Львівський національний університет
імені Івана Франка)

Відповідальний за випуск: д-р філол. наук, проф. *Р. С. Помірко*

*Рекомендовано до друку
Вченою радою факультету іноземних мов
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 10 від 23 червня 2020 р).*

Кушнір О. П.

Методичні рекомендації для засвоєння лексичного матеріалу з іспанської мови як першої та другої іноземної на тему: Їжа (Comida) / О. П. Кушнір, І. І. Хомицька. – Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2020. – 78 с.

© Львівський національний університет
імені Івана Франка, 2020

Вивчення будь-якої іноземної мови – це передовсім оволодіння певним лексичним матеріалом цієї мови. З його допомогою можна називати предмети та дії, описувати стани та явища. Лексика – це той словесний ресурс, яким студенти повинні навчитися легко і швидко оперувати у процесі спілкування іноземною мовою (в усній та письмовій формах). Засвоєння лексичного матеріалу є однією із найважливіших цілей у процесі вивчення іноземної мови, необхідною передумовою для формування вмій та навичок мовленнєвої діяльності.

До основних етапів роботи над лексикою належать: 1) ознайомлення з новим матеріалом (введення і пояснення); 2) активізація вживання лексичних одиниць (первинне закріплення); 3) розвиток умінь і навичок використання лексики у різних видах мовленнєвої діяльності. Вивчення нових слів передбачає засвоєння їх форми, значення та розвиток навичок вживання у мовленні.

Розширення лексичного запасу є одним із найважливіших аспектів вивчення іноземної мови. Зазвичай, в методиці викладання найбільшу увагу звертають на способи формування лексичних навичок та вмій, що передбачає проходження певних етапів, зокрема, семантизації лексичних одиниць, їх автоматизації та подальшого удосконалення навичок їх використання у мові.

Для засвоєння лексичних одиниць оптимальним є принцип вживання лексики у фразі, а не ізольовано. До того ж, письмова фіксація сприяє закріпленню мовномоторного, слухового, зорового зв'язку слів, що сприяє їх кращому запам'ятовуванню. Є доцільним вивчення слів згідно словникових тематичних груп та лексичних полів.

Запропоновані методичні рекомендації призначені для студентів факультету іноземних мов, що вивчають іспанську як першу та другу іноземну мову. Метою є ґрунтовне вивчення лексичного матеріалу на тему Їжа (Comida), за принципом поступового накопичення лексичних одиниць та їх взаємодії у словосполученнях та реченнях. Структурно матеріал поділений на дві частини: *Базова лексика* (за схемою прогресії від рівня А1 до В2) та *Закріплення набутих знань*.

Завдання дозволять студентів розвивати три основні компетенції: розуміння прочитаного (робота з різними видами діалогічного та монологічного мовлення), усне та письмове висловлювання (вправи на переклад, творча робота).

PRIMERA PARTE: LÉXICO BÁSICO

el pan – хліб	
el pan de molde – хліб у формі цеглини	
el pan integral – хліб з висівками	
la(s) corteza(s) – скоринка	rico/a – смачний (estar)
las migas – крихти	sabroso/a – смачний (ser)
el bocadillo – канапка	bueno/a – смачний (estar)
el bollo – булка	delicioso/a – смачний (ser)
la tostada (el pan tostado) – тостований хліб	
el postre – десерт	nutritivo/a – поживний, ситний
el helado – морозиво	pasado/a – несвіжий, зіпсутий
el pastel – тістечко	fresco/a – свіжий
los dulces – солодощі	duro/a – твердий
la(s) galleta(s) – печиво	cremoso/a – кремоподібний
la tarta – торт	casero/a – домашній
el chocolate – шоколад	espeso/a – густий
el chocolate negro – чорний шоколад	
el chocolate blanco – білий шоколад	
el bizcocho – бісквіт	líquido/a – рідкий
la mermelada – варення	caducado/a – прострочений
la madalena – кекс	blando/a – м'який
la crema – крем	empalagoso/a – приторний
la masa – тісто	quemado/a – згорілий
el bombón – цукерок	dulce – солодкий
la miel – мед	crujiente – крихкий, хрумкий
el arroz con leche – рис із молоком	caliente – гарячий
las natillas – вершки	
la confitura – варення	
el caramelo – карамелька	
la gelatina – желе	
el flan – карамельний мус	

► Leer y traducir al ucraniano:

- 1) una tarta de crema grande.
- 2) los bombones de chocolate blanco.
- 3) un bizcocho sabroso / bueno / rico.
- 4) el empalagoso chocolate caliente.
- 5) un helado con / de frutas.
- 6) el arroz con leche dulce.

7) los caramelos para chupar / con crema / empalagosos. 8) el flan casero. 9) las galletas crujientes de polvorón (пiсочне тiсто) / con o de chocolate. 10) las crujientes cortezas del pan casero. 11) un bollo dulce con la confitura. 12) las cortezas quemadas de pan de molde. 13) un bocadillo de pan tostado. 14) la gelatina con natillas caseras. 15) el helado con sabor a frambuesa. 16) la mermelada para desayunar. 17) la líquida miel empalagosa. 18) las natillas frescas del bote. 19) los ricos pasteles caseros. 20) el cremoso postre rico / sabroso / bueno / delicioso. 21) la tarta de crema de chocolate negro. 22) la madalena dura / rica / blanda. 23) el bischocho pasado / fresco. 24) las migas del pan duro. 25. una tostada con / sin mermelada (confitura). 26. el bocadillo nutritivo. 27) la masa espesa / líquida / cremosa. 28) los dulces caseros. 29) el postre nutritivo. 30) el pan integral blando / duro. 31) las migas de galletas crujientes. 32) el pan de molde caliente, recién sacado del horno. 33) las natillas caducadas. 34) la gelatina dulce de sabor a caramelo. 35) el arroz con leche pasado.

►📖 Leer y traducir al ucraniano:

1) el algodón fino. 2) el cuero teñido. 3) las fibras naturales. 4) las fibras sintéticas. 5) el hilo roto. 6) la lana abrigante. 7) la tela a (de) rayas. 8) el paño largo. 9) la piel teñida. 10) el raso de mala calidad. 11) la seda de buena calidad. 12) el tejido artificial. 13) la tela natural. 14) el terciopelo suave. 15) el lino liso. 16) el algodón a (de) cuadros. 17) el encaje transparente. 18) el hilo grueso. 19) el nailon liso. 20) la piel estampada. 21) el raso bordado. 22) la seda transparente. 23) el tejido estampado. 24) la tela de fibras artificiales. 25) el terciopelo de colores clásicos. 26) el bordado bien hecho. 27) el encaje precioso. 28) el bordado de multicolores. 29) el raso tableado. 30) la tela de lunares. 31) el ante fino. 32) el charol grueso. 33) la pana lisa. 34) el nailon suave. 35) la lana de mala/buena calidad.

◀📖 Traducir al español:

1) дуже солодкий десерт. 2) морозиво з фруктами і шоколадні цукерки. 3) твердий хліб з варенням. 4) тостований хліб із медом. 5) торт із шоколадної маси. 6) смачна булка з кремом. 7) м'який домашній хліб. 8) морозиво з вершками та медом. 9) тверда булка. 10) хрумке домашнє тістечко. 11) шоколадне печення з желе. 12) кексики з варенням. 13) кремopodobна маса на бісквіт. 14) свіжий / твердий / м'який хліб із висівками. 15) карамельний мус смачний /

домашній / прострочений. 16) рис із молоком приторний / поживний. 17) карамельки із рідким шоколадом всередині. 18) домашнє тістечко з / без крему. 19) тверда / згоріла / м'яка скоринка. 20) прострочені солодоці. 21) хрумки / солодкі крихти. 22) гарячий / пригорілий / свіжий хліб у формі цеглини. 23) приторне / домашнє варення. 24) канапка з твердого / м'якого хліба. 25) приторний / рідкий / кремоподібний білий шоколад. 26) рис із молоком з / без варенням. 27) гарячі тістечка щойно вийняті з духовки. 28) поживний хліб із висівками. 29) тостований хліб хрумкий / згорілий. 30) бісквіт із шоколадним кремом та фруктовим желе. 31) смачна / хрумка скоринка. 32) прострочене / несвіже желе. 33) хліб у формі цеглини ситний / щойно згорілий. 34) згорілі / гарячі / тверді крихти. 35) густе / рідке тісто.

la fruta – фрукт

las bayas – ягоди

la fruta del tiempo – сезонні фрукти

el albaricoque – абрикос

la pera – грушка

la ciruela – слива

la cereza – черешня

la guinda – вишня

el caqui – хурма

el plátano – банан

la piña – ананас

la naranja – апельсин

el melón – диня

la granada – гранат

la frambuesa – малина

el arándano – чорниця

el coco – кокос

el melocotón – персик

la manzana – яблуко

la uva – виноград

la papaya – папайя

el mango – манго

la fresa – полуниця

el kiwi – ківі

ácido/a – кислий

agrio/a – терпкий

jugoso/a – соковитий

duro/a – твердий

podrido/a – гнилий

maduro/a – стиглий

amargo/a – гіркий

entero/a – цілий, повністю

seco/a – сухий

calórico/a – калорійний

ligero/a – легкий (на шлунок)

pesado/a – важкий (на шлунок)

verde – нестиглий

con / sin hueso – з / без кістки

con / sin pipas – з / без насіння (кісточки)

con / sin pulpa – з / без м'якоти

la mandarina – мандарин
el limón – лимон
la sandía – кавун
el pomelo – грейпфрут
la mora – ожина
la grosella – смородина

►📖 Leer y traducir al ucraniano:

1) la uva podrida. 2) el coco empalagoso y de mucho valor calórico. 3) el plátano nutritivo. 4) el pomelo ácido. 5) la piña jugosa y madura. 6) la papaya podrida. 7) las naranjas secas. 8) el melocotón blando. 9) el melón de sabor a miel. 10) la mandarina ácida. 11) el mango maduro / verde. 12) las manzanas duras y verdes. 13) el limón entero. 14) el kiwi jugoso pero un poco pasado. 15) la granada agria con mucha vitamina. 16) la frambuesa podrida y muy blanda. 17) la fresa deliciosa y ligera para el estómago. 18) las frutas frescas y con mucha pulpa. 19) las ciruelas maduras pero pesadas para el estómago. 20) la cereza podrida y empalagosa. 21) el albaricoque jugoso con hueso grande. 22) la guinda poco jugosa / un poco seca. 23) la grosella agria con mucha vitamina. 24) el caqui agrio sin hueso. 25) la mora muy dulce y blanda. 26) las bayas de poca pulpa y de bajo valor calórico. 27) los arándanos enteros. 28) la pera nutritiva pero pesada para el estómago. 29) la madura fruta del tiempo. 30) la entera sandía con pipas. 31) el dulce melón con pocas pipas. 32) las peras duras pero jugosas. 33) las manzanas poco / muy jugosas. 34) las frutas con hueso. 35) el mango con poca pulpa y un hueso grande.

◀📖 Traducir al español:

1) нестигле гірке ківі. 2) мандарини з кісточками. 3) гіркий лимон. 4) соковитий і солодкий апельсин. 5) поживна диня, але важка на шлунок. 6) цілий кавун. 7) стигле манго з великою кількістю м'якоті. 8) соковитий твердий ананас. 9) солодкий банан із великою кількістю вітаміну. 10) солодка і стигла полуниця. 11) смачний виноград, але твердий. 12) поживний виноград із кісточками. 13) суха папайя із малою кількістю м'якоті. 14) ціле тверде яблуко. 15) соковитий персик із маленькою кісточкою. 16) нестиглий абрикос. 17) важка на шлунок грушка. 18) м'які сливки із маленькою кісточкою. 19) гнила велика черешня. 20) стигла вишня, але кисла. 21) ситна м'якоть кокоса із високою калорійною цінністю. 22) соковита м'якоть хурми.

23) велика кістка манго. 24) гранат із низькою калорійною цінністю. 25) смородина із великим вмістом вітамінів. 26) соковитий / сухий грейпфрут. 27) стиглі / нестиглі ягоди. 28) сезонні фрукти важкі / легкі на шлунок. 29) соковита / солодка / гнила чорниця. 30) м'якоть стиглої ожини. 31) фрукти із великою кількістю насіння. 32) смачна / приторна / соковита малина. 33) терпка м'якоть хурми. 34) поживна / терпка / смачна смородина. 35) ціла і тверда чорниця.

la bebida – напій
la bebida alcohólica – алкогольний напій
la bebida sin alcohol – безалкогольний напій
el agua – вода
el agua mineral – мінеральна вода
el agua con / sin gas – вода з / без газу
el zumo – сік
la infusión – чай (запарюваний, трав'яний)
el té – чай
el té negro – чорний чай
el té verde – зелений чай
la tila – липовий чай
la manzanilla – ромашковий
la melisa – мелісовий чай
el café – кава
un café solo – чорна кава
un café cortado – багато кави і трошки молока
un café con leche – трошки кави і багато молока
la limonada – лимонад
el refresco – прохолоджуючий напій
la gaseosa – газований напій
el batido – молочний коктейль
el cóctel – коктейль (алкогольний)
el vino – вино
el vino tinto – червоне вино
el vino blanco – біле вино
el tinto de verano – вино + газована вода
el calimocho – вино + кока кола
el cava = el champán
la cerveza – пиво
la clara – пиво + лимонний сік
el hielo – лід

molido/a – мелений
templado/a – теплий
frío/a – холодний
descafeinado/a – без кофеїну
avinagrado/a – прокислий (вино)
soluble – розчинний
potable – питний
refrescante – освіжаючий

►📖 Leer y traducir al ucraniano:

1) el refresco sin gas. 2) el agua potable. 3) un café caliente. 4) el batido frío. 5) la infusión de hierbas caliente. 6) un té con hielo, por favor. 7) un café soluble con leche. 8) un zumo con hielo. 9) el cava con burbujas. 10) la cerveza refrescante. 11) el champán frío. 12) un té verde / negro. 13) el agua mineral con / sin gas. 14) una cerveza bien fría. 15) un vino no muy frío, por favor. 16) un café solo sin / con azúcar. 17) la infusión de tila de agradable aroma. 18) el café cortado recién bebido. 19) la gaseosa refrescante. 20) la limonada refrescante / empalagosa. 21) el té negro con limón. 22) el vino tinto / blanco de famosa marca. 23) el vino de mala / buena calidad. 24) el vino avinagrado. 25) el zumo de naranja / piña / melocotón. 26) el café descafeinado / molido / soluble. 27) el cóctel con mucho hielo. 28) una clara no muy fría, por favor. 29) diferentes bebidas alcohólicas dulces / cremosas. 30) las infusiones de manzanilla y melisa calientes / templadas. 31) el zumo avinagrado. 32) el calimocho / el tinto de verano refrescante. 33) el té templado. 34) los batidos de diferentes sabores. 35) el vino seco / semiseco / dulce.

◀📖 Traducir al español:

1) чай з льодом, будь ласка. 2) теплий сік. 3) не дуже холодне пиво. 4) холодні алкогольні напої. 5) дуже холодний молочний коктейль. 6) чай з медом. 7) зелений чай і тостований хліб з медом, будь ласка. 8) напитки з газом. 9) прокисле пиво. 10) сухе біле / червоне вино. 11) теплий запарюваний чай. 12) чорна кава з цукром. 13) кава з молоком (трошки) приготована із розчинної / заварної кави. 14) щойно випита кава з молоком (багато). 15) щойно випита «клара» / «калімочо». 16) солодкий / приторний / освіжаючий газований напій. 17) коктейлі (алкогольні) без льоду. 18) мелісовий / ромашковий / липовий чай з / без цукру / меду. 19) напої без кофеїну. 20) питна мінеральна вода. 21) запарювані чаї різних смаків. 22) напівсухі вина відомих марок. 23) холодний / теплий / освіжаючий лимонад. 24) гіркий / солодкий / притомний / кремоподібний напій. 25) шампанське хорошої / поганой якості. 26) щойно випите «тінто де верано». 27) трав'яні чаї приємного аромату та різних смаків. 28) мелена кава поганой якості. 29) холодне пиво відомої марки / хорошої якості. 30) смачний / прокислий сік. 31) освіжаюча «клара» / «калімочо» / «тінто де верано». 32) розчинна кава без кофеїну. 33) молочний коктейль із смаком персика. 34) дуже холодний газований напій. 35) газований / не газований лимонад.

►|| Leer y traducir al ucraniano:

1. Para obtener el café soluble, hoy tan habitual en nuestros hogares por la comodidad que representa su consumo, la industria parte de una infusión de café tostado y molido a la que somete a un proceso de extracción de los componentes solubles. 2. La infusión de tila, manzanilla o melisa destaca su capacidad sedante (заспокійливий), muy útil en estados de excitación nerviosa e inquietud. 3. Las investigaciones aseguran que la tradicional idea de que la cerveza engorda es falsa. 4. El vino, independientemente del país o de la región en la que se produce, posee una característica común: tiene una cierta cantidad de alcohol, normalmente superior al 11%. 5. Se denomina «cava» a los vinos espumosos de calidad producidos por fermentación y crianza en botella según el método tradicional en la zona Región del Cava, cuyo núcleo de producción es Sant Sadurní d'Anoia (Cataluña), donde se elabora el 95% del cava. 6. Cervezas, tintos de verano y sangrías son bebidas de baja graduación. 7. El abuso de refrescos y bebidas dulces aumenta las calorías y los azúcares de la dieta, por eso se recomienda elegir la versión light, que no aporta calorías y tiene un sabor similar. 8. Los batidos deben servirse siempre en vasos de refrescos, acompañados de pajas. 9. Los zumos de fruta naturales es un modo muy agradable y refrescante de consumir estos saludables alimentos. 10. El consumo de bebidas azucaradas se ha incrementado en las últimas décadas y ha coincidido con una mayor prevalencia del sobrepeso y la obesidad en los países occidentales. 11. En muchos países, sobre todo del centro de Europa, la mayor parte del agua embotellada que se bebe de manera habitual es con gas. 12. La realidad es que el agua, con gas o sin gas, no aporta caloría alguna, por lo que cualquiera de los dos tipos de agua se puede consumir sin problema. 13. En general, se aconseja consumir entre seis y ocho vasos al día, que equivale a un litro y medio de líquido. 14. Tomar líquidos (agua u otras bebidas) antes, durante o después de las comidas no influye en el proceso de engordar o adelgazar. 15. Actualmente, el té, verde o negro, es la segunda bebida más consumida mundialmente después del agua. 16. Para preparar limonada en casa solo tenemos que contar con limones, agua y azúcar. 17. El té verde procede de la misma planta que el té negro (*Camellia sinensis*), y se obtiene secando las hojas por acción del vapor (sistema japonés) o por el calentamiento (sistema chino). 18. Habitualmente para el café con leche se añade mitad de café y mitad de leche, salvo indicaciones concretas como “largo de café” o “corto de café”. 19. El té verde no se debe preparar con agua hirviendo, ya que saldría demasiado amargo. 20.

Existe la idea de que el queso ha de tomarse siempre con vino tinto, pero los expertos indican que el queso de cabra, por ejemplo, se consume con un vino blanco.

