

Univerzita Hradec Králové  
Pedagogická fakulta  
Katedra ruského jazyka a literatury

**Didaktické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro  
střední školy**

Diplomová práce

Autor: Bc. Aneta Šimonová  
Studijní program: N7504 Učitelství pro střední školy  
Studijní obor: Učitelství pro střední školy – český jazyk a literatura  
Učitelství pro střední školy – ruský jazyk a literatura  
Vedoucí práce: PhDr. Jindřich Kesner, CSc.  
Oponent práce: doc. Galina Kosych, CSc.



## Zadání diplomové práce

<b>Autor:</b>	<b>Aneta Šimonová</b>
Studium:	P18P0689
Studijní program:	N7504 Učitelství pro střední školy
Studijní obor:	Učitelství pro střední školy - český jazyk a literatura, Učitelství pro střední školy - ruský jazyk a literatura
<b>Název diplomové práce:</b>	<b>Didaktické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro střední školy</b>
Název diplomové práce AJ:	Didactic Processing of the Topic of Russian Cuisine and Dining for High Schools

### **Cíl, metody, literatura, předpoklady:**

Diplomová práce bude obsahovat teoretické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování. Dále budou v teoretické části práce rozebrány gramatické jevy, které s tématem souvisejí. Diplomantka rovněž provede stručnou analýzu zastoupení a způsobu prezentace tématu v učebnicích ruského jazyka pro SŠ a poté vypracuje svou vlastní koncepci zpracování daného tématu pro výuku ruského jazyka na střední škole. Praktická část diplomové práce bude zaměřena na vytvoření didaktických materiálů k uvedenému tématu.

PEŠEK, Petr. Ruská kuchyně v proměnách doby: gastro-etno-kulturní studie. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2007. Russia Altera. ISBN 978-80-86818-55-9. CVRČEK, Václav a kol.: Mluvnice češtiny I. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2010. ISBN 978-80-7308-359-5. DOLEŽELOVÁ, Eva. Lekcii po morfologii ruského jazyka. Brno, 2006. ISBN 80-210-2989-7. PURM, Radko, Stanislav JELÍNEK a Josef VESELÝ. Didaktika ruského jazyka: vybrané kapitoly. Vyd. 3. (rozš. a upr.). Hradec Králové: Gaudeamus, 2003. ISBN 80-7041-174-0. PRŮCHA, Jan. Učebnice: teorie a analýzy edukačního média: příručka pro studenty, učitele, autory učebnic a výzkumné pracovníky. Brno: Paido, 1998. Edice pedagogické literatury. ISBN 80-85931-49-4. LOJOVÁ, Gabriela a Kateřina VLČKOVÁ. Styly a strategie učení ve výuce cizích jazyků. Praha: Portál, 2011. ISBN 978-80-7367-876-0.

Garantující pracoviště: Katedra ruského jazyka a literatury, Pedagogická fakulta

Vedoucí práce: PhDr. Jindřich Kesner, CSc.

Oponent: doc. Galina Kosych, CSc.

Datum zadání závěrečné práce: 11.2.2019

### **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci Didaktické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro střední školy vypracovala pod vedením vedoucího diplomové práce samostatně a uvedla jsem všechny použité prameny a literaturu.

V Hradci Králové dne 09. 12. 2020

.....

Aneta Šimonová

## **Poděkování**

Poděkování patří v první řadě vedoucímu