◀ Traducir al español:

1. Коли я маю спрагу, випиваю собі холодне пиво або якийсь прохолоджуючий напій. 2. Під час обіду іспанці випивають, зазвичай, багато мінеральної води, але води без газу. 3. Для того щоб приготувати молочний коктейль потрібно збити блендером банани з молоком, цукром та соком лимона. 4. Якщо хочеш, я можу тобі додати кубики льоду в коктейль, так смачніше. 5. Шампанське – це різновид білого вина, але з бульбашками; буває сухе, напів сухе і солодке. 6. За загальним правилом, біле вино споживається із рибою, а червоне із м'ясом. 7. Зелений чай можна запарювати (elaborar) до трьох разів, на відміну від чорного, який можна лише один раз. 8. Ромашковий чай є добрим для шлунку, а мелісовий та липовий приймають для заспокоєння. 9. Розчинна кава є більш поширеною, оскільки не вимагає стільки часу для приготування як заварна. 10. Останнім часом в моді, серед виробників напоїв, прохолоджуючі напої із нульовим % калорій. 11. Традиційно розрізняємо три види кави: чорна, кава з молоком і з вершками. 12. Типовими напоями в Іспанії є «калімочо», що є сумішшю вина і кока коли; «клара» – суміш пива і лимонного соку або фанти-лимон; і «тінто де верано», яке виникає внаслідок додавання до вина газованого напою. 13. Пиво – це популярний слабоалкогольний напій, розповсюджений по всьому світі, і представлений на ринку надзвичайно великою кількістю марок та сортів. 14. У більшості країн світу алкогольні напої дозволені для вживання після 21 року. 15. Для приготування іспанської сангрії потребуємо червоне вино, газований прохолоджуючий напій, трошки цукру, фрукти (апельсин, лимон, персик, груша) і якийсь алкогольний напій, наприклад горілка або джин. 16. Останнім часом травяні чаї є в моді і споживаються більше ніж чаї в пакетах (el sobre). 17. Особи, які мають високий тиск зазвичай пють каву без кофеїну, або не сильну (poco cargado) і не перед сном. 18. Лимонад – це прохолоджуючий напій розроблений на основі води, лимону та цукру. 19. Споживання газованих цукрованих напоїв сприяє збільшенню калорій та збільшенню ваги. 20. Мені не подобається цей бар: пиво подають теплим, а якщо просиш келих вина, воно завжди має прокислий смак.

los lácteos – молочні продукти

el yogur – йогурт	envasado/a – фасований
el requesón – домашній сир	sano/a – здоровий
la nata – сметана	desnatado/a – обезжирений
el kéfir – кефір	
cocido/a – варений	
la cuajada – ряжанка	fundido/a – плавлений
la leche – молоко	exquisito/a – вишуканий
el queso – сир	tierno/a – м'який, ніжний
curado – вистояний	salado/a – солений
semi-curado – напів вистояний	frito/a – смажений
para untar – для намазування	
el queso de vaca – коров'ячий сир	
el queso de cabra – козячий сир	
el queso de oveja – овечий сир	
el huevo – яйце	
la yema – жовток	picante – гострий
la clara – білок	con (sin) grasa – з (без) жиром
la mantequilla – масло	

► **Leer y traducir al ucraniano:**

1) un yogur fresco de diferentes sabores. 2) la cuajada espesa. 3) la leche desnatada. 4) un huevo frito con sal y queso. 5) el yogur desnatado. 6) un huevo frito / cocido. 7) la leche pasada. 8) las yemas batidas. 9) la mantequilla de poca grasa. 10) la nata líquida. 11) el fresco queso casero. 12) el requesón salado. 13) la leche de vaca / de cabra. 14) el natural yogur nutritivo. 15) un cremoso queso para untar. 16) el queso de oveja caducado. 17) los lácteos nutritivos. 18) el kéfir sano. 19) el queso curado de sabor picante / fuerte. 20) el queso de vaca semi curado de sabor exquisito / tierno. 21) los quesos para untar de diferentes sabores. 22) la cuajada líquida con sabores a frutas. 23) la nata desnatada / líquida / pasada / fresca / nutritiva. 24) un exquisito queso de cabra. 25) las claras batidas con azúcar. 26) los quesos de alta calidad / de calidad suprema / fundidos / en lonchas. 27) los lácteos caseros / desnatados / sanos / frescos. 28) la mantequilla envasada. 29) el queso de cabra cortado y envasado. 30) las yemas / las claras fritas.

◀📖 Traducir al español:

- 1) солений / гострий / плавлений / скибками сир.
- 2) свіже / несвіже молоко.
- 3) обезжирений йогурт із фруктовими смаками.
- 4) смажене / відварене яйце.
- 5) збиті білки / жовтки з цукром.
- 6) канапка з маслом і сиром.
- 7) свіжий домашній сир.
- 8) солодкий рідкий йогурт.
- 9) обезжирений кефір.
- 10) гаряче молоко з медом.
- 11) вистояний фасований козячий сир.
- 12) напів вистояний вишуканий овечий сир.
- 13) ніжний коров'ячий сир.
- 14) обезжирена / домашня / рідка сметана.
- 15) прострочені молочні вироби.
- 16) без смаків / солодка / поживна ряжанка.
- 17) вишукані сири відомої марки / вищої якості.
- 18) здорові / домашні сир та кефір.
- 19) десерт із збитих білків та сметани.
- 20) дуже солений / гострий / ніжний сир для намазування.
- 21) масло із високим / низьким відсотком жиру.
- 22) рідка / кремоподібна сметана.
- 23) напів вистояний фасований овечий сир.
- 24) масло поганої якості.
- 25) поживна канапка із маслом та смаженими жовтками.
- 26) вишуканий / сильний смак домашнього сира.
- 27) несвіжа / прострочена ряжанка.
- 28) ніжний смак натурального йогурту.
- 29) молочні продукти мало відомої марки.
- 30) прострочений кефір.

▶📖 Leer y traducir al ucraniano:

1. El tiempo necesario para considerar a un queso como curado puede variar de uno a otro, pero en general se requiere un mínimo de año y medio o dos años.
2. El consumo de kéfir puede resultar más útil durante los meses de otoño e invierno, temporada de catarros e infecciones respiratorias.
3. El término «crema de leche» es sinónimo de nata, solo que este término se aplica exclusivamente a la nata en estado líquido.
4. El huevo está formado por estructuras de diferente composición: clara (supone el 57% del peso total y se compone en su mayor parte por agua y proteínas), yema (constituye el 31% del peso total y contiene principalmente grasas y proteínas) y cáscara.
5. El valor nutritivo del queso depende de la elaboración, de la materia prima (сировина) y del proceso de maduración.
6. Los quesos frescos se obtienen a partir de leche pasteurizada, generalmente de vaca, aunque también de oveja o cabra, mediante distintos procesos.
7. De la producción total de queso en España, el de vaca es el más consumido, con un 43,5% del total, seguido por los quesos de mezcla de leches (38,9%), el de oveja (12,2%) y, por último, el de cabra (5,4%), según la Federación Nacional de Industrias Lácteas (Fenil).
8. En España existen 18 denominaciones de origen o

zonas geográficas protegidas destinadas a la elaboración de quesos. 9. El consumo medio de queso en España ronda los 7,5 kg por persona y año, englobando los quesos curados, semicurados, frescos, blandos y otros tipos. La mayor parte del consumo tiene lugar en los hogares seguido de los bares, restaurantes y hoteles. Los grandes consumidores de queso en España son los asturianos, canarios y baleáricos. 10. En cuanto a su contenido graso y de vitaminas A y D el yogur puede ser completo, enriquecido en nata, con o sin queso o desnatado. 11. Si se desea elaborar mantequilla casera, se puede conseguir batiendo la nata con una cuchara o con una espátula de madera, o empleando una batidora. 12. La mantequilla se puede obtener de leche de diferentes especies animales, entre ellas vaca, oveja, cabra y búfala, lo que no se puede lograr a partir de leche de camella. 13. Cuando la leche recién ordeñada se deja en reposo, los componentes de la leche se separan espontáneamente en nata o crema, suero (сиворотка) y cuajada. 14. Los helados elaborados con leche semidesnatada o desnatada resultan apropiados para regímenes de adelgazamiento y personas diabéticas. 15. Dentro del grupo de los quesos fundidos se incluyen el queso fundido en lonchas y el queso fundido en porciones, también llamado queso para untar.

◀📖 Traducir al español:

1. Сир – це молочний продукт, що виробляється у різних країнах, різновид якого залежить від молока з якого робиться (коров'яче, козяче, овець) і терміну виготовлення (свіжий, напів вистояний, вистояний). 2. Такі молочні продукти, як кефір, йогурт та ряжанка, лікарі радять вживати щоденно для кращого функціонування шлунка. 3. Людям із високим холестеринем не рекомендують споживати багато масла. 4. Багато кухонь світу використовують сметану у приготуванні страв: солених та солодких. 5. Існують різноманітні форми пакування сиру: нарізаними скибками, в упаковках (la tarrina) для намазування, цілими кусками тощо. 6. Він купує вистояний сир, ріже його на квадрати і залишає в оливковій олії на деякий час. 7. Масло можна виготовити із молока будь-якої домашньої тварини окрім верблюжого. 8. Виробники різних марок випускають жирне (entero) молоко і обезжирене для тих, хто дотримується дієти. 9. Яйце складається із жовтка і білка, і містять протеїни, воду та жири. 10. Традиційне морозиво не відрізняється від такого, що виготовлене з обезжиреного молока: обидва містять кальцій та протеїни. 11. Для

приготування домашнього сиру залишаємо молоко на кілька днів для ферментування, потім нагріваємо його, і відділяємо суміш ряжанки від сирватки. 12. Споживати смажені яйця є менш здорово ніж відварені. 13. Ряжанка є різних смаків, або натуральна для тих, хто любить традиційний смак молочних продуктів. 14. Зазвичай козячий вистояний сир має сильний і специфічний смак і супроводжується білим вином. 15. Масло у домашніх умовах можна отримати взбиваючи сметану повільно і довший час.

los condimentos – приправи

las especias – спеції

condimentado/a – заправлений, приправлений

la sal – сіль

elaborado/a – виготовлений, розроблений

el azúcar – цукор

la pimienta – перець (чорний / червоний)

el aceite – олія

el aceite de oliva – оливкова олія

el aceite de girasol – соняшникова олія

el vinagre – оцет

la salsa – соус

la mostaza – гірчиця

la mayonesa – майонез

mezclado/a – змішаний

el ketchup – кетчуп

aliñado/a – заправлений (лише салат)

la harina – мука

indigesto/a – неперетравлений (важкий)

la levadura – дріжджі

la vainilla – ваніль

la canela – кориця

el azafrán – шафран

el comino – кмин

la menta – м'ята

el pimentón – мелений перець (червоний)

la albahaca – базилік

el clavo – гвоздика

el laurel – лавровий лист

el orégano – майоран

los frutos secos – сухофрукти

la nuez – грецький горіх

la avellana – лісовий горіх

el pistacho – фісташки

el higo – інжир
los orejones – курага
las pipas – насіння
la almendra – мигдаль
los cacahuets – арахіс
los piñones – кедрові горіхи
las pasas – родзинки
la ciruela seca – чорнослив

► **Leer y traducir al ucraniano:**

1) el comino duro. 2) los condimentos olorosos. 3) una mostaza picante. 4) las almendras duras. 5) salsa salada. 6) las avellanas nutritivas. 7) el vinagre mezclado con aceite de oliva. 8) el azafrán oloroso. 9) el azúcar empalagoso. 10) una salsa sin mayonesa. 11) los cacahuets indigestos. 12) sin / con aceite de oliva. 13) la canela olorosa. 14) una salsa picante. 15) harina de trigo / cebada / centeno. 16) el aceite espeso. 17) el clavo oloroso. 18) la mayonesa de mucha grasa. 19) arina de calidad suprema. 22) el envasado higo seco. 23) el laurel de olor fuerte. 24) la levadura sirve para hacer pan y algunos dulces. 25) la menta olorosa. 26) la mostaza líquida / espesa / cremosa. 27) la nuez indigesta / pesada / nutritiva. 28) el orégano poco oloroso. 29) el pimentón para condimentar todo tipo de carne. 30) la pimienta poco picante. 31) las pipas de girasol / de calabaza. 32) los pistachos fritos y salados. 33) la sal blanca en polvo. 34) la salsa elaborada a base de vinagre. 35) la albahaca olorosa. 36) los piñones de alto valor nutritivo / calórico. 37) la salsa de ketchup mezclado con mayonesa y mostaza. 38) la ciruela seca con nata y hoja de laurel. 39) la vainilla de un sabor dulce / agradable. 40) el aceite de girasol de mucho valor calórico. 41) los orejones nutritivos. 42) las pasas envasadas. 43) los condimentos picantes / olorosos / dulces / de mucha aroma. 44) los frutos secos de mucho valor calórico / energético / nutritivo. 45) una mezcla de pasas, orejonese higos molidos.

◀ **Traducir al español:**

1) смачний томатний соус. 2) мука високої / низької якості. 3) солодкий розсіпчастий цукор. 4) гострий соус розроблений з майонезом. 5) хліб з оливковою олією. 6) горіхове тістечко та мигдалевий торт. 7) шоколад із цілим мигдалем. 8) домашній майонез розроблений на

основі яєць. 9) смажене яйце з гірчичним соусом. 10) солодка курага. 11) шафран змішаний із базиліком. 12) лавровий лист із сильним запахом. 13) гаряче вино з лимоном та корицею. 14) родзинки з різного типу винограду. 15) сухофрукти високо калорійної цінності. 16) дріжджі відомого / мало відомого виробника. 17) ванільне морозиво з лісовими горіхами. 18) приправлений оцтом, гвоздикою та меленим (чорним) перцем. 19) заправлений (салат) соняшnikовою олією, оцтом та сіллю. 20) пахучий майоран. 21) смачні / поживні / важкі (на шлунок) кедрові горішки. 22) поживний арахіс. 23) кетчуп змішаний із майонезом та гірчицею. 24) гострий кетчуп. 25) помелений / цілий кмин. 26) інжир та насіння перемішані з медом. 27) вершки із чорносливом. 28) фісташкове морозиво. 29) олія змішана із запашними спеціями. 30) фасований мелений перець (червоний). 31) м'ята приємного аромату / смаку. 32) різноманітні приправи. 33) фасовані спеції. 34) рідкий / кремоподібний / густий / домашній майонез. 35) спеції та приправи найвищого гатунку. 36) твердий і поживний лісний горіх. 37) приправлений сумішшю базиліка, майорану та шафрану. 38) солоне насіння соняшника / гарбуза. 39) дріжджі фасовані / порошком / прострочені. 40) заправлений (салат) оливковою олією, оцтом, сіллю та перцем, і з добавленими кедровими горіхами. 41) кмин дуже ароматний / різкого смаку / порошком. 42) важкі (на шлунок) / тверді / солені / смачні / неперетравні фісташки. 43) олія густа / рідка / з гіркуватим смаком / із великим вмістом калорій. 44) виготовлений із пшеничної муки хорошої / поганої якості. 45) напій виготовлений на основі м'яти.

►📖 Leer y traducir al ucraniano:

1. No quiero esta salsa porque está muy amarga, prefiero las del sabor agri-dulce. 2. Las pipas de girasol comparten con otras semillas, como las de calabaza o las de sésamo, propiedades nutritivas por las que son recomendables en la alimentación cotidiana. 3. En Andalucía se elabora un dulce tradicional que es el pan de higo, realizado con higos desecados y almendras. 4. Los frutos secos como los orejones de albaricoque, de melocotón, las ciruelas, las uvas pasas y los higos desecados, formaban parte, ya en la Edad Media, de la cocina tradicional de numerosos países. 5. La pimienta, considerada la reina de las especias, es una de las más empleadas en recetas procedentes de la gastronomía de países de todo el

mundo. Se trata de semillas de pequeño tamaño que se pueden utilizar tanto enteras como en polvo. Las más conocidas son la pimienta negra y la blanca, pero hay recetas que sugieren el uso de la pimienta verde o de la roja. 6. El clavo es una especia muy aromática y de sabor fuerte, por eso se debe usar con cuidado. 7. Según los especialistas en gastronomía, los condimentos deben proporcionar un contraste o un aroma al plato, pero sin anular el sabor real del ingrediente principal. La regla general aconseja que se añadan en modesta cantidad y poco antes de acabar el cocinado del plato, dejándolos cocer un rato. Los más usados son: hierbas aromáticas, sal, vinagre, limón, ajo y especias como pimienta blanca o negra, clavo, nuez moscada. 8. Ketchup es una mezcla de tomate, vinagre, azúcar y especias. 9. Mostaza preparada se elabora con semillas de mostaza trituradas, vinagre, sal y cúrcuma (colorante amarillo extraído de una planta del mismo nombre) o azafrán, que le dan el color amarillo. 10. Vinagre se obtiene por fermentación del vino de uva, aunque también los hay de manzana, frambuesa y puede estar aromatizado con hierbas. 11. En crudo la albahaca se emplea en ensaladas, vinagretas e incluso para elaborar una salsa mayonesa. 12. La cantidad de levadura que se añade a la masa depende del producto a elaborar y de la temperatura ambiente, se usan entre 20 y 60 gramos de levadura por cada kilo de harina. 13. La harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido, como el centeno (жито), cebada (ячмінь), maíz o avena (овес), sin embargo, la más habitual es la procedente del trigo (пшениця). 14. Existen harinas blandas (se destina a la elaboración de pan), procedentes de la variedad de trigo blando, y harinas duras (se utiliza sobre todo para la elaboración de productos de pastelería o caseros), procedentes del trigo duro. 15. Los albaricoques secos, también llamados orejones, se obtienen a partir de diversas variedades de albaricoques frescos, siendo el albaricoque turco o griego, la variedad mejor considerada para la obtención de orejones. 16. En Turquía, Irán, Arabia Saudí, Yemen y los países del norte de África sigue siendo tradicional el cordero con ciruelas, albaricoques, almendras, miel y especias, y el pollo todavía se guisa con ciruelas, membrillos o pasas. 17. Existen unas quince especies de menta distintas, de las que la hierbabuena es tal vez la más popular. 18. El aceite de oliva es el aceite más consumido en España, seguido en segundo lugar por el de girasol. Otros aceites de semillas, como el de maíz o el de soja, le siguen a larga distancia. El cultivo del girasol para la elaboración de aceite comenzó en nuestro país hacia el año 1964, en la zona occidental de Andalucía. En la actualidad es el aceite de semillas más utilizado en España y el

resto de países de Europa. 19. Se aconseja utilizar el aceite de oliva para freír alimentos. 20. El vinagre es uno de los condimentos más usados en la cocina ya que proporciona a los alimentos un sabor y un aroma particular. En nuestro país, el vinagre más consumido es el vinagre de vino, a diferencia de Estados Unidos, donde se fabrican vinagres a partir de distintos cereales. En los países de Latinoamérica, el más popular es el vinagre destilado de alcohol de caña y el vinagre de arroz es muy usado en la gastronomía de los países asiáticos.

◀ Traducir al español:

1. Додати тобі томатного соусу? – Ні, волю трошки гірчиці і майонезу. 2. У світі східна кухня та індійські страви відомі як такі, що використовують багато спецій. 3. Оливкова олія має славу найкращої серед інших, не лише для прямого споживання, але також і для смаження. 4. Існують різні типи муки залежно від зернових з яких вона зроблена: пшенична, кукурудзяна, житня, ячмінна тощо; та різної якості: хорошої, поганої, найвищої. 5. До сухофруктів відносимо: чорнослив, інжир, курага, родзинки; та різні горіхи, а саме: грецький, лісовий, кедрові, фісташки, арахіс тощо. 6. Оцет виробляється не лише із винограду, але й з яблук чи малини. 7. Мелений червоний перець є двох типів: один, що надає страві гострого смаку, й інший, який використовується щоб надати страві характерного червоного кольору. 8. Якщо говорити про олію зроблену із різного типу насіння, то серед них лідирує соняшникова олія. 9. Лавровий лист, кмін та гвоздика є одними із найпоширеніших спецій, які мають дуже характерний запах і зазвичай не використовуються у великій кількості. 10. Кажуть, що щоденне споживання суміші чорносливу, кураги, грецького горіха і меду підтримує рівень вітамінів. 11. Курага – це засушені абрикоси різного розміру і різновиду, або засушені персики. 12. Арахіс разом із фісташками окрім того, що споживається сирим, також використовується для приготування десертів; кедрові горіхи дуже часто зустрічаються у салатах; але найпоширенішими горіхами є грецький, лісовий та мигдаль. 13. Шафран, майоран та базилік використовуються як у приготуванні м'яса так і риби чи овочів і надає страві аромату і ніжного смаку. 14. Щоб приготувати це тісто слід розтворити (disolver) дріжджі в молоці або у воді. 15. Гірчиця виготовляється з насіння гірчиці, перемелюючи їх та змішуючи із оцтом, сіллю та шафраном. 16. Більшість спецій

радять додавати вже майже коли їжа є готовою, щоб не втратити своїх характеристик. 17. Є типовим і корисним заправляти салат оливковою олією, сіллю, трошки меленого чорного перцю, оцет або сік лимона. 18. У сирому вигляді базилік успішно використовується у салатах та приготуванні різноманітних соусів. 19. Кориця та ваніль є одними із основних елементів у приготуванні солодоців, оскільки обидва надають надзвичайно приємного аромату. 20. Існує велика різноманітність смаків соусів: солодкі, гіркі, пікантні, кисло-солодкі; розроблені на основі сметани, оливкової олії, майонезу, гірчиці, кетчупу, гранатового соку тощо.

la carne – м'ясо	
la carne de vaca – валове (говяже) м'ясо	
la carne de ternera (la ternera) – телятина	
la carne de cerdo (el cerdo) – свинина	
el cordero – баранина	
el pollo – курятина	
la pechuga – грудинка	
el muslo – стегно	congelado/a – заморожений
el pato – качка	descongelado/a – розморожений
el pavo – індик	rellenado/a – фарширований
el conejo – кролик	empanado/a – начинений
la carne picada – фарш	ahumado /a – копчений
el filete – філе	soso/a – несолений
la chuleta – стек (з кісткою)	crudo/a – сирий
el tocino – сало	
la salchicha – сосиска	
el beicon – бекон	al horno – (приготований) у духовці
las costillas – реберця	a vapor – на пару
el hueso – кістка	a la plancha – підсмажений без жиру
el hígado – печінка	
el riñón – нирка	asado/a – смажений (на вогні / в духовці)
el embutido – м'ясне	
el jamón – шинка	
el jamón serrano – в'ялена шинка	
el jamón (de) york – відварена шинка	
el chorizo – в'ялена ковбаса (рублена)	
la morcilla – кров'янка	
el lomo – полядниця	

la mortadela – варена ковбаса
el salchichón – в'ялена ковбаса (мелена)
el paté – паштет

►📖 Leer y traducir al ucraniano:

1) el pato preparado al horno. 2) la ternera al horno con poca grasa. 3) el tocino salado. 4) el pavo empanado / relleno. 5) las salchichas de cerdo fritas / cocidas. 6) el pollo asado. 7) la morcilla sosa / salada / picante / bien condimentada. 8) el jamón salado / duro / envasado. 9) el cordero asado / bien hecho. 10) el filete de cerdo tierno. 11) el beicon soso / envasado / caducado / pasado. 12) el chorizo casero / picante. 13) un bocadillo de salchichón. 14) la mortadela salada / de un sabor sueve. 15) las salchichas de cerdo envasadas / de mucha grasa / caseras. 16) el embutido ahumado. 17) las chuletas de cordero crudas / asadas / mal condimentadas. 18) el filete de pollo tierno / delicioso. 19) el paté de pato de sabor suave / poco salado. 20) la carne de conejo con muchos huesos / sin grasa. 21) las costillas de cerdo muy / poco hechas. 22) el paté de la carne de ave, hígado y riñones molidos. 23) la carne picada con mucho / poco tocino. 24) los muslos de pollo con pocas especias y hechos al horno. 25) la carne de vaca / de ternera / de cerdo preparada a vapor. 26) el lomo sabroso / rico / bueno / pasado. 27) un bocadillo con jamón de york y queso. 28) las pechugas de pollo congeladas / descongeladas. 29) el jamón serrano de una marca famosa / poco famosa / de calidad suprema. 30) la carne de ternera a la plancha / a vapor / al horno. 31) las chuletas congeladas / descongeladas. 32) el lomo y el chorizo de mala / buena calidad. 33) la morcilla cocida / frita / sosa / salada / picante. 34) la pechuga de pavo sin grasa. 35) el salchichón con mucho / poco tocino.

◀📖 Traducir al español:

1) тверда / солена / несолена шинка (в'ялена). 2) канапка з шинкою (відвареною), сиром та відвареним яйцем. 3) фарш зроблений із меленої свинини, говядини та сала. 4) прострочені / солені / фасовані / смачні сосиски. 5) курячі стегна приготовані на пару / у духовці / підсмажені без жиру. 6) заморожене / розморожене м'ясо кролика. 7) печінковий паштет. 8) телячі реберця з малою кількістю м'яса. 9) в'ялена ковбаса (рублена) добре приправлена червоним меленим

перцем. 10) полядвица відомої / мало відомої марки виробника. 11) стек (з кісткою) баранини дуже / мало засмажений. 12) копчене / домашнє / фасоване / смачне м'ясе. 13) філекурятини фаршироване беконом. 14) грудинка качки начинена шинкою. 15) варена ковбаса з великою / малою кількістю спецій. 16) кров'янка із великою кількістю сала / солена / несолена / відварена / смажена. 17) в'ялена ковбаса (мелена) погано / добре приправлена. 18) кістки з / без м'яса. 19) індик приготований у духовці / добре солений / дуже присмажений. 20) відварені і перемелені нирки додані у паштет. 21) відварена шинка мало солена / несвіжа / прострочена / фасована. 22) домашня пікантна в'ялена ковбаса (рублена). 23) сирі розморожені курячі стегна. 24) м'ясо качки перемелене із відвареною печінкою. 25) канапка з в'яленою ковбасою (мелена), полядницею та сиром. 26) в'ялена шинка м'якого смаку / солена / фасована. 27) копчене м'ясо свинини / говяже / телятини. 28) сирий / дуже смажений / відварений / приготований на відкритому вогні стейк (з кісткою). 29) кров'янка різкого / ніжнього / пікантного смаку. 30) свіже / зіпсуте м'ясо. 31) дуже / мало приправлене валове м'ясо. 32) філе приготоване на пару без солі. 33) смачне / вишукане / ніжнє стегно курятини начинена фаршем. 34) паштет із м'яса індика, качки та невеликої кількості сала. 35) реберця із малою кількістю кісток і великою м'яса.

► **Leer y traducir al ucraniano:**

1. El jamón ibérico está considerado uno de los alimentos más valorados dentro de la gastronomía mundial. 2. La carne picada es uno de los alimentos más habituales, ya que puede ser el ingrediente principal de un plato (albóndigas o hamburguesas) o el acompañante idóneo (підходящий) de pasta y pizzas. La más consumida es la carne picada de ternera, pero también se utiliza la de cerdo e, incluso, de pollo. 3. En la Península Ibérica se crían dos tipos de cochinos: cerdo blanco e ibérico. Del primero se consigue el jamón serrano y, del segundo, el jamón ibérico. El secado y la maduración de las patas nunca es inferior a siete meses y, en ocasiones, puede durar años. 4. La base del paté se compone de hígado y pedazos de carne de cerdo o de ave condimentados con sal y especias, como pimienta negra o blanca, entre otras. 5. La carne de cerdo aporta una media de 18 a 20 gramos de proteínas por cada 100 gramos, cantidad que depende de la especie del animal (cerdo blanco o ibérico, más graso este último), su edad y de la pieza de carne de que se trate. Cuanto más joven

es el animal, más tierna y jugosa es la carne. 6. La carne de vacuno es, sin duda, la más apreciada de todas, de manera que cuando alguien habla de ella sin especificar de qué animal proviene, se entiende que se refiere a la de vaca, ternera o buey. 7. Una carne tierna y jugosa del cordero da muy buen resultado en la cocina tanto al horno, a la plancha, como en guisos o estofados. 8. Durante muchos años la matanza del cerdo ha tenido una influencia importante tanto en la alimentación como en la economía familiar. Las características que presenta la carne de cerdo la hace más apta para la elaboración de variedad de productos como los embutidos, entre los que destacan los chorizos. 9. La morcilla es un embutido fresco preparado de una mezcla de sangre de cerdo, vacuno u ovino (овечий), condimentada y amalgamada con verduras (puerro o cebolla, entre otras), arroz, miga de pan, pasas o piñones, que luego se prensa y embute en tripas naturales o artificiales. 10. El paté de champiñones suele ser uno de los más recurridos por su sabor tan característico, aunque también se puede elaborar con setas u hortalizas como pimientos, berenjenas o brécol. 11. La carne de vacuno fresca, tiene una vida muy corta y debe cocinarse antes de las 72 horas. 12. Los chorizos normalmente se cuelgan para que maduren y se sequen, pero algunos son sometidos a fase de ahumado para conseguir un secado, olor y sabor característicos. 13. Tenemos la posibilidad de marinar las pechugas previamente con un marinado sencillo y rico que está compuesto por aceite de oliva, zumo de limón y zumo de naranja, unas gotitas de vino, sal, un diente de ajo machacado y alguna hierba aromática como el tomillo. Dejamos marinar las pechugas durante una hora en la nevera. Pasado el tiempo, escurrimos del marinado, colocamos sobre una placa de horno y las asamos en el horno. 14. La chuleta de cerdo es una carne bastante jugosa y que ofrece muchas posibilidades de cocinado. 15. Existe la creencia popular de que el jamón york, también denominado jamón en dulce, puede tomarse sin limitación. Sin embargo, el jamón york incluye sal, por eso se debe moderar su consumo. 16. Las salchichas son un tipo de embutido fresco en las que se introduce un picadillo de carne, ya sea de cerdo, de pollo o de pavo con trocitos de grasa y condimentada con sal y alguna especia como pimentón, pimienta, ajo o hierbas aromáticas. 17. La industria cárnica, en especial la dedicada a la elaboración de embutidos, constituye uno de los principales focos (осередок) económicos del sector agroalimentario. 18. El carne de conejo resulta blanda y fácil de masticar, sobre todo si se cocina guisado o estofado y acompañado de salsas y hortalizas. 19. La carne de pato es uno de los productos que se utiliza para elaborar el jamón

y el foie gras. Es a finales de verano cuando comienza la temporada de caza de los patos silvestres, si bien, durante todo el año se puede adquirir el pato de granja, que presenta un sabor más suave que el silvestre y una carne más grasa y jugosa. 20. La ternera es una de las carnes más consumidas y apreciadas gracias a su agradable sabor y su suave textura. Es buena fuente de proteínas de alta calidad y contiene poca cantidad de grasa. Resulta apta para acompañar con prácticamente cualquier tipo de guarnición.

◀ **Traducir al español:**

1. Якому м'ясу надаєш перевагу? – Надаю перевагу телятині або свинині оскільки воно соковите, а курятина мені не подобається так як дуже сухе. 2. Для того щоб приготувати традиційну іспанську кров'янку нам необхідний рис, валова або свиняча кров, багато цибулі і різноманітні спеції. 3. Паштет готується із м'яса птиці, наприклад гуски, качки та печінки. 4. Рублена ковбаса є різних типів: біла і червона, які робляться із м'яса свині, сала та часнику, єдине, що перша має менше червоного меленого перцю ніж інша. 5. Вялена шинка – це м'ясо свині, солоне і приправлене, вистояне мінімум один рік. 6. Традиційне іспанське м'ясне є вяленим, рідко можна зустріти щось копчене чи відварене. 7. Фарш буває лише із одного типу м'яса, або мішаний, зазвичай свинини із валовим м'ясом. 8. Нирки, зазвичай, вимагають довгого процесу приготування оскільки мають різкий запах і специфічний смак. 9. Сало із шинки, іспанці не викидають, його використовують інколи для приготування національної страви «косідо», що готується із турецького гороху (нуту) та різноманітного м'яса. 10. М'ясо баранини є досить складним у приготуванні, але дуже смачним і зазвичай супроводжується рисом або картоплею на гарнір. 11. Курячі грудинки виходять більш смачними і м'якими якщо замаренувати їх мінімум за одну годину до приготування. 12. Маренатом для м'яса може бути оливкова олія із лимонним соком чи вино приправлене ароматними травами. 13. М'ясо кролика вважається, так само як й індика, ідеальним для осіб із проблемами зі шлунком, або для тих, хто слідує певній особливій дієті. 14. Найкращий спосіб зберегти всі поживні властивості будь-якого м'яса, це приготувати його на пару, в духовці або без жиру. 15. Сосиски всіх типів можуть відварюватися або смажитись, але жоден із способів приготування не зменшує кількість калорій та

жирів, які вони містять. 16. Телятна – один із найприйнятніших типів м'яса, із високим вмістом вітаміну В, заліза та протеїнів, але із низьким вмістом жирів. 17. В'ялена ковбаса (мелена) готується із меленого м'яса свині, сала та спецій і залишають його, щоб висохла. 18. Для того щоб приготувати вялену шинку зважають свинню ногу і додають таку саму кількість солі, залишають її під вагою на місяць, а потім підвішують на один рік для того щоб висохла. 19. Полядвіця, як й інші іспанські м'ясні вироби, готується за технологією висушування, але перед тим натирається часником, сіллю, червоним меленим перцем та олією. 20. Звичайно, що кухарі надають перевагу свіжому м'ясу, але останнім часом все частіше заморожується і витягується з морозилки й розморожується перед готуванням.

las legumbres – овочі, зелень, бобові	
el arroz – рис	
las lentejas – чечевиця	
las judías – квасоля	
las judías verdes – зелена квасоля (стручкова)	
el frijol – квасоля	
las alubias – квасоля (біла)	
las habas – боби	
los garbanzos – турецький горох	
los guisantes – горох	rallado/a – потертий
el maíz – кукурудза	picado/a – дуже дрібно порізаний
las verduras – овочі, зелень	removido/a – перемішаний
las hortalizas – овочі, зелень	guisado/a – тушкований
la lechuga – салат (листки)	troceado/a – порізаний на шматки
el tomate – помідор	hervido/a – закипівий
el pimiento – перець болгарський	
el pepino – огірок	
el ajo – часник	rebozado/a – обмочений (у муці)
la cebolla – цибуля	machacado/a – м'ятий
la cebolleta – салатна цибуля	
la patata – картопля	
la remolacha – буряк	a remojo – замочений
la zanahoria – морква	
la col – капуста	
la coliflor – цвітна капуста	
el repollo – качанна капуста	

el brécol – броколи
las coles de Bruselas – брюссельська капуста
la calabaza – гарбуз
el calabacín – кабачок
la berenjena – баклажан
el puerro – порей
el perejil – петрушка
los espárragos – спаржа
el aguacate – авокадо
el apio – селера
las espinacas – шпинат
la alcachofa – артишок
el rábano – редис

► Leer y traducir al ucraniano:

1) el perejil muy oloroso. 2) la zanahoria cocida. 3) el tomate frito. 4) los pimientos rellenos con arroz y zanahoria. 5) el puerro de muy mal sabor / de un sabor peculiar. 6) la patata cocida / frita. 7) el repollo rallado / bien cortado. 8) la zanahoria rallada / troceada. 9) la lechuga envasada. 10) el guisante hervido / crudo / podrido. 11) las habas cocidas / guisadas. 12) las judías nutritivas / de poco valor calórico. 13) las judías verdes congeladas / descongeladas. 14) las legumbres podridas / sanas / crudas / de alto valor nutritivo. 15) las lentejas bien / poco saladas. 16) el maíz escurrido. 17) los garbanzos cocidos / hervidos / a remojo. 18) el arroz cocido / duro / hervido. 19) las hortalizas caseras / sanas / crudas. 20) los espárragos en conserva / preparados a la plancha. 21) las espinacas sanas / guisadas / preparadas con zanahoria y cebolla. 22) la col picada / bien condimentada / bien removida. 23) las coles de Bruselas cocidas / envasadas / congeladas / descongeladas. 24) la coliflor asada / rebozada en huevo batido. 25) la cebolla ácida / cortada en rodajas / rallada. 26) el brécol sano / preparado al vapor / al horno / rebozado en harina y huevo. 27) el calabacín podrido / rallado / guisado / relleno de patata machacada. 28) la calabaza pesada / troceada / rallada / pelada. 29) la alcachofa verde / madura / en conserva / guisada con ajo y jamón. 30) el aguacate maduro / machacado / pelado. 31) la berenjena seca / podrida / pelada / cortada en rodajas / frita / rellena con nueces. 32) el ajo picante / frito / machacado / pelado. 33) la lechuga aliñada con aceite

de oliva, vinagre y ajo machacado. 34) el apio rallado con zanahoria y manzana. 35) los pepinos troceados y aliñados. 36) las verduras a la plancha / crudas / podridas / picadas. 37) el frijol preparado con carne de cerdo y salsa de tomate. 38) la remolacha pelada / troceada / rallada. 39) el rábano cortado en rodajas / rallado / mezclado con lechuga y pepino. 40) las alubias cocidas / machacadas / condimentadas / con mucha grasa. 41) la patata machacada / mezclada con queso casero. 42) el arroz servido con garbanzos. 43) la berenjena preparada al horno con calabacín, zanahoria, cebolla, colibrol y brécol. 44) la lechuga mezclada con tomate, pepino, maíz y aliñada con aceite y zumo de limón. 45) las coles de Bruselas hechas en salsa de nata con ajo y perejil.

◀ Traducir al español:

1) картопля почищена / пом'ята / потерта. 2) овочі відварені / сирі / морожені / розморожені. 3) відварена броколі без солі. 4) зелена квасоля (стручкова) морожена / поріzana на шматки / консервована. 5) зелений перець (болгарський) для смаження. 6) дрібно порізаний порей і підсмажений на оливковій олії з натертою морквою. 7) кабачок порізаний на кружальця / обмочений (у муці). 8) помідор порізаний на кружальця і покритий сиром із часником. 9) рис із овочами / з м'ясом курятини / з м'ясом кролика. 10) відварена квасоля із смаженим беконом. 11) дрібно наріzana / заморожена петрушка. 12) авокадо фаршироване дрібно наріzаним помідором, динєю та шинкою. 13) тушкований шпинат у оливковій олії з потертою морквою та дрібно порізаною цибулею. 14) порізаний на шматки огірок із болгарським перцем, салатною цибулею та заправлені олією і оцтом. 15) турецький горох смачний / м'ятий / сирий / твердий / закипільний / замочений. 16) зелена спаржа приготована без жиру / на пару / у духовці. 17) чечевиця приготована із в'яленою ковбасою (рубленою). 18) помішана / закипіла / дрібно наріzana / несолена качанна капуста. 19) помита / заправлена / порізана / легка (на шлунок) салата (листки). 20) фасована суміш замороженого гороху та бобів. 21) цвітна капуста приготована у духовці з тертою селерою, цілою брюссельською капустою та невеликою кількістю порізаного на шматки гарбуза. 22) сік із гарбуза, моркви, селери та яблука. 23) редис порізаний на кружальця / цілий / потертий. 24) фасована суміш замороженої квасолі та кукурудзи. 25) не чищений / відварений / фасований буряк. 26) артишоки фаршировані почищеним

помідором і м'ятим часником. 27) баклажани фаршировані фаршем і покриті зверху потертим сиром. 28) квасоля важка (на шлунок) / смачна / поживна / тверда / добре приправлена. 29) дрібно порізана капуста посмажена із цибулею та часником. 30) баклажан порізаний кружальцями і обмочений у муці та яйці. 31) овочі (бобові) поживні / фасовані / високого вмісту калорій / замочені. 32) прокислий турецький горох / чечевиця. 33) овочі свіжі / помиті / почищені / потерті / порізані на шматки / порізані на кружальця / пом'яті. 34) консервованій / сирий / смачний / несолений артишок. 35) квасоля кругла / подовгаста / тверда / згоріла.

► **Leer y traducir al ucraniano:**

1. La pulpa del aguacate, machacada y aliñada con limón y aceite, se emplea a menudo como unte. 2. El consumo frecuente de las legumbres, entre 2 y 4 veces a la semana, garantiza efectos beneficiosos en la salud. 3. Durante muchos años, judías, lentejas y alubias eran las reinas indiscutibles en la cocina de la mayoría de los hogares gracias a su bajo precio y el gran aporte energético que proporcionaban. 4. La lechuga tiene su mejor época en primavera, aunque en la actualidad podemos consumirla durante todo el año gracias a los cultivos de invernadero (парник). 5. La investigación, realizada por la Universidad de Agricultura de Nankin, una ciudad localizada al este de China, asegura la existencia de 91 tipos de arroz procedentes de mercados de seis zonas diferentes del país. 6. La calabaza es un alimento con un escaso (незначний) aporte calórico ya que su componente principal es el agua. 7. Los espárragos trigueros (пшеничний) resultan muy adecuados para hacerlos a la plancha y acompañar a platos elaborados a base de alimentos tan variados como carne, pescado, arroz, pasta u otros vegetales. También se pueden preparar sofritos (злегка підсмажений) y acompañarlos con huevo, champiñones y jamón. 8. Las espinacas presentan muchas opciones para cocinarlas: se pueden comer crudas en ensaladas, elaboradas a la crema o cocidas. Se debe tener en cuenta que, si se decide cocinarlas, se reducen mucho. Por lo general, de un kilo de espinacas frescas se obtiene la mitad de las mismas una vez cocinadas. 9. La cebolleta, también conocida como cebolleta francesa, es una hortaliza que se consume fresca en ensaladas y su aspecto se asemeja mucho al puerro. 10. El cultivo de la lechuga comenzó hace 2.500 años. Era una verdura ya conocida por persas, griegos y romanos. Estos últimos tenían la costumbre de consumirla antes

de acostarse después de una cena abundante para así poder dormir mejor. 11. Los espárragos pueden añadirse a gran variedad de ensaladas frías o templadas. Pueden prepararse rellenos de bechamel de marisco o de setas, y fritos, rebozados con harina y huevo. 12. Las coles de Bruselas ayudan al buen funcionamiento del sistema inmunológico. 13. Las hojas de repollo más tiernas se pueden consumir crudas en ensaladas, picadas bien finas y aliñadas con aceite de oliva y limón o vinagre. 14. La semilla de apio se usa como condimento y si se muele y se mezcla con sal se obtiene la sal de apio. 15. Las judías verdes pueden consumirse en ensaladas o como guarnición de carnes o pescados, o estofadas con cebolla y tomate. 16. Generalmente el ajo se usa como condimento, pero también puede consumirse en infusión, el jugo fresco y en cápsulas para aprovechar al máximo sus propiedades. 17. Las habas frescas, se conservan mejor y más tiempo en el verdulero de la nevera o si no, en un lugar fresco, seco y protegido de la luz y la humedad. Si son secas, no presentan, en general, problemas para su almacenamiento. 18. La carne de berenjena se consume a modo de verdura, cocida, frita o rebozada en rodajas o rellenas de carne, verduras, jamón, pescado, etc., que finalmente se pueden gratinar con queso antes de servir. La berenjena frita es la forma menos digerible y la más calórica puesto que absorbe importante cantidad del aceite de la fritura. 19. El rábano presenta un agradable sabor con un ligero toque picante. Los más suaves son los rábanos pequeños y alargados, de color rojo y blanco. En general los rábanos se consumen crudos, acompañados de salsas o como aperitivo y aderezados (приготований, приправлений) con aceite, sal y pimienta. 20. Los pimientos se pueden consumir tanto crudos como cocinados. Por lo general, las variedades alargadas y finas son más adecuadas para freír, mientras que los más carnosos son utilizados para asar o rellenar. La forma más sana de cocinarlos es el asado al horno. Fritos resultan bastante indigestos debido a la gran cantidad de aceite que absorben. Una vez asados, pueden utilizarse para la elaboración de salsas, pistos, purés o como acompañamiento de carnes, pescados y huevos.

◀ Traducir al español:

1. Мені подобаються овочі: цвітня капуста, кабачок, баклажан, зелена квасоля, морква, але картоплі не їм. 2. В моїй сім'ї ніхто крім мене не їсть квасолі, бобів, чечевиці чи гороху, тому що кажуть що їх потім болить шлунок. 3. Існує надзвичайно велика різноманітність овочів, які ми можемо споживати у різний спосіб:

сирі, відварені, смажені, приготовані на пару, в духовці чи без жиру, як основний чи додатковий елемент у страві. 4. Артишок – це одна із найбільш поширених їстівних квіток, що містить велику кількість вітамінів і є легкою у приготуванні. 5. Така зелень як шпинат і салата містять в собі велику кількість заліза і рекомендуються для споживання кожного дня, особливо людям, які хочуть втратити вагу. 6. Болгарський перець є доволі важкий на шлунок, тим не менше, використовується як один із базових елементів у всіх кухнях світу. 7. Рис є одним із найпоширеніших злаків у світі, корисним для шлунка, та у таких країнах як Китай та Японія споживається замість хліба. 8. Гарбуз та кабачок є надзвичайно корисними завдяки своїй м'якоті, яка є корисною для тралення, та дуже низькій кількості калорій. 9. Баклажани готуються у різний спосіб, але в Іспанії типовим є начиняти їх фаршем і готувати в буховці. 10. Смажений болгарський перець так само, як і баклажан, містить дуже велику кількість жиру, саме тому рекомендують залишити їх на кілька хвилин на папері, щоб забрати олію. 11. Біла спаржа маринована в більшості випадків споживається сама або в салатах, а зелена готується на відкритому вогні, або без жиру. 12. Часник є невід'ємним елементом іспанської кухні, але ми говоримо не про його споживання в сирому вигляді, а типовим є його смаження в оливковій олії для приготування різноманітних страв. 13. Овочеve ragu (el pinto) готується тушкуючи цибулю, кабачок, зелений болгарський перець і велику кількість почищених помідорів. 14. Серед овочів, які ми смажимо омоченими в муці та яйці, можемо назвати кабачок, баклажан, цвітна капуста, спаржа, цибуля тощо. 15. Мішаний салат в Іспанії – це листки салати, які замочуються попередньо, і потім додаємо різноманітні інгредієнти згідно нашого смаку: помідор, салатну цибулю, потерту моркву та салеру, спаржу, кукурудзу, відварене яйце, тунець тощо. 16. Для того щоб приготувати квасолу, турецький горох (нут), сочевицю, боби чи зелений горох слід замочити їх на кілька годин, таким чином вони зм'якнуть і нам буде необхідно менше часу для їх приготування. 17. На салат капуста ріжиться дуже дрібно, мнеться із сіллю та олією для того, щоб була м'якшою. 18. М'якоть авокадо використовується для приготування салатів, суші, різноманітних холодних закусок тощо. 19. В Іспанії дуже важко купити сирий буряк, оскільки його продають вже відвареним і фасованим. 20. Огірок – це єдиний овоч, який не використовується у варінні, лише додоється у салат сирим, або замочується у оцет і використовується як закуска.

el pescado – риба	
la escama – луска	
la aleta – плавник	
las branquias – зябра	
la espina – кістка (риби)	
la merluza – мерлан	marinado/a – маринований
la trucha – форель	estofado/a – тушкований
el salmón – лосось	desalado/a – обезсолений
el lenguado – камбала	
el caviar – ікра	a la parrilla – на решітці
el bacalao – тріска	en lomo – шматком
la sardina – сардина	en remojo – замочений
el atún – тунець	
el marisco (los mariscos) – морепродукти	
el calamar – кальмар	
la gamba – креветка	
el langostino – креветка (велика)	
el mejillón – мідія	
la sepia – каракатиця	
el pulpo – восьминіг	
los berberechos – різновид молюсків (ракушки)	
la almeja – різновид молюсків (ракушки)	
la anchoa – анчоус (маленька рибка)	
el boquerón – хамса (маленька рибка)	
la ostra – устриця	
el cangrejo – краб	
la langosta – лангуст	

►📖 Leer y traducir al ucraniano:

1) la langosta descongelada. 2) las gambas pasadas. 3) la sardina de lata / en conserva. 4) la trucha rebozada en huevo. 5) la merluza rebozada en harina. 6) el caviar de salmón de calidad suprema. 7) los calamares exquisitos / congelados / crudos / fritos. 8) el cangrejo crudo / indigesto / nutritivo / de alto contenido de vitaminas. 9) los boquerones pasados / congelados / frescos / en salsa. 10) las almejas frescas / hervidas / saladas / exquisitas / sin salsa. 11) la ostra cruda / con zumo de limón / indigesta / sabrosa. 12) el bacalao crudo / en salsa / frito / preparado al

horno / rebozado en harina y huevo. 13) los mejillones congelados / en aceite de oliva / descongelados / crudos / sosos. 14) las anchoas ricas / frescas / pasadas / mal condimentadas / bien preparadas. 15) pescado entero / estofado / cortado para freír / crudo / con poca o mucha espina / congelado. 16) la trucha asada / con muchas especias / poco condimentada / preparada al vapor o a la plancha. 17) el arroz con calamares, almejas y gambas. 18) merluza al horno con salsa de tomate. 19) el caviar de salmón en lata / de mala calidad / pasado / fresco. 20) el lenguado con aletas, escamas y branquias quitadas. 21) los langostinos bien preparados / envasados / hervidos / a la plancha / muy salados. 22) el atún en latas / envasado / machacado / en aceite de oliva / caducado. 23) el salmón en filetes / a la plancha / de pocas espinas / rebozado en huevo batido con especias. 24) la sepia a la plancha / muy rica / troceada / con poca sal añadida / estofada. 25) el marisco fresco / congelado / envasado / pasado / caducado / sabroso / frito / a la plancha. 26) los berberechos sin limpiar / de poco valor nutritivo / a la parrilla. 27) las alubias blancas con pulpo / el pulpo a la gallega. 28) el pulpo entero / fresco / cortado en rodajas / hervido / con pimentón. 29) la anchoa en lata / en tarros de cristal / cruda / sosa / en aceite. 30) el lenguado acompañado de una sabrosa salsa elaborada con nata, mantequilla, harina y hierbas aromáticas. 31) la trucha con salsa de almendras / rellena con cebolla, maíz y laurel / preparada con mantequilla, manzana y calabacín. 32) el filete de salmón frito por cada lado / a la parrilla / a la plancha / bien marinado. 33) el bacalao desalado / escurrido / cocinado a fuego lento en aceite de oliva. 34) la sardina entera / asada a la parrilla / de una carne fina y delicada / limpia y sin cabeza. 35) la merluza servida con una guarnición de gambas, almejas, espárragos y huevo duro / en rodajas / en forma de filetes o lomo.

◀🗨 Traducir al español:

1) риба з / без плавників. 2) риба з лускою та зябрами знятими / залишеними. 3) риба з великою / малою кількістю кісток. 4) камбала приготована в духовці / на решітці / на пару / без жиру. 5) лосось добре приправлений / замаринований / сирий / тушкований / обезсолений. 6) мерлан солений / несолений / обезсолений / заморожений / розморожений. 7) тріска ціла / у формі кружалець / у формі філе / для смаження / для тушкування. 8) ікра фасована / у бляшанці / свіжа / прострочена / морожена. 9) форель смажена / тушкована / сира / несолена / маринована / обмочена у сухарях (el pan rallado).

10) м'ясо / палички (el palito) краба. 11) відварений / сирий / порізаний на кружальця / зіпсутий восьминіг. 12) морепродукти морожені / розморожені / свіжі / поживні / смачні. 13) хамса (маленька рибка) у бляшанці / у скляних банках / приготована на пару / на решітці. 14) різновид молюсків (ракушки) тушковані / під соусом / поганої якості / смачно приготовані / закипівши. 15) тунець в оливковій олії / пом'ятий / морожений / у скляній банці / зі знятою лускою. 16) креветки фасовані / свіжі / відварені / почищені. 17) каракатиця поріzana на шматки / приготована без жиру / свіжа / зіпсута / вишукана. 18) кальмари обмочені у яйці та сухарях / смажені / фаршировані / під соусом приготованим зі сметани, часнику та петрушки. 19) устриці смачні / вишукані / зі соком лимона / свіжі / зіпсуті. 20) мідії великі / маленькі / морожені / відварені / калорійні / найвищої якості. 21) сардина маринована / сира / ціла / шматками / філе / тушкована / приправлена великою кількістю спецій. 22) різновид молюсків (ракушки) добре вимиті / відварені у воді із лавровим листком та часником / у томатному соусі. 23) креветки (великі) приготовані без жиру / фасовані / тушковані на маленькому вогні / подані без гарніру. 24) анчоус (маленька рибка) хорошої / поганої якості. 25) лангусти приготовані з курятиною та подані із овочами. 26) цілий лосось із знятою лускою та витягнутими зябрами. 27) форель із знятою головою та плавниками. 28) філе мерлана обсмажене із двох боків / обмочений у збитих білках та сухарях. 29) рис приготований із креветками, кальмарами, різновидом молюсків (ракушки) та мідіями. 30) тріска замочена / обезсолена / шматками / замаринована / тушкована.

►📖 Leer y traducir al ucraniano:

1. En ocasiones, los berberechos se comen crudos, aunque lo habitual es cocinarlos al vapor o cocidos en agua, y aliñarlos con unas gotas de limón. 2. En España la almeja más fina y cara es la popular “almeja gallega”, que posee una concha de color gris claro y que se localiza en las costas del noroeste. 3. Las ostras se compran siempre vivas y se consumen por lo general en crudo, con o sin limón. 4. Por lo general, el pulpo se comercializa fresco, congelado y en conserva: su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. 5. España es un gran productor de mejillones gracias a la cría en bateas. 6. Todos los mariscos tienen en común un cuerpo blando que puede estar cubierto (con una o dos conchas) o pueden

no estarlo. 7. El consumo de pescado azul, como la anchoa, el atún o la sardina, es muy recomendable porque aporta proteínas de gran calidad y por lo saludable de su grasa. 8. El lenguado goza de una gran aceptación en la gastronomía del país, por lo que es sencillo encontrar en distintas regiones y por lo tanto hay diferentes formas de prepararlo propias de cada región. 9. Trucha a la aragonesa se prepara cocinando el pescado con pequeños trozos de limón, laurel, pimienta, cebolla y vino blanco, por lo que adquiere un sabor intenso y muy peculiar. 10. La receta de salmón al horno cuenta con solo cinco minutos de cocción para conseguir un plato jugoso y lleno de sabor, más aún si se acompaña de unas patatas y verduras. 11. En el mercado, el bacalao puede encontrarse de diferentes maneras; fresco, en salazón (засолений), ahumado o congelado, lo que nos da la posibilidad de degustar este pescado en cualquier momento del año. 12. La sardina es uno de los pescados azules de mayor consumo cuya carne es muy sabrosa y rica en grasas. 13. Las espinas de merluza se retiran con facilidad y su carne es blanda, suave y sabrosa que permite ser consumida frita, asada al horno o a la parrilla, al vapor, a la plancha o guisada. 14. En caso de hacer calamares rellenos, hay que tener en cuenta que se encogen al guisarlos, por lo que no se deben rellenar totalmente, sino un poco más de la mitad. 15. Una vez pochados la cebolla y el ajo, añadimos la sepia troceada, las espinacas en hojas, las puntas de espárragos trigueros, el pimiento verde cortado en tiras y, a continuación, el vaso de vino blanco.

◀📖 Traducir al español:

1. Мій син любить рибалити, але риби не їсть. 2. Іспанська паелья є з рису і море продуктів, наприклад: криветки, мідії, кальмари, молюски (ракушки) тощо. 3. Перед тим як готувати рибу, є обов'язковим почистити її від луски, плавників та слід витягнути зябра. 4. Восьминіг готується дуже легко: опускаємо на певний час у кип'яток, ріжимо на шматки і зверху посипаємо червоним меленим перцем. 5. Головними додатками при споживанні будь якого різновиду риби або морепродуктів є біле вино та сік лимона. 6. Будь який молюск – це м'яка, безхребетна сустанція, інколи захищена мушлею, а інколи ні. Деякі, такі як устриці, споживаються винятково сирими, а такі як мідії, молюски, кальмари, криветки та інші продаються свіжими чи мороженими і готуються у різноманітні способи. 7. Напростіший і дуже смачний спосіб приготування каракатиці, це почистити її, порізати на шмітки і підсмажити без

жиру. 8. Тунець – це одна із синіх риб найбільш споживаних в Іспанії, вона зустрічається як у свіжому вигляді, так і заморожена, але найчастіше в консервних банках. 9. Іспанці майже не споживають річкової риби, за винятком форелі, оскільки містить велику кількість кісток. 10. Іспанська традиційна кухня відома своїми стравами із трісти, форелі, лосося та мерлана. 11. Камбала – типова риба для всіх регіонів Іспанії, легка у приготуванні із характерною плоскою формою. 12. Існує величезна кількість рецептів для приготування кальмарів, але найпоширеніша, це обмочені в муці та яйці, а потім смажені. 13. Мідії бувають двох типів: зібрані у природніх умовах і вирощені штучно, що дозволяє контролювати кількість та розмір цього виду морепродуктів. 14. Лососева ікра є досить соленою і має специфічний смак, тому її радять споживати у невеликих кількостях із шматком білого хліба намазаним маслом. 15. У домашніх умовах приготувати краба чи лангуста, найпростіше на грилі (на риштіці) або посмажити без жиру на невеликому вогні.

la sopa – суп
 la sopa de verduras – овочевий суп
 la sopa de pescado – рибний суп
 la sopa de fideos – суп з вермішелью
 el consomé – бульйон
 el caldo – бульйон (навар)
 el gazpacho – «гаспачо» (холодний суп)
 la ensalada – салат
 las olivas / las aceitunas – оливки
 las setas – гриби
 los champiñones – шампіньйони
 la empanada – пиріг
 la empanadilla – слоїний пиріжок
 los cereales (müesli) – пластівці
 la papilla – каша
 la pasta – паста
 los macarrones – макарони
 los fideos – вермішель
 los espaguetis – спагеті
 la tortilla – омлет
 la tortilla española – омлет (з картоплею)
 la tortilla francesa – яєшня

espumoso/a – пінистий
 sustancioso/a – поживний
 enfriado/a – охолоджений
 vegetal – вегетеріанський (без м'яса)

el puré – пюре enrollado/a – закручений (у формі трубочки)
la hamburguesa – гамбургер

► **Leer y traducir al ucraniano:**

1) la sopa de pescado muy caliente. 2) el consomé templado / de mucho sabor / líquido / espeso. 3) muesli (los cereales) con leche / con frutos secos / con trozos de frutas. 4) las aceitunas saladas / con o sin hueso / de lata. 5) las setas en salsa de mayonesa y laurel. 6) la ensalada de pepinos aliñada con sal y aceite de girasol. 7) la empanada de carne picada y verduras / de pescado / de marisco. 8) la empanadilla con pollo / de carne / de verdura / de atún. 9) la ensaladilla rusa con atún y aceitunas. 10) los cereales sanos / con miel / nutritivos / de alto valor energético. 11) los macarrones removidos / escurridos / sin salsa / hervidos / pegados. 12) los espaguetis sosos / mal preparados / con salsa picante / fríos / duros. 13) los fideos indigestos / de calidad suprema / blandos / de grano duro. 14) la pasta sosa / rica / con salsa de tomate / casera / nutritiva / de gran valor energético. 15) el gazpacho casero / espeso / líquido / refrescante. 16) la sopa de fideos sustanciosa / fría / salada / sosa. 17) la sopa de pan / de ajo / de cebolla / transparente / sustanciosa. 18) el caldo fuerte de sabor / ligero / de un sabor exquisito / bien condimentado / con grasa / sin grasa. 19) el puré de patata / de verduras / espeso / líquido / de espinacas / espumoso. 20) la tortilla española bien hecha / fría / cortada en trozos / sin cebolla / quemada. 21) los champiñones a la plancha / jugosos / escurridos / en la salsa / enteros / rellenos. 22) la papilla de cereales / de arroz / hecha a base de leche / nutritiva / de alto valor energético. 23) la tortilla de huevo / de calabaza / de espinacas / quemada / pegada / con relleno / calentada. 24) la sopa de verduras sabrosa / calentada / sustanciosa / con garbanzos / con pollo. 25) la hamburguesa casera / de atún en conserva / vegetal / de pollo / de vacuno / de pescado / con mucha grasa. 26) las olivas negras / con o sin hueso / rellenas / caseras / marinadas / en remojo. 27) la tortilla francesa con salsa de tomate / con pan tostado / de huevos batidos / enrollada. 28) la empanada rellena de pulpo y verdura / vegetal / de pollo con setas y champiñones. 29) las empanadillas fritas / al horno / de espinacas / de queso / de forma cilíndrica / crujientes. 30) el caldo blanco / de pescado / de verdura / de pollo / saludable / sustancioso.

◀🗨 Traducir al español:

1) пластівці з гарячим молоком / із сухофруктами. 2) шампінйони дрібно порізані / тушковані із цибулькою та часником / фаршировані. 3) «гаспачо» (холодний суп) насиченого смаку / домашнє / рідке / густе. 4) омлет із збитих яєць / з овочами / підгорілий. 5) гамбургер вегетаріанський / із твердої булочки / із хрумкої булочки / поживний / не дуже корисний. 6) суп із вермішеллю рідкий / густий / солений / щойно приготований. 7) спагеті щойно закипівши / погано приготовані / добре приправлені. 8) пиріг солений / солодкий / начинений овочами / морепродуктами / фаршом / домашнім сиром. 9) бульйон поживний / охолоджений / із великою кількістю спецій / вегетаріанський. 10) пюре картопляне / овочеve / суп-пюре / добре взбите / пінисте. 11) салат холодний / теплий / заправлений олією та оцтом / заправлений майонезом. 12) гриби важкі на шлунок / смачні / поживні / сирі / щойно стікши. 13) слойоний пиріжок смачний / приготований в духовці / із солодкою начинкою / із солоною начинкою. 14) рибний суп із рисом / морепродуктами / мало солений / щойно підігрітий / легкий на шлунок. 15) бульйон (навар) м'ясний / овочевий / рибний / насичений / прокисший. 16) каша поживна / без молока / рідка / густа / із великим вмістом калорій. 17) овочевий суп без жиру / без м'яса / корисний / дуже гарячий / домашній. 18) паста із муки вищої якості / із твердого помолу / із пікантним соусом / погано приготована. 19) омлет (з картоплею) підгорілий / холодний / порізаний на шматки / несолений / пересолений. 20) вермішель низької якості / із томатним соусом / тверда / м'яка. 21) яєшня із збитих яєць / із сіллю / щойно приготована / підгоріла / подана у вигляді загорнутої трубочки. 22) салат вегетаріанський / легкий на шлунок / добре заправлений / не заправлений / поживний. 23) бульйон (навар) прокисший / прозорий / із великим вмістом жиру / корисний. 24) каша із великим вмістом вітамінів / прокисша / кукурудзяна / рисова / щойно закипіла. 25) шампінйони соковиті / фаршировані фаршем / тушковані із овочами / приготовані на решітці / в духовці / відварені / цілі.

▶🗨 Leer y traducir al ucraniano:

1. Comer aceitunas como entrantes en las comidas produce una estimulación del aparato digestivo. 2. Las papillas de frutas son especialmente importantes en la alimentación del bebé. 3. Una ensalada es principalmente un plato frío con hortalizas mezcladas, cortadas en trozos

y en varios lugares aderezadas (приправлений), fundamentalmente con sal, jugo de limón, aceite de oliva, y vinagre, que puede tomarse como plato único, antes o después del plato principal e incluso como complemento (para picar). 4. El muesli («papilla de cereales») es un alimento de origen suizo que se encuentra en el grupo de los cereales, típicamente de desayuno, aunque también se consume en meriendas y cenas. 5. Aceitunas negras, verdes, con o sin hueso, rellenas, enteras o troceadas, forman parte de apetitosas ensaladas y ensaladillas, platos de pasta y de arroz, derivados cárnicos, patés y salsas. Mezcladas con otros alimentos, sirven para rellenos de carnes y pescados, y enriquecen los platos desde el punto de vista nutritivo y gastronómico. 6. En España las ensaladas más habituales llevan tomate y lechuga, con o sin cebolla. 7. Los ingredientes más habituales, para enriquecer la ensalada, suelen ser el atún en conserva (escabeche (в маринаді), natural o en aceite), zanahoria, huevo duro, no es raro el pepino, incluso algunas puntas de espárrago, y el aliño de aceite de oliva y vinagre. 8. Como producto envasado disponible en el comercio, muesli tiene como sus ingredientes cereales y frutos secos, mezclados sin una receta rígida, dependiendo del fabricante. 9. Quiero preparar ensalada mediterránea y necesito: una lechuga, dos tomates, una cebolleta pequeña, una lata de atún, aceite, vinagre y sal. 10. El tipo de sopa puede ser de varios tipos, dependiendo del ingrediente principal: todo tipo de carnes, espinas o pescado, diferentes verduras... 11. Consomé consiste en un caldo sustancioso, sin grasa y transparente. 12. Los champiñones se pueden saltear (обсмажувати в маслі) con aceite de oliva de calidad, unos ajos pequeños troceados, un chorro (цівка) de vino blanco y sal (champiñones al ajillo) o guisados con verduras. 13. Si se desea preparar una tortilla de patata sin huevo, mientras se fríe la patata, en un recipiente se mezclan la harina de garbanzo y el agua hasta conseguir una textura similar a la de un huevo batido. 14. La empanada es una preparación de forma circular, cuadrada o rectangular que se hace con una masa parecida a la del pan y contiene en su interior un relleno que puede ser de carne, pescado, marisco o verduras. 15. Para obtener un caldo sustancioso con mucho sabor hay que cocerlo a fuego lento y desespumar el líquido pasando la espumadera de vez en cuando.

◀‖ Traducir al español:

1. Іспанський омлет є з картоплі, цибулі і яєць. 2. Ми на обід завжди їмо суп овочевий, але коли збираємося родиною, то мама готує рибний, мій улюблений. 3. Що ти хочеш сьогодні на сніданок:

яєчно чи пластівці з молоком? 4. Ми ніколи не їмо гамбургери в МакДональдці, мама завжди нам їх готує вдома. 5. Спагеті я зазвичай готую з томатним соусом та шампінйонами. 6. Основними інгредієнтами «гаспачо» є помідори та огірки, але дехто ще додає гарбуз, цибулю та болгарський перець. 7. Щоб отримати прозорий бульон, радять готувати його на дуже маленькому вогні і без кришки. 8. Начинка в пирозі та слоїоних пиріжках може бути однаковою, а саме: фарш, гриби, тунець або тушковані овочі. 9. В Іспанії оливки є одним із найбазовіших різновидів закусок, що подаються в барах та ресторанах. 10. На сніданок надаю перевагу їсти пластівці з гарячим молоком і зазвичай підсолоджую їх медом чи додаю сухофрукти. 11. Сьогодні в нас не вечерю грибний суп з вермішелькою та пиріг з м'ясною начинкою: курка та шпинат. 12. З усіх видів макарон, найкращими вважаються твердозернові чи грубого помолу, оскільки вони не розварюються, не липнуть і не є такими важкими для шлунка. 13. Я не споживаю салатів з майонезом, лише з оливковою чи соняшниковою олією. Майонез мені видається дуже жирним та містить велику кількість калорій. Хоча інколи майонез використовую для маринаду мяса для запікання. 14. Нам дуже смакують страви з гарбуза: овочеve рагу з гарбузом, гарбуз запечений в духовці з м'ясом чи яблуками, теплий салат з гарбузом, броколі та грибами, а особливо різні каші з гарбуза. 15. Коли відвідуємо нашу бабусю, вона завжди нам готує хрусткі слоїоні пиріжки начинені грибами та цибулею, фаршем та перцем, сиром фета та шпинатом.

el desayuno (desayunar) – сніданок (снідати)
 el almuerzo (almorzar) – обід (обідати)
 la comida (comer) – обід (обідати)
 la merienda (merendar) – підвечірок (підвечіркувати)
 la cena (cenar) – вечеря (вечеряти)
 el aperitivo – аперитив
 los entremeses – закуски
 la cuenta – рахунок
 el cambio – здача
 la mesa reservada – зарезервований стіл
 la especialidad (de la casa) – фірмова страва
 el menú (la carta) – меню
 de primer plato (de primero) – на перше
 de segundo plato (de segundo) – на друге

de postre – на десерт
para / de beber – на пиття

los cubiertos – прибори
el tenedor – виделка
el cuchillo – ніж
la cuchara – ложка
la cucharita – ложечка
el plato – тарілка

la servilleta – серветка
el vaso – склянка
la copa – келих
la taza – горнятко
el mantel – скатертина

► **Leer y traducir al ucraniano:**

1) los entremeses sabrosos y diversos. 2) almorzar en casa con toda la familia. 3) cenar fuera con los amigos. 4) comer con apetito / sin muchas ganas / mucho / poco. 5) desayunar ligero / cereales con leche o una tostada con mantequilla y mermelada. 6) merendar un trozo de tarta con café / un bocadillo / un yogur / poco / algo de fruta. 7) de primer plato verduras / lentejas / ensalada mixta. 8) de segundo plato una chuleta de cerdo / merluza con patatas fritas / pollo al horno. 9) una mesa reservada para cuatro personas. 10) la cuenta pedida / pagada / con propina incluida. 11) el fiambre rico / variado. 12) el aperitivo abundante / encargado / ligero. 13) con / sin cambio. 14) para / de beber vino tinto / agua sin gas / cerveza / vino blanco. 15) el menú del día variado / barato / sabroso / caro. 16) los cubiertos de plata / de cristal / de plástico. 17) comer el postre con cucharita / con tenedor. 18) los platos sucios / limpios / de cerámica / de porcelana / transparentes. 19) el vaso lleno de agua / zumo / de cristal / de forma de tubo. 20) el mantel de tela / de plástico / bordada / manchada / puesta / quitada. 21) las tapas como la especialidad de la casa. 22) las tapas variadas / ricas / malas / de poca variedad / de un precio alto. 23) la carta de vinos / de postres. 24) el menú rico en segundos platos / variado / sin bebidas incluidas. 25) las tazas para café / té / colacao / sucias / limpias / rotas / fregadas. 26) el cuchillo bien afilado / desafilado / para cortar pan / para huntar. 27) las servilletas de forma cuadrada / lisas / de lunares / gruesas / finas. 28) la copa llena / vacía / de coñac / de champán / de vino. 29) tomar algo de postre / no tomar nada de postre. 30) la cuchara honda / llana / sopera / de postre / para comer segundos platos / para primeros platos.

◀🗨 Traducir al español:

1) смачна / пишна (велика) / легка вечеря. 2) не снідаючи / не обідаючи / не підвечіркуючи / не вечеряючи. 3) дуже смачний обід / обід із сім'єю в ресторані. 4) чисті / круглі / щойно помиті / порожні / наповнені тарілки. 5) брудні / тупі / пластикові / для намазування ножі. 6) дешеві / тонкі / кухонні / з малюнками / водостійкі серветки. 7) келих червоного вина / порожній / наповнений / щойно випитий келих. 8) горнятко чаю / кави / керамічне / щойно розбите / щойно помите. 9) стакан води без газу / соку / молока / не помитий. 10) смачний / поживний / легкий / типовий сніданок. 11) вечеря з друзями в ресторані / вдома із сім'єю / невдома. 12) сніданок з сім'єю вдома / швидкий / лише з одної випитої кави. 13) платити / просити / чекати рахунок. 14) їсти виделкою і ножем / ложкою / без ножа. 15) пити гарячий шоколад на підвечірок / підвечіркувати йогуртом або склянкою молока із печивом. 16) смачний / легкий підвечірок / щойно приготований / щойно з'їджений. 17) без / із здачею / здача для вас (usted). 18) брудна / глибока / плитка / супна ложка. 19) дорогі / чисті / щойно покладені / щойно помиті / використані / невикористані прибори. 20) без / із аперитивом / поживний / замовлений / різноманітний аперитив. 21) закуски (тапас), як фірмова страва цієї мережі барів. 22) на перше якісь страви, що їдяться ложкою / якийсь салат / овочі. 23) на друге якісь страви із риби або м'яса / смажена картопля / макарон або рис. 24) комплексний обід із включенням / не включенням у ціну десертом / за хорошу (доступну) ціну. 25) на десерт щось солодке / морозиво / карамельний мус / рис із молоком / сирна тарілка. 26) із / без зарезервованого столика / зарезервованій стіл на чотири особи / зарезервованій стіл на 9.00 вечора. 27) смачні / несмачні / легкі / поживні / із високим вмістом калорій закуски. 28) на пиття вода без / із газом / бокал білого / червоного вина / келих пива / пляшка домашнього вина. 29) дві ложечки цукру / срібна ложечка / не витягувати ложечку із горнятка. 30) холодні закуски домашні / різноманітні / поживні / традиційні / із високим або низьким вмістом солі.

▶🗨 Leer y traducir al ucraniano:

1. En el desayuno me gusta comer tostadas con mermelada de fresa o de ciruela. 2. Por favor, ¿me trae el menú del día? 3. Aquí la parrillada de verdura está buenísima, es la especialidad de la casa. 4. La carne de la

comida de hoy te ha salido muy dura y cruda. 5. A mí la comida picante no me sienta bien. 6. ¡Qué soso! Pruébalo, este fiambre no sabe a nada. 7. ¿Quieres tomar algo? Voy a abrir una botella de vino de reserva para la cena. 8. Los entremeses admiten numerosas posibilidades. Se sirven fríos, calientes, en forma de canapé o en cazuelitas, pero siempre al inicio de una comida. En su elaboración es importante recordar que estas pequeñas preparaciones, tan habituales en celebraciones y eventos, tienen como finalidad abrir el apetito. No se deben consumir como una ración principal ni de forma habitual. 9. Aunque todavía lo más frecuente (ocurre en casi seis de cada diez familias) es que en las familias españoles padres e hijos comen al mediodía juntos y en su propio hogar, la tendencia es justo la contraria: cada vez se come más fuera de casa. 10. Se ha comprobado que el precio de los menús varía mucho de unos restaurantes a otros, concretamente de 5 a 17 euros, siendo el precio medio de 8,9 euros, casi un 15% más que en 2001. 11. Las tapas o pinchos son pequeñas porciones de comida elaboradas con diferentes ingredientes y a través de distintos procesos culinarios, expuestos en las barras de los bares y cafeterías. 12. Como primer plato: conviene incluir diariamente una ensalada o un plato de verdura cocida sola o combinada con arroz, pasta, patata o legumbre o bien como acompañamiento de los segundos platos. 13. De segundo plato, carne o pescado con igual frecuencia semanal (o al menos pescado, entre 3 y 4 veces por semana) y huevos, está permitido tomar hasta 6 unidades por semana, si no existe contraindicación médica. 14. Respecto al postre, conviene inclinarse por la fruta fresca. Al menos 2 piezas al día y que una de ellas sea cítrica o rica en vitamina C (kiwi, melón, fresas...). Hay que aprovechar la fruta de temporada, más económica y sabrosa que la que no lo es. 15. La merienda debe ser una parte habitual de la alimentación infantil, como forma de picar algo entre la hora de la comida y la hora de la cena. Entre meriendas dulces encontramos: pan con dulce de higos y un vaso de leche, pan tostado con mantequilla y miel y un vaso de leche, pan con queso, membrillo y nueces, pan con chocolate y una fruta, yogur con cereales o galletas y fruta troceada, leche con cacao, bizcocho o galletas y frutos secos. Entre las meriendas saladas: bocadillo de atún y queso de loncha y fruta; pan untado con tomate natural, aceite de oliva, queso y fruta; bocadillo de jamón salado o chorizo y fruta; sándwich vegetal (lechuga, tomate, atún, zanahoria); bocadillo de jamón york solo o con queso o quesitos y fruta; yogur con cereales y frutos secos.

◀ Traducir al español:

1. Іспанці часто вечеряють з друзями поза домом. 2. Що ви (usted) бажаєте на перше? – Суп з вермішеллю, будь-ласка. 3. Яку фірмову страву пропонує цей ресторан? 4. В Іспанії існують чотири прийоми їжі на день: сніданок, обід, підвечірок та вечеря, але ті, які починають працювати рано зазвичай перекушують щось десь об 11.00 ранку. 5. Підвечір є дуже важливим у раціоні дітей, адже допомагає стамувати голод між обідом та вечерею. 6. Салат може бути як холодним так і теплим, подаватися як єдина страва так і супроводжувати іншу. 7. Дуже рідко в ціну комплексного обіду входить десерт та напої. 8. Для того, щоб їсти спагеті подають ложку та виделку; для м'яса та риби виделку та ніж. 9. Найпоширенішим десертом є морозиво, шматок торта або якісь фрукти. 10. Скільки ложечок цукру ти додаєш у каву? 11. Фірмовою стравою цього ресторану є форель і треба бронювати столик заздалегідь, оскільки на вихідні дуже багато відвідувачів. 12. Закуси в Іспанії є надзвичайно популярними і дуже багато ресторанів спеціалізуються на них, що є як і перекусом так і повноцінною вечерею для іспанців. 13. В багатьох ресторанах чайові є включені в рахунок, але якщо Ви бажаєте, то можете залишити 10-15% від усієї суми замовлення. 14. Ця друга страва виглядає апетитно, але має смак дуже дивний, картопля здається сирію і є ніякою (несолена, без спецій). 15. Сьогоднішній зарезервований стіл мене приємно вразив: скатертина та серветки з тканини одного кольору, порцелянові тарілки, срібні прибори та кришталеві келихи правильно покладані і виблискують чистотою, мої улюблені квіти – по центру стола.

la ración – порція

el trozo – шматок

la rodaja – кружальце

el bote – тубик / банка

el paquete – пакет, упаковка

la caja – коробка

la lata – бляшанка (консервна банка)

la unidad – одиниця (штука)

el litro – літр

medio litro – пів літра

el kilo – кілограм

medio kilo – пів кілограма

la rebanada – скиба (хліб)

la barra – буханка

la loncha – скибка (м'ясне)

la bolsa – сітка, мішечок

la botella – пляшка

la mitad – половина

un cuarto de kilo – чверть кілограма
la docena – дюжина
media docena – пів дюжини

► **Leer y traducir al ucraniano:**

1) una rebanada de pan de molde. 2) media docena / una docena de huevos. 3) dos raciones de gambas a la plancha. 4) un bote grande de natillas / de mostaza. 5) una barra de pan integral. 6) tres kilos de patatas / tomates / manzanas. 7) tres paquetes de leche de un litro. 8) un par de lonchas de jamón / de carne de cerdo. 9) dos botellas de coca-cola de medio litro. 10) una bolsa de naranjas para el zumo / de pimiento verde para freír. 11) un cuarto de kilo de aceitunas / de queso de cabra. 12) una caja de bombones de chocolate / de galletas. 13) el bacalao / la zanahoria / el tomate / la cebolla cortado(a) en rodajas. 14) sandía / melón comprado(a) por unidades. 15) una lata de pulpo / atún / sardinas / de cerveza / de refrescos. 16) una botella de vinagre de medio litro. 17) medio kilo de embutido / carne de cordero / de carne picada. 18) la carne de ternera cortada en trozos / un trozo de queso. 19) un paquete de azúcar / de harina de medio kilo / de un kilo. 20) la mitad de este trozo entero / la mitad del paquete / la mitad de la caja.

◀ **Traducir al español:**

1) літрова пляшка оцту / олії / молока / соку. 2) дві пляшки білого / червоного вина / шампанського. 3) півкілограмовий пакет сочевиці / цукру / муки / сухарів. 4) бляшанка кока коли / пива. 5) консервна банка тунця / кукурудзи / оливок / восьминога. 6) буханка свіжого хліба / хліба з висівками / щойно витягнутого з печі хліба. 7) чверть кілограма домашнього сиру / оливок / сосисок. 8) кілограм слив / стейків з баранини / турецького гороху / квасолі. 9) пів дюжини / дві дюжини яєць. 10) сітка часнику / цибулі / стручкової квасолі. 11) скибка (м'ясне) свинини / телятини / волового мяса. 12) поріzana на кружальця кров'янка / вяла ковбаса (рублена) / вяла ковбаса (мелена). 13) ціла рибина / цілий гарбуз. 14) проданий поштучно баклажан / кабачок. 15) коробка цукерок / печива / кексів. 16) банка артишоків / стручкової квасолі / білої квасолі. 17) половина кружалець / скибок (м'ясне) / шматків. 18) кілька скибок свіжого хліба / хліба у формі цеглини / тостованого хліба. 19) порція оливок / маринованих огірочків (los pepinillos) / мідій / смаженої картоплі. 20) картонний пакет соку / молока / дешевого вина / мясного бульйону.

▶📖 Leer y traducir al ucraniano:

1. Una barra de pan y otra del integral, por favor. 2. ¿Me puede cortar la mitad de esta sandía grande? – Lo siento, pero las sandías las vendo enteras. 3. Necesito un bote de mayonesa y otro de ketchup. 4. ¿Puedo ayudarla? – Sí, necesito una caja de bombones de chocolate. 5. Quiero un paquete de harina de un kilo y dos de azúcar de medio kilo. 6. En España los huevos se compran por docenas o por media docena (12 ó 6); la carne, en kilos, medio kilo (1/2) o cuarto de kilo (1/4), o por filetes; el pescado, entero y por kilos, el arroz, azúcar, harina, en paquetes de medio o de un kilo; el vino, el aceite, la leche, en botellas o en litros; el fiambre, el queso, por gramos (100, 150, 200, 250, etc.); la fruta, por kilos, medio kilo, etc.; algunas verduras, las grandes, por unidades, las otras, por kilos. 7. Tostamos las rebanadas de pan sin corteza en la tostadora. Untamos las rebanadas de pan con un poco de aceite de oliva por la parte interior, colocamos el revuelto en la rebanada, sobre unas rodajas de tomate. Ponemos otra capa de pan de molde y esta rebanada la cubrimos con una loncha de queso y unas setas salteadas sobre ella. Podemos introducir al horno hasta que se funda el queso. Servimos caliente. 8. Según los especialistas, el consumo de atún en lata como de otro tipo de pescados en España, es muy amplio. 9. Cortamos el tomate en rodajas delgadas y la cebolla en tiras también muy finas, luego limpiamos la rodaja de atún quedando solo con los cuatro centros limpios de piel y espinas y la untamos con un poco de aceite de oliva. 10. Diferentes tipos de bocadillos para cenar: media barra de pan con 1 lata pequeña de atún en aceite y salsa de tomate; media barra de pan con 4 lonchas de jamón sin grasa; o, media barra de pan con 8 lonchas de chorizo.

◀📖 Traducir al español:

1. Що мені слід купити? – Буханку хліба, одну баночку тунця, один йогурт, пакет муки, пів літри оцту і кілограм болгарського перцю. 2. Завжди купую шинку та сир нарізану скибками. 3. Мені, будь ласка, одну сітку мандарин, пів кілограма полуниць та чверть кілограма винограду. 4. Цей кусок телятини є великим, чи можете мені врізати кусок на пів кілограма? – Мені жаль, але це м'ясо ми не ділимо, продаємо тільки так і ціна є за упаковку (штуку), а не за кілограм. 5. Щоб приготувати його улюблений бутерброд ми кусочок висівкового хліба намащуємо маслом та кладемо скибку полядвиці та кусочок перцю і помідора. Зазвичай просить почистити йому помідор від

шкірки. 6. Замовимо якусь холодну закуску? – Так, давай попросимо м'ясну та сирну тарілку, порцію оливков зелених та чорних без кісточки, порцію зелених нафаршированих пекучим перцем та креветкою, та порцію маринованих огірочків та шампінйонів. 7. Після роботи потрібно зайти в супермаркет і купити кілограм домашнього сиру, картонний пакет знежиреного молока, сітку картоплі, півтора кілограма помідорів, огірків, упаковку сосисок та упаковку вяленої рубленої ковбаски вже порізану на скибочки, пачку масла та 1 літрову пляшку оливкової олії, ще залишилося в холодильнику м'ясо та риба. 8. В офіс він купив коробку шоколадних цукерок, сітку апельсин і бананів, з напоїв пляшку сухого червоного вина та упаковку ароматної кави. 9. Чим можемо Вам допомогти? – Я би хотіла 250 грам креветок та одну цілу форель середніх розмірів. Масте ще восьминога порізаного на кружальця? – Так, але лише маринованого. – Тоді, будь ласка, ще 2 консервні баночки восьминога. 10. Для цього десерту нам потрібно лише пачка на пів кілограма пшеничного борошна, 5 яєць, 1 пачка какао, 1 пакетик порошка до печива, 200 грамів меду, кілька ложечок олії і якщо хочеш можеш дати подріблених горішків і це все.

condimentar – приправляти	congelar – заморозувати
alimentarse – харчуватися	cortar – різати, нарізати
aliñar (la ensalada) – заправляти (салат)	lavar – мити
descongelar – розморозувати	azucarar – солодити
asar – смажити (духовка, вогонь)	batir – збивати
digerir – засвоювати їжу	beber (tomar) – пити
dorar – підсмажити (підрум'янити)	rallar – терти
empanar – начиняти / набивати	pesar – важити
enfriar – охолоджувати	servir – подавати
brindar – піднімати келихи	escurrir – стікати
calentar – нагрівати	freír – смажити
cocer – варити, готувати	gratinar – готувати у духовці
cocinar – варити їсти	guisar – тушкувати
hervir – кип'ятити	rebozar – обмокувати (в муці)
pelar – чистити від шкірки	rellenar – начиняти, фарширувати
tostar – підсмажити (підрум'янити)	
quitar (la cáspara) – знімати (лушпиння)	dar la vuelta – перевертати
trocear – різати на шматки	

picar – дрібно різати / перекусити	saber a.. – мати смак (чогось)
probar – пробувати (на смак)	triturar – дрібно різати
tener hambre – бути голодним	remover – мішати
rebañar – вилизувати (тарілку хлібом)	

►‡ Leer y traducir al ucraniano:

1) servir el fiambre como el aperitivo. 2) comprar algo de embutido / de fruta / de dulces. 3) condimentar la carne con especias. 4) alimentarse con comida sana / fuera de casa. 5) aliñar la ensalada con aceite y vinagre. 6) asar el cordero para la cena familiar. 7) azucarar el té o el café. 8) batir la leche con el helado. 9) beber la horchata (прохолоджуючий напій з мигдалем) para desayunar. 10) brindar con el cava o el champán. 11) calentar la comida para los niños. 12) cocer huevos / la carne / las verduras. 13) cocinar cada día / muy bien / muy mal. 14) congelar bayas y verduras / pescado. 15) cortar pescado para freír / verduras para la ensalada. 16) descongelar las espinacas para la sopa / las verduras para hacer menestra. 17) digerir bien / mal la comida / los cítricos. 18) dorar estos filetes rebozados en harina y huevo. 19) comer hasta no poder más. 20) empanar el pato con manzanas / setas / champiñones con zanahoria rallada. 21) enfriar los mariscos / la leche / el té o café. 22) escurrir las setas lavadas / los macarrones / las patatas cocidas. 23) gratinar el lenguado con patata, zanahoria, cebolla y ajo. 24) guisar las lentejas con pimiento y cebolla. 25) hervir el agua para el té o café. 26) lavar las frutas y verduras antes de comerlas. 27) pelar los melocotones con cuchillo / los tomates al echarlos en agua hirviendo. 28) pesar bastante. 29) picar la carne o las verduras para la sopa. 30) probar la comida si está bien condimentada / antes de servirla. 31) rebañar los platos al comer / cenar. 32) rebozar la coliflor en huevo para freírla. 33) rellenar berenjenas con setas y tomate. 34) remover constantemente hasta enfriar. 35) saber a col cocida / a setas. 36) saborear con placer / con mucho gusto / el guiso tras enfriarlo. 37) servir las bebidas a los invitados. 38) tener hambre por no desayunar. 39) tostar el pan. 40) triturar el queso / ajo / cebolla. 41) rallar la remolacha y la zanahoria. 42) dar la vuelta con mucho cuidado / cada dos minutos / constantemente. 43) quitar la cáscara de los huevos cocidos / atres de freírlos. 44) freír con una cantidad abundante de aceite / con poco aceite / en un fuego lento. 45) trocear la carne / las verduras / para freír / asar / preparar al horno / guisar / triturar.

◀ Traducir al español:

- 1) варити їсти дуже добре / на оливковій олії / не вміти варити їсти.
- 2) готувати у духовці на маленькому / великому вогні.
- 3) підсмажити (підрум'янити), щоб утворилася смачна скоринка.
- 4) піднімати келихи із шампанським / білим або червоним вином.
- 5) вилизувати хлібом соус із тарілку.
- 6) дрібно різати овочі для начинення пирога на підвечірок / перекусити щось на підвечірок.
- 7) мати смак (чогось) тушкованих грибів / вина / чогось дивного.
- 8) смажити (духовка, вогонь) великі шматки м'яса свинини / валового / курятини / баранини.
- 9) знімати (лушпиння) легко / складно / із відварених яєць.
- 10) стікати до останньої краплі / перед тим, як додати соус.
- 11) засвоювати їжу добре / погано.
- 12) пити багато під час їжі / багато води влітку / мало алкогольних напоїв.
- 13) приправляти рибу перед тим, як готувати / приправляти лише сіллю та перцем.
- 14) начиняти / набивати дрібно порізаними овочами / м'ясом / домашнім сиром.
- 15) різати (нарізати) холодні закуски перед тим, як подавати / за допомогою добре нагостреного ножа.
- 16) заправляти (салат) оливковою олією та оцтом / соняшниковою олією та соком лимона.
- 17) чистити від шкірки всі фрукти / картоплю перед тим, як терти / банан.
- 18) бути голодним не мавши часу пообідати.
- 19) начиняти (фарширувати) рибу шампінйонами та цибулею / болгарський перець м'ясним фаршем.
- 20) нагрівати молоко для кави / суп перед тим, як подавати.
- 21) обмокувати (в муці) філе курятини у сухарях та взбитих білках / кружальця кабачка у муці та яйці.
- 22) різати на шматки перед тим, як молоти / овочі для того, щоб приготувати рагу.
- 23) розморожувати морепродукти / свинні реберця / філе лосося.
- 24) збивати самі жовтки / самі білки / морозиво з молоком.
- 25) мішати щоб не підгоріло / постійно щоб отримати густу масу.
- 26) пробувати (на смак) чи добре приправлено / чи має багато солі.
- 27) кип'ятити воду на чай / молоко для каші.
- 28) заморожувати сезонні фрукти / овочі / щойно порізане філе курки та індика.
- 29) солодити заварний чай медом / каву двома ложечками цукру.
- 30) смажити на оливковій олії / на соняшниковій олії / на маслі / на маленькому вогні.
- 31) важити багато / менше / занадто.
- 32) терти моркву для салату / буряк для тушкування / картоплю для смаження.
- 33) варити (готувати) без жиру / м'ясо на пару / овочі у духовці.
- 34) підсмажити (підрум'янити) хліб / скоринку на оливковій олії.
- 35) харчуватися добре / корисно / погано.
- 36) перевертати постійно, щоб не пригоріло / щоб добре підсмажити із двох боків.
- 37) дрібно

різати часник та цибулю / капусту / петрушку. 38) охолоджувати напої / тістечка щойно витягнуті з духовки. 39) подавати обід / вечерю / перші страви / напої. 40) мити овочі та фрукти перед споживанням. 41) тушкувати порізану кружальцями картоплю із шматками мяса / овочі. 42) готувати у духовці усі страви / щоб досягнути кращого смаку. 43) залишити стікати овочі / морепродукти після того, як їх відварити. 44) нарізати салат, але залишити не заправляючи і не вимішуючи його. 45) вилізувати тарілку і просити ще.

►‡ Leer y traducir al ucraniano:

1. La alimentación debe ser variada y cada persona tiene que comer según sus necesidades.
2. Debemos consumir preferentemente alimentos vegetales.
3. Debemos tomar menos sal ni debemos tomar demasiados dulces.
4. Hay que beber menos alcohol.
5. Tenemos que moderar el consumo de alimentos de origen animal.
6. Es conveniente cenar con moderación para hacer bien la digestión.
7. Me gusta mucho la cerveza cuando está bien fría ya que me quita la sed.
8. Hay que masticar despacio para tener una buena digestión.
9. El kiwi y la piña me parecen alimentos muy refrescantes.
10. Mi abuela hace unas madalenas caseras riquísimas y muy naturales.
11. Mi hijo no come, devora cuando llega del colegio.
12. La dieta sana tiene alimentos naturales, sin conservantes ni colorantes.
13. Para mantenerse en forma tienes que tomar alimentos ricos en proteínas y vitaminas, pero bajos en calorías.
14. Para hacer bien la digestión se recomienda comer lenta y moderadamente.
15. La comida dietética es una alimentación alternativa para las personas diabéticas.
16. Una dieta vegetariana consiste fundamentalmente en no comer carne.
17. La dieta mediterránea es muy variada: incluye carnes, pescados, legumbres, verduras, frutas y aceite de oliva.
18. Este pescado está malísimo hasta sabe a quemado.
19. Después de tomar tanto alcohol, se va a emborachar y puede tener resaca.
20. Cómelo sin preocuparte, es muy bajo en calorías.
21. Tienes que preparar el pollo porque puede ponerse malo y pudrirse.
22. El pan rallado se suele utilizar en la cocina para dar una capa crujiente a los alimentos. Se pueden realizar dos técnicas culinarias utilizando pan rallado: la fritura y el gratinado.
23. En una sartén con aceite, dorar el ajo pelado entero y las gambas peladas junto con la carne de los mejillones cocidos.
24. El rebozado es una técnica culinaria que consiste en dar una capa superficial de protección a un alimento que después se fríe.
25. Cocción a la inglesa consiste en introducir las verduras en agua

hirviendo con sal. Una vez cocidas, se remojan en agua fría para cortar su cocción, se escurren y se dejan listas para su consumo o se continúa su cocinado. 26. Estofar es cocinar unos elementos a fuego suave y destapado. 27. Las verduras que se asan a la plancha o a la parrilla son: setas, cebolla, pimientos troceados, berenjena, alcachofas, tomates. Las verduras que se asan en el horno son: tomates, setas, cebollas, calabacín, champiñones, alcachofas, berenjenas. 28. Otra de las elaboraciones que a menudo requieren pelar los tomates son las salsas que no se pasan por el pasapurés o por la batidora. 29. En primer lugar se lavan las hojas de lechuga y se cortan de forma regular. Colocamos en los platos una base de lechuga y, sobre esta, la zanahoria rallada y escurrida. Incluimos también los tomatitos cherry, la manzana cortada en forma regular y los filetes de anchoa. Aliñamos con una vinagreta elaborada con aceite de oliva, el yogur natural, el vinagre y la sal. Servimos en el momento inmediato al aliño. 30. Un vaso de leche desnatada con tostadas untadas de mantequilla y mermelada, y zumo de fruta sin azucarar.

◀📖 Traducir al español:

1. В твоєму холодильнику є повно м'яса, чому ти не покладеш його в морозилку чи не приготуєш щось смачненьке, в іншому випадку воно ж може зіпсутися. Наприклад, курку можеш запекти в духовці з овочами, з телятини посмажити відбивні чи стушити з морквою та цибулькою. 2. Українське сало є жирне та калорійне (багате на калорії), але якщо їсти в помірній кількості то навіть дуже корисне для людського організму. 3. Я веду здоровий спосіб життя і не споживаю нічого смаженого, жирного, копченого, занадто соленого і солодкого. Надаю перевагу овочам приготованим на пару, рибі на грилі, морепродуктам, різним видам каш, з м'яса вживаю лише курятину чи кролятину і тільки варену або тушковану, намагаюся випивати велику кількість негазованої води та зеленого чаю впродовж дня. 4. На друге у нас перці фаршировані м'ясним фаршем та рисом. Приготування є дуже просте і займає мало часу. Овочі вимити і почистити, розкласти на робочій поверхні всі продукти. Цибулю дрібно порізати і пасерувати на маслі до отримання прозорості. Морквину крупно потерти і додати до вже готової цибулі. Продовжувати готувати хвилин 5-7, не забуваючи при цьому помішувати. Рис промити кілька разів під проточною водою, потім відварити до напівготовності. У воду під час варіння можна додати лавровий листок, за бажанням.

Змішати в одній великій мисці зажарку, відварену крупу і фарш, додати сіль і перець і все добре перемішати. Потім кожну перчинку наповнити доверху начинкою і розкласти у форму для запікання. На дно налити трохи води. Випікати при 170-ти градусах протягом 35-40 хвилин. 5. Для того, щоб почистити гарно від шкарлупи варені яйця, я перед тим як їх варити у кип'ячену воду додаю 1 чайну ложку солі. 6. Його бабуся готує часто кабачкову ікру з часником та морквою. Запах на цілий будинок і смакує дуже добре з куском білого чи житнього хліба, картоплею чи м'ясом. Часник майже не відчувається, бо все збите блендером та ще й приправлене різними спеціями. Коли ми приходимо до нього в гості і бабуся нас пригощає, ми вилизуємо тарілку і просимо ще. 7. Харчування повинне бути збалансоване та різноманітне: овочі, фрукти, бобові, горіхи, риба, молочні продукти, менше м'яса, ковбасних виробів та солодощів. 8. Ці куски свинини, посмажені на вогні є завеликі і здаються пагано прожарені, тому нам треба порізати їх на менші і ще приправити їх перцем та сіллю та смажити на сковороді на середньому вогні 20 хв., постійно перевертаючи. 9. Тобі заправити салат оливковою олією і оцтом чи замість оцту додати трішки лимонного соку? – Дякую, мамо, але я хочу салат зі сметаною та домашнім сиром. 10. Щоб приготувати смачний крем до цього торта, його потрібно варити на малому вогні і постійно помішувати, щоб отримати однорідну густу масу. Коли крем вже густіє, є необхідним його відставити охолонути. Лише холодний крем використовуємо для перемашення торта. 11. Ця риба на грилі є дуже погана, вона без смаку, і до того ж пахне пригорілим. 12. Він має звичку підсолоджувати лимонний чай 2 ложечками натурального меду та додавати кусочок імбиря. 13. Перед тим як готувати картопляне пюре, я очищаю від шкірки картоплю і мию її добре та намочую її на 1 годину у холодній воді. 14. Ти смажиш яєшню на оливковій чи соняшниковій олії? 15. Нам завжди подобаються крем супи цього ресторану. На цей раз перед подачею цибулевого крем супу нам поклали смачні грінки житнього хліба. 16. Сьогодні ми готуємо відбивні курячі фаршировані грибами. Ріжемо дрібно цибулю, гриби та 1 зубчик часнику і все обсмажуємо на сковороді. Філе куряче приправляємо спеціями та начиняємо овочами і загортаємо. Філе з грибами обмокаємо в паніровочних сухарях та взбитих яйцях. Кладемо на гарячу сковорідку з олією і смажимо з обох боків приблизно 5 хв до золотистої шкірки. 17. Щоб засвоювати добре їжу, лікарі радять пити перед кожним прийомом 1

склянку води, та їсти більше овочі у всіх його видах: сирі, тушковані, приготовані в духовці чи грилі. 18. Щоб очистити помідори, я їх кидаю на 1 хв в киплячу воду і швиденько дістаю. Шкірка знімається без проблем. 19. Тушкований кролик з порізними на кружальця морквою та цибулькою є стравою, яка їй найбільше вдається. Вона завжди її готує на особливі okazji. 20. Коли спагеті добре стекли, їх перекладать в каструлю, заправлять оливковою олією чи соусом Песто та посипають тертим пармезаном. Перед подачею прикрашають листочками свіжого базиліка та порізними на шматки помідорами чері, все посипається кількома горішками кеш'ю. 21. Сьогодні ми піднімаємо келихи вина за наших дітей, які щойно. 22. Останніми роками мама не готує варення на зиму, всі ягоди та фрукти морозить. Єдине що ми з нею можемо – зробити декілька баночок вишень у власному соці. 23. Ця кавка з молоком мені не смакує, я звикла пити кавку з домашніми вершками. 24. На сніданок цей готель пропонує кавку чи чай та тости намащені маслом і повидлом чи млинці з різними начинками: солодкі та солоні, м'ясні і овочеві, варене яйце або просто йогурт і сезонні фрукти. 25. Хрусткості цим печеним крильцям в духовці надає маринад приготований з меду та зерен гірчиці. 26. Ці булочки, начинені яблучним повидлом смажуться у глибокій сковороді чи каструлі з великою кількістю олії на слабкому вогні, постійно перевертаючи їх. До тіста деколи додають кілька грамів кон'яку чи алкоголю і булочки не виходять жирними. 27. Не можна їсти дріжджового тістечка гарячим, воно щойно витягнуте з духовки, це може зашкодити шлункові, треба почекати. 28. Маєш щось перекусити, я цілий день нічого не їв? – Можу приготувати тортілью та зробити салат. 29. Ківі містить багато поживних речовин, є незамінний для нормалізації роботи серця, регулювання артеріального тиску. 30. Варена цвітна капуста, обмакана в муці та взбитому яйці, а потім обсмажена на сковороді, смакує як смажена риба.

SEGUNDA PARTE: EVALUACIÓN DEL PROGRESO

‡ Lee y traducir los diálogos al ucraniano:

- 1) FRUTERO: Buenos días, ¿qué le pongo?
SEÑORA: Tres kilos de patatas, un kilo de cebollas y un kilo de tomates.
FRUTERO: ¿Verdes o maduros?
SEÑORA: Verdes, para ensalada.
FRUTERO: ¿Algo más?
SEÑORA: Sí, ¿qué tiene de fruta?
FRUTERO: De todo: manzana, peras, melocotones, ciruelas...
SEÑORA: ¿A cuánto están los melocotones?
FRUTERO: A dos euros.
SEÑORA: Pues un kilo de melocotones. ¿Y las ciruelas?
FRUTERO: A 2,50 euros el kilo.
SEÑORA: Póngame otro kilo. ¿Cuánto es todo?
FRUTERO: A ver... 10,50 euros.
SEÑORA: Aquí tiene. Adiós, buenos días.
FRUTERO: Adiós, muchas gracias.

- 2) DEPENDIENTE: ¿Qué desea, usted?
CLIENTE: Sí, buenas, necesito medio kilo de jamón.
DEPENDIENTE: Aquí está. ¿Algo más?
CLIENTE: Sí, ¿tiene usted costillas de ternera?
DEPENDIENTE: No, lo siento, hoy no tengo.
CLIENTE: ¿Y filete de pollo?
DEPENDIENTE: Sí, tengo. ¿Cuánto quiere?
CLIENTE: Diez filetes, por favor.
DEPENDIENTE: ¿Algo más?
CLIENTE: No, gracias. ¿Cuánto es?
DEPENDIENTE: Son 20 euros.
CLIENTE: Gracias.
DEPENDIENTE: Gracias, adiós.

- 3) SEÑORA: ¡Hola, Jorge! ¿Qué tal?
CARNICERO: Muy bien, ¿y usted?
SEÑORA: Ahí vamos, ponme medio kilo de pechugas de pollo.
CARNICERO: ¿En filetes?
SEÑORA: Sí, y un kilo de carne picada, mitad de cerdo, mitad de ternera.

CARNICERO: Tengo unas chuletas de cordero buenísimas.
SEÑORA: Vale, me llevaré un kilo.
CARNICERO: ¿Le pongo también unas salchichas que tengo, muy frescas...?
SEÑORA: No, gracias. Con esto tengo para varios días. ¿Cuánto es?
CARNICERO: 20,30 euros.
SEÑORA: Toma, y recuerdos a la familia.
CARNICERO: Adiós, hasta pronto.

4) VERDULERO: Buenos días, señora. ¿Qué quiere?
SEÑORA: ¿Cuánto cuestan los melocotones?
VERDULERO: Cuestan 5 euros el kilo.
SEÑORA: ¡Qué caros! ¡Cuestan mucho! Mejor compro manzanas.
VERDULERO: El precio de manzanas es el mismo. Las peras están muy ricas y maduras. ¿Quiere?
SEÑORA: No, prefiero las ciruelas: un kilo, por favor. Luego quiero patatas y cebollas: un kilo de patatas y medio kilo de cebollas. Necesito también calabacín para la sopa.
VERDULERO: ¿Cuánto quiere?
SEÑORA: Quiero solo uno. ¿Cuánto pesa?
VERDULERO: Aproximadamente medio kilo. ¿Frutos secos, señora?
Tengo almendras y nueces...
SEÑORA: ¿Cuánto cuestan almendras?
VERDULERO: Cuestan 10 euros el kilo.
SEÑORA: Bueno, medio kilo de almendras; las nueces no, son demasiado fuertes (pesados).
VERDULERO: Los melones están estupendos, señora, y cuestan poco.
SEÑORA: Vale, un melón.
VERDULERO: ¿Algo más, señora?
SEÑORA: No, gracias. ¿Cuánto cuesta todo?
VERDULERO: Son 17 euros, señora.
SEÑORA: Gracias. Adiós.
VERDULERO: Adiós, señora.

5) CAMARERA: Buenos días, ¿qué desean?
MADRE: Yo quiero un desayuno andaluz, ¿y tú, hijo?
HIJO: Yo solo quiero un zumo.
MADRE: Toma algo más, un bollo, o una tostada.
HIJO: No, mamá, solo quiero un zumo de naranja.
MADRE: Bueno, pues un andaluz y un zumo de naranja.

- CAMARERA:** Muy bien.
- 6) CAMARERO:** Buenos días, ¿qué desean?
SEÑORA: Para mí, un café con leche, una tostada con huevo frito.
SEÑOR: Y yo quiero un bocadillo de jamón y queso, y para beber una taza de café solo.
CAMARERO: ¿Algo más?
SEÑORA: No, gracias.
CAMARERO: Muy bien.
- 7) CAMARERO:** ¿Qué van a tomar, por favor?
CLIENTE 1: Para mí, un café con leche
CLIENTE 2: Yo, un café cortado.
CLIENTE 3: Y un café solo para mí, por favor
CAMARERO: En seguida
- 8) CAMARERO:** Buenos días. Hoy tenemos un menú especial de tres platos: una ensalada de salmón al vinagre, una sopa de pescado con arroz y una merluza con verduras, o costillas de cabrito. Y de postre, helado de vainilla con canela.
CLIENTE 1: Muy bien. Para nosotros dos, el menú con pescado y una botella de cava.
CLIENTE 2: Para mí, costillas.
CLIENTE 3: Y yo, merluza.
CAMARERO: Muy bien; entonces, dos de pescado y uno de carne.
CLIENTE 2: Y una botella de vino tinto.
CLIENTE 3: No demasiado frío, por favor.
CAMARERO: En seguida, señores.
- 9) CLIENTE 1:** ¿Quieres carne o pescado?
CLIENTE 2: Yo prefiero pescado, es que no me gusta la carne.
CLIENTE 1: Bueno, pues ... yo también quiero pescado.
CLIENTE 2: ¡Camarero!, por favor...
- 10) a) CLIENTE 1:** Hola, Buenas noches.
CAMARERO: ¿Qué desean? (¿Qué van a tomar?)
CLIENTE 1: Para mí, de primero, sopa de pescado.

CLIENTE 2: Y para mí, sopa de verduras.
 CAMARERO: ¿Y de segundo?
 CLIENTE 1: Yo, un filete de pollo con verduras.
 CLIENTE 2: Para mí, arroz con carne de cerdo.
 CAMARERO: ¿Y para beber?
 CLIENTE 1: Una botella de vino tinto, por favor.
 CAMARERO: En seguida.

b) CAMARERO: Buenos días, ¿qué desea? (¿qué va a tomar?)
 CLIENTE: De primero, una sopa de verdura.
 CAMARERO: ¿Y de segundo?
 CLIENTE: Chuletas de cordero.
 CAMARERO: ¿Desea postre o café?
 CLIENTE: Postre, no. Prefiero un café cortado.
 CAMARERO: Muy bien. ¡Qué aproveche!
 CLIENTE: Gracias.

|| Completar el diálogo con las palabras del recuadro en Presente de Indicativo:

CAMARERO: ¿Qué (desear) _____, señor?
 SEÑOR: Yo (tener) _____ poco tiempo: una cosa muy rápida.
 ¿Qué (tener) _____ ustedes?
 CAMARERO: Aquí (estar) _____ la carta, señor.
 SEÑOR: ¡No (yo, tener) _____ tiempo para mirar la carta! Carne y ensalada.
 CAMARERO: No (nosotros, tener) _____ carne hoy, señor. (Nosotros, tener) _____ solo hamburguesas.
 SEÑOR: ¡No, (ser) _____ horribles las hamburguesas! ¿Pescado (tener) _____ ustedes?
 CAMARERO: No, señor. Una tortilla de patatas, ¿quizá?
 SEÑOR: Bueno, una tortilla, pero no de patatas. Ah, ¡y de un solo huevo!
 CAMARERO: Para beber: ¿vino tinto o blanco?
 SEÑOR: Vino, no.

CAMARERO: ¿Agua mineral? (Nosotros, tener) _____
 agua mineral con gas.
 SEÑOR: No, no quiero nada para beber.
 CAMARERO: Aquí (estar) _____ la tortilla y la ensalada.
 SEÑOR: ¡No (tener) _____ sal esta tortilla!
 CAMARERO: Perdón, ¡señor! Nosotros preparamos una con sal en
 seguida.
 SEÑOR: ¡No, no tengo tiempo! ¿(Tener) _____
 ustedes fruta del tiempo?
 CAMARERO: Sí, señor. (Nosotros, tener) _____ peras y
 manzanas.
 SEÑOR: Una pera.
 CAMARERO: En seguida, señor.

|| **Completar el diálogo:**

1. CAMARERO: ¿Qué van a tomar de primero?
 CLIENTE 1: Yo, de primero, quiero
 CLIENTE 2: Pues yo,
 CAMARERO: ¿Y de segundo?
 CLIENTE 1:
 CLIENTE 2:
 CAMARERO: ¿Qué quieren para beber?
 CLIENTE 1:
 CLIENTE 2:
 CAMARERO: ¿Y de postre?
 CLIENTE 1:
 CLIENTE 2:

2. CAMARERO: Buenas, ¿qué van a tomar de primero?
 JORGE:
 ANA:
 CAMARERO: ¿Y de segundo?
 JORGE:
 ANA:
 CAMARERO: ¿Qué quieren para beber?
 JORGE:
 CAMARERO: ¿Y de postre?
 ANA:
 CAMARERO: Gracias, señores.

◀ Traducir al español:

- 1) ПРОДАВЕЦЬ:** Добрий день, що Ви бажаєте?
КЛІЄНТ: Мені потрібні оливки
ПРОДАВЕЦЬ: Зелені чи чорні?
КЛІЄНТ: Краще чорні
ПРОДАВЕЦЬ: З кісточками чи без?
КЛІЄНТ: З, будь ласка. Скільки коштують?
ПРОДАВЕЦЬ: 3 євро кілограм.
КЛІЄНТ: Пів кілограма чорних, будь ласка. І 250 грам зелених без кісточки.
ПРОДАВЕЦЬ: Ось. Ще щось?
КЛІЄНТ: Ні, дякую. Скільки це?
ПРОДАВЕЦЬ: 2 євро.
- 2) КЛІЄНТ:** Добрий день, мені необхідно форель.
Скільки коштує?
ПРОДАВЕЦЬ: 15 євро кілограм.
КЛІЄНТ: Одну десь на пів кілограма, будь ласка.
ПРОДАВЕЦЬ: Ось, ще щось?
КЛІЄНТ: Так. Маєте сири мідії?
ПРОДАВЕЦЬ: Так, коштують 5 євро за кілограм.
КЛІЄНТ: Хочу кілограм, будь ласка.
ПРОДАВЕЦЬ: Не хочете восьминога, маю дешево і є свіжий?
КЛІЄНТ: Скільки коштує?
ПРОДАВЕЦЬ: Лише 7 євро кілограм.
КЛІЄНТ: Добре, пів кілограма.
ПРОДАВЕЦЬ: Ось, прошу. Ще щось?
КЛІЄНТ: Ні, нічого більше. Скільки це?
ПРОДАВЕЦЬ: 23 євро.
- 3) ОФІЦІАНТ:** Добрий день, що бажаєте?
КЛІЄНТ 1: Я хочу бокал вина, але не дуже холодного.
ОФІЦІАНТ: А для Вас?
КЛІЄНТ 2: Я хочу чай з льодом, але без цукру.
ОФІЦІАНТ: Дуже добре. Ще щось?
КЛІЄНТ 1: Ні, дякуємо.
- 4) ОФІЦІАНТ:** Що бажаєте?

КЛІЄНТ 1: Для мене стакан апельсинового соку
КЛІЄНТ 2: Я хочу горнятко гарячого шоколаду і
тостований хліб з маслом і медом.
КЛІЄНТ 3: А для мене морозиво з фруктами і горнятко
чорного чаю.
ОФЦІАНТ: Негайно.
КЛІЄНТ: Дякуємо.

5) КЛІЄНТ: Рахунок, будь ласка.
ОФЦІАНТ: Так, негайно.
КЛІЄНТ: Здача для Вас.
ОФЦІАНТ: Дуже дякую.

6) ОФЦІАНТ: Добрий день, що Ви бажаєте?
КЛІЄНТ: На перше я хочу овочевий суп.
ОФЦІАНТ: А на друге?
КЛІЄНТ: Картоплю фрі з смаженим мерланом.
ОФЦІАНТ: А що пити?
КЛІЄНТ: Мінеральну воду без газу, будь ласка.
ОФЦІАНТ: Негайно

ОФЦІАНТ: Бажаєте каву чи десерт?
КЛІЄНТ: Так, каву з молоком і яблучне тістечко.
ОФЦІАНТ: Негайно
КЛІЄНТ: А, і рахунок, будь-ласка.
ОФЦІАНТ: Так, зараз.
КЛІЄНТ: Здача для вас.
ОФЦІАНТ: Дякую.

7) КЛІЄНТ 1: Що ти хочеш на перше?
КЛІЄНТ 2: Я, салат з помідорів, огірків, перцю та оливков. А ти?
КЛІЄНТ 1: Я хочу суп з морепродуктами. Мені дуже подобається.
КЛІЄНТ 1: А на друге?
КЛІЄНТ 2: Думаю, що стейк з телятини з овочами.
КЛІЄНТ 1: А я хочу рис з бараниною.
КЛІЄНТ 2: О, дуже добре.
КЛІЄНТ 1: І що пити?
КЛІЄНТ 2: Пляшку червоного вина, чи не так?
КЛІЄНТ 1: Добре.

- КЛІЄНТ 2: Хочеш десерт?
 КЛІЄНТ 1: Так, звичайно. Я хочу бісквіт з фруктами і медом.
 КЛІЄНТ 2: А я торт з мигдалю і чорну каву.

⌘ Completar el diálogo con las palabras del recuadro:

café, lechuga, cerdo, plátanos, zanahorias, uvas,
 mejillones, fresas, tomates, verdura

1. Por la mañana tomo un _____.
2. Antes de preparar la ensalada hay que lavar bien la _____ y dejarla en remojo.
3. Los musulmanes no comen la carne de _____.
4. En las Islas Canarias hay muchos _____.
5. Las _____ son muy buenas para la vista.
6. Los españoles toman doce _____ al principio del año nuevo.
7. Los _____ son muy baratos.
8. En primavera y en verano tomamos _____ con nata.
9. Para hacer el gazpacho necesitamos _____.
10. A los niños pequeños no les gusta mucho la _____.

⌘ Completar los diálogos con las palabras del recuadro:

cocer (cocido) / freír (frito) / sofreír (sofrito) / asar (asado) / hervir (hervido) / rehogar (rehogado) / dorar (dorado) / hornear (horneado) / rebozar (rebozado) / aliñar (aliñado) / quemar (quemado) / batir (batido) / pelar (pelado) / mezclar (mezclado) / echar (echado) / picar (picado) / cortar (cortado)

1. Me encantan los filetes de pescado _____ con harina y huevo. Saben muy bien, pero hay que _____ los con mucho aceite de oliva.
2. Para no engordar es mejor preparar la comida en el horno. El pollo _____ sienta muy bien con un poco de pimienta y de limón, y bien _____ para que esté crujiente.
3. Para preparar una buena menestra lo mejor es _____.

- las verduras con poca agua, _____ unos ajos con poco aceite y _____ la verdura en la misma sartén.
4. Esta ensalada no sabe a nada. Anda, trae aceite, sal y vinagre para _____ la.
 5. Andrés todos los domingos _____ una paletilla de cordero en el horno.
 6. Para hacer una tortilla española, primero tienes que _____ las patatas y _____ las en trozos.
 7. Tienes que _____ muy bien los huevos para hacer la tortilla.
 8. Prueba el arroz y _____ le sal si hace falta.
 9. Las patatas se _____ en aceite caliente.
 10. No tienes que _____ las verduras mucho tiempo porque pierden las vitaminas.
 11. Para hacer el sofrito, _____ una cebolla y ajo y, luego, añade tomate.
 12. Para hacer la tarta, _____ bien todos los ingredientes con la batidora.
 13. Antes de freír el pescado se _____ en harina.

◀ Traducir al español:

- 1) Ресторани є заповнені у робочі дні. 2) Під час вибору ресторану, іспанців турбує гігієна та якість страв. 3) Для більшості іспанців є важливішою компанія а ніж тип ресторану. 4) Дайте мені меню, будь-ласка? – так, звичайно, хвилинку. 5) Іспанська кухня має багато страв, в яких зустрічається горох або квасоля. 6) Коли ми приходимо до нього, він ніколи нам нічого не пропонує щоб випити. 7) Чи є обов'язковим чистити банани і різати їх? 8) Для того щоб приготувати паєллю, нам необхідні: рис, олія, сіль, часник, помідори, креветки. 9) Ви (ustedes) бажаєте ще щось? – Ні, дуже дякую. 10) В якому ресторані ми можемо відсвяткувати родинну чи ділову зустріч? 11) Скільки винограду ти хочеш? – Хочу лише два кілограма. 12) Моя мама варить картоплю десь 20 хвилин. 13) Я надаю перевагу пюре, але якщо нема то не важливо. 14) Скільки яєць бажаєте (usted)? – Лише 6. 15) Вона завжди чистить апельсини ножем. 16) Мені страшенно подобається кавун, але мені заважає насіння. 17) Іспанці мають багато типових національних страв, які є важкими

на шлунок. 18) На першу страву завжди беру щось гаряче. 19) Мені не подобаються лікери, вони мають занадто солодкий смак. 20) На сніданок зазвичай їм тостований хліб із сливовим або полуничним варенням. 21) Лікар заборонив мені їсти солену та смажену їжу. 22) Сьогодні ціна яблук є така сама як ціна грушок. 23) Який суп тобі подобається? – З гарбуза – Так? І що ще є окрім гарбуза? – Мені його готує моя мама, вона кладе туди також цибулю, моркву, часник, петрушку, цвітну капусту. – І картоплю? – Ні, мені не подобається картопля. 24) Що ти готуватимеш на вечерю сьогодні? – Приготую телячі реберця і зроблю салат. – Який? – Як завжди, оливки, салата, помідори, цибуля і оливкова олія. 25) Скільки цукру хочете в чай? – П'ю чай без цукру, дякую. 26) Американська кухня є жажлива: гамбургери, кока-кола, смажена картопля, смажена курятина тощо. 27) Не можемо залишити осторонь кухню цього регіону з іспанськими та африканськими впливами: рис з квасолею, свинина приготована по-різному, і лангуст – що є най типовими стравами. 28) Кажуть, що більшість овочів та фруктів слід споживати не чистячи їх, адже у шкірці знаходиться найбільший відсоток вітамін. 29) В Іспанії дбають більше про обід ніж про сніданок чи вечерю. 30) Є один салат який мені б хотілось попробувати: добре миємо кабачок, тремо його не очищаючи від шкірки, також тремо почищену моркву та яблуко, додаємо порізану петрушку, сіль, сік лимона та оливкову олію. Я ніколи не їла сирий кабачок, але кажуть, що дуже смачно. 31) Які інгредієнти нам необхідні для того щоб приготувати фаршировані баклажани? – Це дуже просто і ця страва є досить економною: баклажани, фарш, цибуля, часник, третій сир та томатний соус. 32) Усі знають, що м'ясо готується і споживається із червоним вином, а риба – із білим. 33) Збивши яйця, додаємо муку та цукор. 34) Бульйон (навар) зі спаржі не слід виливати, для приготування цієї страви ми використовуємо все. 35) Шафран, знаний на території Іспанії з 10 століття завдяки арабам, використовується для кольору та аромату у багатьох стравах Середземномор'я. 36) Артишок, одна із най розповсюджених квіток у світі, робить Іспанію другим у світі виробником після Італії. 37) Цей соус вимагає довгого приготування та маленькому вогні, весь час помішуючи. 38) Цвітна капуста та броколі надзвичайно цінуються серед інших їстівних квітів, у першу чергу за свій високий вміст вітамінів С, В2 та А. 39) Для того щоб бути здоровим, слід харчуватися у здоровий та збалансований спосіб, і давати організмові всі необхідні вітаміни

для його нормального функціонування. 40) Спочатку слід відварити філе риби, і викласти його на плоску посудину.

¶ Leer el texto y hacer las siguientes tareas:

LAS COSTUMBRES EN LA MESA ESPAÑOLA

Comer en España es un ritual social de los más importantes que hay: no solo se come y se comparte la comida, sino lo que se comparte es la vida. Es más: comer solo para un español puede ser una experiencia muy triste. Todo esto se observa especialmente en las costumbres en la mesa.

Primera: “esperar a todos”. No se empieza a comer hasta que se han sentado todos los invitados. Incluso si la comida era a las tres y los últimos en llegar aparecen a las tres y media. Saltarse esta norma es un atentado contra la etiqueta básica en la mesa. Al mismo tiempo es muy importante el horario de las comidas y las cenas: en España se come entre las dos y media y las tres, y está muy mal visto llegar tarde. Las cenas se sirven a partir de las ocho y media, siendo las nueve y media la hora normal para sentarse a la mesa.

Segunda: en una mesa española nunca falta pan del día. Es costumbre comprar pan todos los días.

Tercera: antes de comer hay que poner la mesa: se despeja la mesa, se coloca un mantel, unos vasos, servilletas y cubiertos para cada persona. Esto lo suelen hacer los niños, o, si no los hay, se hace entre todos (incluidos los invitados).

Cuarta: cuando se acaba la comida se sirve un postre (una fruta o un dulce) y un café. Mientras tanto los invitados a menudo ayudan a los anfitriones a recoger los platos.

Quinta: la sobremesa. Esta costumbre tan española consiste en que, cuando se han retirado los platos, todos los presentes inician unas largas conversaciones sobre cualquier tema. Se prefieren temas políticos y/o deportivos. Curiosamente, con todo, es poco habitual iniciar una conversación seria mientras se come: lo más normal es esperarse hasta el postre y el café. Esta sobremesa puede alargarse durante horas. En las reuniones más extensas la comida se junta directamente con la cena, ¡tanto llega a durar! En muchas ocasiones, sin embargo, la sobremesa puede acabar mal cuando quienes se reúnen no se llevan bien. Esto suele ocurrir en las muy temidas cenas de Nochebuena, donde es casi obligación reunirse en familia.

Autor/a Jose Gordillo Peribáñez, Paula Salgado Reig
(<https://xn--portal-espaoal-skb.es/Alumnos.php?id=6&type=2&number=17&lang=esp>)

Tarea 1: relacionar:

desayuno	20.30 – 21.30
comida	7.00 – 9.00
cena	14.00 – 15.30

Tarea 2: relacionar según el contenido:

llegar	a la mesa
poner	los platos
esperar	a comer
recoger	la mesa
servir	los cubiertos
empezar	a todos
colocar	el postre
sentarse	tarde

Tarea 3: completar según el contenido:

anfitriones	pan	café	mantel	cenar	horario	sobremesa
			invitados			

1. Una _____ es un tiempo de conversación entre los invitados después de retirar los platos.
2. Para poner la mesa se coloca un _____, unos vasos, cubiertos y servilletas.
3. En España es muy importante el _____ de las comidas.
4. La costumbre básica es comprar _____ cada día.
5. Normalmente se espera hasta que se reúnen todos los _____.
6. Al terminar de comer se sirve un postre y un _____.
7. Es normal entre españoles que los invitados ayuden a los _____ a poner la mesa o recoger los platos.
8. En las _____ de Nochebuena es obligatorio reunirse en familia.

|| Indicar que si son *verdaderas* o *falsas* las afirmaciones de acuerdo con el contenido del texto:

COMER FUERA

En un país como España, con un clima agradable de largos días de luz, el salir a comer o cenar fuera de casa se ha convertido en una costumbre muy extendida. Para los españoles comer es fundamentalmente un acto social, la excusa perfecta para descansar un rato y compartirlo con amigos, familiares, compañeros de trabajo o estudio. Rara vez se almuerza fuera de casa solo, la mayoría de los españoles valora la compañía más que el tipo de restaurante elegido e incluso más que la comida.

Los días festivos es cuando se sale más y se visitan más bares y restaurantes. En España muchas familias se reúnen a comer los domingos y, en ocasiones, se come fuera («hoy no guisamos», se dice). Pero, aparte de los factores lúdicos, el ritmo de vida actual, los horarios de trabajo y las prisas influyen también en las costumbres. Las personas que trabajan comen con mayor frecuencia fuera del hogar, ya que el tiempo y los costes de transporte hacen que sea más rentable comer en un lugar cercano al trabajo.

La mayoría decide el lugar en el que come en función de factores ajenos al precio. La costumbre, la comodidad o el estilo personal influyen más al elegir un restaurante. Los factores determinantes en la elección son, por este orden, la limpieza e higiene del sitio, la calidad y preparación de los alimentos, la posibilidad de comer a cualquier hora (es decir, el horario continuo) y un lugar seguro y agradable para los niños. La amplitud de horario se agradece cuando la comida se realiza como una parte más de las actividades extrahogareñas: trabajo, estudio, compras...

Algunos jóvenes prefieren un tipo de restaurante de autoservicio o servicio rápido, fundamentalmente bocaterías, pizzerías y hamburgueserías, por sus precios asequibles.

Otro tipo de servicio que facilita las comidas familiares y de amigos y que últimamente está alcanzando mucho éxito es aquel que prepara comida para llevar a casa. No se parecen a los típicos «take away» de otros países. Se puede elegir entre más de una docena de entrantes y otros tantos segundos platos de cocina española, de estilo casero pero bien cocinados. Como tienen mucha aceptación, los precios que ofrecen son muy convenientes.

Comer bien, dos platos y postre, sigue siendo lo habitual, de modo que en las casas españolas se cocina todos los días. Si las familias se

reúnen al mediodía, las cenas son más ligeras. Por el contrario, si los niños comen en el colegio y los padres en el trabajo, se cuida más la alimentación a la hora de la cena.

Los extranjeros que nos visitan creen que comemos demasiado. Tal vez tengan razón, pero los españoles creen que disfrutar de una buena mesa en compañía es uno de los grandes placeres.

1. Para los españoles es más rentable comer en casa que en el trabajo.
a) V b) F
2. El precio es el factor principal que influye en la elección del restaurante.
a) V b) F
3. Tiene mucho éxito el servicio que prepara la comida para llevar a casa.
a) V b) F
4. Mucha gente prefiere ir a pizzerías por su servicio rápido.
a) V b) F
5. Los españoles cuidan su alimentación.
a) V b) F
6. En España se come demasiado.
a) V b) F
7. En España los domingos muchas familias se reúnen a comer fuera.
a) V b) F

¶ Leer el texto y elegir la mejor de las opciones:

CAFÉ: SOLO, CORTADO Y CON LECHE

La taza de café y la tertulia alrededor de la mesa es el final de una buena comida y un elemento indispensable de una reunión amistosa en España.

Los españoles toman mucho café: en casa y en los bares y cafeterías. Por la mañana, en el desayuno, a media mañana, después de las comidas, a cualquier hora. Se suele tomar fuerte, aromático, en taza pequeña, porque no es café de filtro ni soluble, sino hecho en cafetera exprés.

Cuando al café se le añade un poquito de leche se le llama *cortado*. Si se “corta” con un poquito de brandy o whisky, es un *carajillo*. Al café servido en taza grande y con más leche se le llama *café con leche*. Si en un

bar español oye a un camarero gritar: “marchando uno con leche”, ahora ya sabe a que se refiere.

En las ciudades y pueblos españoles, todavía conviven los modernos bares y cafeterías con los antiguos cafés, donde se reúnen los amigos a charlar, jugar una partida de cartas o dominó o comentar el último partido de fútbol.

El café es originario de Etiopía. En el siglo VIII, los árabes lo utilizaban como remedio medicinal. Introducido en Europa por los árabes, fue el embajador de Turquía quien lo llevó a la corte de Luis XIV de Francia. En el siglo XVIII se abren cafés en todas las ciudades europeas. Posteriormente la cultura del café se propagó a América del Sur y a mediados del siglo XIX se generalizó su producción en Asia. En la actualidad, los principales países productores son Brasil, Colombia, Indonesia, Guatemala, Costa Rica y El Salvador.

1. En el texto se informa de que el café proviene de:
 - A) Brasil, Colombia, Indonesia, Guatemala, Costa Rica y El Salvador;
 - B) Turquía;
 - C) Etiopía.
2. El café cortado es :
 - A) con leche ;
 - B) con un poco de leche;
 - C) con brandy.
3. Según este texto los españoles:
 - A) toman mucho café;
 - B) prefieren reunirse con sus amigos en los modernos bares y cafeterías;
 - C) tienen muchos tipos de café.
4. Si en un bar español un camarero grita “marchando uno con leche” él se refiere a :
 - A) café cortado;
 - B) café con leche;
 - C) carajillo.
5. ¿Cómo se termina la comida en España:
 - A) hablando y jugando una partida de cartas o dominó?;
 - B) tomando un café?;
 - C) bailando?.

6. Primeramente el café lo valoraron:
- A) por sus cualidades médicas;
 - B) en la corte de Francia;
 - C) en la embajada de Turquía.

¶ Leer el texto y contestar a las preguntas (V / F):

LA DIETA MEDITERRÁNEA

La dieta mediterránea es un ejemplo de dieta equilibrada según muchos estudios serios. Para comer de manera saludable y evitar problemas como el sobrepeso o el colesterol, debemos comer alimentos muy variados y hacer ejercicio moderado diariamente.

Para que te sea más fácil, recuerda que en tu dieta deben predominar los productos vegetales, sobre todo hortalizas, verduras, legumbres, cereales y frutas, cocinar con aceite de oliva y dar prioridad al pescado, aunque también puedes comer carne con moderación, a ser posible carne blanca, no grasa. El secreto está en saber combinarlos adecuadamente.

Conviene decir no a las grasas y sí a los alimentos frescos. Si tienes que hacer la comida, opta siempre por el aceite vegetal, de oliva, pero también en cantidades moderadas.

No olvides que las proteínas se pueden obtener no solamente de la carne, los huevos y los productos lácteos. También las legumbres y los cereales son excelentes porque tienen proteínas, carecen de grasa y con ellas ganas en minerales, vitaminas y fibra.

Consume con frecuencia ensaladas y fruta fresca y olvídate de los platos preparados y las conservas, que eliminan gran parte de las vitaminas y minerales que contienen los alimentos.

La carne, el pescado y las legumbres serán mucho más nutritivos si los condimentas con un chorrito (цiрка, струмочок) de limón. Evita abusar de los embutidos: un poco de lomo, salchichón o chorizo pueden ser una buena tapa o un buen aperitivo, pero solo de vez en cuando.

En la variedad y el equilibrio en la alimentación está el secreto de una dieta sana.

1. La dieta mediterránea es desequilibrada porque solo incluye hidratos de carbono.

a) V b) F

2. Las legumbres contienen demasiadas grasas, por lo que deben evitarse.
a) V b) F
3. Los platos preparados pierden parte de las vitaminas y los minerales de los alimentos.
a) V b) F
4. Las proteínas se encuentran solamente en la carne y los huevos.
a) V b) F
5. La fibra es un componente que está sobre todo en los cereales.
a) V b) F

¶ Leer el texto y elegir la mejor de las opciones:

HISTORIA DE CHOCOLATE

El chocolate se considera una auténtica delicia allá donde va. Tiene una antigua historia: los aztecas comienzan consumiéndolo en forma de papilla o como bebida aromatizada con miel o canela.

Hasta Europa llega a través de los españoles, que rápidamente se dan cuenta de su gran valor. Al principio no se comercializa muy bien, pero le añaden azúcar y es cuando Europa se vuelve loca por el chocolate.

Con la llegada de la Revolución Industrial, se ponen en marcha máquinas capaces de procesarlo rápidamente. Las tabletas, tal y como son ahora, no llegan al mercado hasta 1876.

Según la cantidad de cacao, manteca de cacao y azúcar, las variedades de chocolate existentes son casi infinitas: hay chocolate negro, blanco, con leche, en bombón, a la crema, para coberturas, para beber, comer o guisar.

Además de un placer para el paladar, esta joya entre los alimentos tiene grandes propiedades para la salud cuando se consume con moderación. Da mucha energía, y al contener cafeína es un importante antidepresivo. Como es muy energético, es recomendable tanto para niños como para personas mayores.

1. En el texto se informa de que el chocolate se comercializa muy bien cuando:
A) le añaden miel o canela;
B) le añaden azúcar;
C) comienzan a consumirlo en forma de papilla.

2. En Europa el chocolate apareció gracias a:
 - A) los aztecas;
 - B) los españoles;
 - C) la Revolución Industrial.
3. Aporta muchos beneficios para el organismo cuando:
 - A) se bebe;
 - B) se come a diario;
 - C) se come sin abuso.
4. Actualmente hay muchos tipos de chocolate:
 - A) debido a la Revolución Industrial;
 - B) según el porcentaje de cacao;
 - C) gracias a las máquinas capaces de procesarlo rápido.
5. El chocolate es entidepresivo porque:
 - A) es dulce;
 - B) tiene cacao;
 - C) tiene cafeína.
6. El chocolate es recomendable:
 - A) no solo para niños sino para adultos;
 - B) para personas mayores;
 - C) solo para niños.

¶ Leer el texto y contestar a las preguntas (V / F):

La dietética china clasifica los alimentos según sus temperaturas y sus sabores. Cuanto más caliente, más energía yang y cuanto más frío, más energía yin. Esto permite controlar la alimentación de manera que cuando uno se siente estresado, puede relajarse, y cuando se está muy cansado, puede estimularse.

Según su sabor, el alimento incide más sobre unos órganos que sobre otros:

- los alimentos picantes, como la pimienta, tonifican el pulmón y el intestino grueso y su apetencia se relaciona con la tristeza;
- los alimentos salados, con exceso de sal, estimulan el riñón. Su exceso es dañino para el corazón;
- los alimentos ácidos, como el limón, son buenos para el hígado. Conviene a las personas que se enfadan con facilidad;
- los alimentos dulces, como el chocolate, son beneficiosos para el estómago y su apetencia implica preocupación;

— los alimentos amargos, como el pomelo, estimulan el corazón y el intestino delgado y son recomendables contra la retención de líquidos. Se relacionan con la alegría y el amor.

1. La temperatura de los alimentos no tiene ninguna influencia en la persona.

a) V b) F

2. El sabor de los alimentos afecta de diferente manera a los órganos del cuerpo.

a) V b) F

3. Los dulces están relacionados con el amor y la felicidad.

a) V b) F

EXPRESIÓN E INTERACCIÓN ORALES

TAREA 1

Aquí tienes tres recetas españolas. ¿Cuál es tu plato favorito? ¿Sabes cocinarlo? ¿Qué ingredientes necesitamos?

Arroz con leche

Ingredientes:

- 200 grs. de arroz
- 1 litro de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- agua
- canela en polvo
- En un cazo se pone agua abundante a hervir. Cuando hierve se echa el arroz y se cuece unos diez minutos. Mientras tanto se pone en otro cazo la leche a cocer con la cáscara de limón. Cuando el arroz está medio cocido, se escurre y se echa inmediatamente en la leche cociendo. Se vuelve a dejar que hierva otros doce minutos (tiene que quedar blando, pero sueltos los granos). Se retira el fuego, se añade el azúcar y se revuelve. Se vierte en la fuente donde se vaya a servir y por último se adorna con canela en polvo.

Sopa castellana

Ingredientes:

- 1/2 barra de pan
- 4 cucharadas soperas de aceite
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón
- 1 1/2 litro de agua
- sal
- Se corta la barra de pan en rebanadas. En una sartén se pone el aceite a calentar; cuando está caliente se echan los dientes de ajo pelados y se refrién bien hasta que se doren por completo. Se añade entonces el pan dejando que se fría

bien. Cuando se le ha dado unas vueltas, se espolvorea con el pimentón removiendo bien con una cucharada de madera (cuidado, pues el pimentón se quema con facilidad). Se incorpora entonces el agua y la sal, y a fuego lento, se deja cocer despacio unos diez minutos. Se sirve en sopera.

Bacalao al ajo

Ingredientes:

- 1/2 kilo de bacalao salado
- medio vaso de aceite
- 3 o 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón
- Se parte el bacalao en trozos y se pone en remojo unas cuarenta y ocho horas para que suelte la sal. Se saca y se secan los trozos con cuidado con un paño de cocina. En una cacerola se pone el bacalao y se cubre de agua, se calienta a fuego lento. Cuando empieza a hervir, se retira del fuego. En una sartén aparte se fríen los ajos, se añade el pimentón y esta salsa se echa por encima del bacalao cuando esté escurrido y en una fuente.

TAREA 2

Aquí tienes los comentarios de aceite de oliva. ¿Con cuál estás de acuerdo y con cuál no? ¿Qué alimento es básico para la gastronomía de tu país? ¿Cómo y cuándo lo usas?

Corazón de Andalucía

Desde hace siglos el aceite de oliva virgen está unido a la tradición gastronómica de Andalucía. La cultura del olivo forma parte de nuestro sentir. Hoy, cada vez más, se valoran las cualidades nutritivas y los beneficios que este producto, totalmente natural, aporta a nuestra salud.

Un aceite bueno para todo

Hoy está demostrado que el aceite de oliva virgen es el aceite más sano. Al tratarse de un producto totalmente natural, pues es puro zumo de aceitunas, aporta a nuestro organismo vitaminas, ejerce una acción

protectora contra el colesterol y, unido a la tradicional alimentación mediterránea, disminuye el riesgo de enfermedades del corazón. Con Hojiblanca en tu cocina tendrás mayor calidad de vida.

TAREA 3

Aquí tienes unas situaciones que te servirán de apoyo para preparar un monólogo o diálogo (con un compañero o con profesor):

1. Vives con un amigo y es la hora de comer. Tú prefieres comer fuera, pero tu amigo esta vez quiere comer en casa. Debes explicarle a tu amigo por qué quieres comer en un restaurante y llegar a un acuerdo con él.
2. Quieres organizar el cumpleaños de tu amigo/a en el restaurante este domingo. ¿Qué haces? ¿Qué le dices al camarero? ¿Qué menú te interesa?
3. Necesitas preparar una cena exquisita. ¿Qué platos preparas? ¿Dónde haces la compra y por qué? ¿Sueles aprovechar las ofertas?
4. Vas a las montañas este fin de semana. ¿Qué comida piensas llevar?
5. ¿Qué tipo de cocina prefieres? ¿Existe en tu país una “cocina” importante? ¿Cuál dirías que es el plato típico de tu país o región? ¿Cómo se hace?

EXPRESIÓN E INTERACCIÓN ESCRITAS

TAREA 1

Recientemente has hecho un curso de alimentación y cocina. Participa en el foro del curso y escribe un comentario explicando:

- Por qué decidiste hacer este curso.
- Qué has aprendido en él.
- Qué te pareció el centro que organizaba el curso y el profesor.

BIBLIOGRAFÍA

1. Álvarez Merlo R. Prácticas de lengua española. Español para extranjeros: niveles medio y superior / R. Álvarez Merlo, E. A. Núñez Cabezas. – Madrid : VG Ediciones, 2000.
2. Alzugaray P. Preparación Diploma de Español. Nivel Intermedio B2 / P. Alzugaray, M^a. J. Barrios, C. Hernández. – Madrid : Edelsa, 2008. – 152 c.
3. Alzugaray P. Preparación al Diploma de Español nivel B2. DELE B2 / P. Alzugaray, M^a. J. Barrios, P. Bartolomé. – Madrid : Edelsa, 2013. – 176 c.
4. Aragonés L. Gramática de uso del español : teoría y práctica (A1-B2) / L. Aragonés, R. Palencia. – Madrid, 2000. – 270 c.
5. Bech Tormo A. El Cronómetro. Nivel B2. Edición nuevo DELE 2013 / A. Bech Tormo, R. M^a. Pérez Bernal, C. Salvador García. – Madrid : Editorial Edinumen, 2013. – 216 c.
6. Castro Viúdez F. Aprende gramática y vocabulario 3 (B1) / F. Castro Viúdez, P. Díaz Ballesteros. – Madrid : SGEL, 2010.
7. Castro Viúdez F. Aprende gramática y vocabulario 4 (B2) / F. Castro Viúdez. – Madrid : SGEL, 2010.
8. Castro Viúdez F. Curso de español como lengua extranjera: Español en marcha 3 / F. Castro Viúdez, I. Rodero Díez, C. Sardinero Franco. – Madrid : SGEL, 2006.
9. Castro Viúdez F. Curso de español como lengua extranjera: Español en marcha 4 / F. Castro Viúdez, I. Rodero Díez, C. Sardinero Franco. – Madrid : SGEL, 2007.
10. Competencia gramatical en USO. Ejercicios de gramática: forma y uso (B2) [A. Cano Ginés, P. Díez de Frías, C. Estébanez Villacorta, A. Garrido Ruiz de los Paños]. – Madrid : Edelsa, 2008.
11. De Prada M^a. Uso interactivo del vocabulario y sus combinaciones más frecuentes. Nivel B2 – C2 / M^a. de Prada, D. Salazar, C. M^a. Molero. – Madrid : Edelsa, 2012. – 184 c.
12. Español para extranjeros: cuaderno de ejercicios / [P. Benítez, Andión M^a Antonieta, Fernández M^a del Carmen, M^a. J. Madrigal]. – Madrid, 1998. – 152 c.
13. García-Viñó Sánchez M. Preparación al Diploma de Español nivel B1. DELE B1 / M. García-Viñó Sánchez. – Madrid : Edelsa, 2013. – 160 c.
14. González Hermoso A. Competencia gramatical en USO. Ejercicios de gramática: forma y uso (B1) / A. González Hermoso, C. Romero Dueñas. – Madrid : Edelsa, 2008.

15. Medina Montero C. G. Sin duda. Usos del español: teoría y práctica comunicativa / C. G. Medina Montero. – Madrid : SGEL, 2001.
16. Medina Montero C. G. Como lo oyes. Usos del español: teoría y práctica comunicativa / C. G. Medina Montero. – Madrid : SGEL, 2008.
17. Moreno C. Temas de gramática (nivel superior) / C. Moreno. – Madrid : SGEL, 2008.
18. Moreno C. Avance. Curso de español. Nivel intermedio / C. Moreno, V. Moreno, P. Zurita. – Madrid : SGEL, 1995. – 280 c.
19. Sándor László. Para practicar los pasados / Sándor László. – Madrid : Edelsa, 2008. – 96 c.
20. Sánchez Aquilino P. 450 ejercicios gramaticales / P. Sánchez Aquilino, C. Gómez. – Madrid : SGEL, 2008. – 240 c.

Навчально-методичне видання

КУШНІР Оксана Павлівна,
ХОМИЦЬКА Іванна Іванівна

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДЛЯ ЗАСВОЄННЯ ЛЕКСИЧНОГО МАТЕРІАЛУ
З ІСПАНСЬКОЇ МОВИ
ЯК ПЕРШОЇ ТА ДРУГОЇ ІНОЗЕМНОЇ
НА ТЕМУ:
ЇЖА (COMIDA)

для навчання студентів спеціальності 035 Філологія

Комп'ютерне верстання *Світлана Сенік*

Формат 60x84/16. Умовн. друк. арк. 4,5. Тираж 100 прим.

Видавець та виготовлювач:
Львівський національний університет імені Івана Франка
вул. Університетська 1, м. Львів 79000

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до Держаного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції
Серія ДК № 3059 від 13.12.2007 р.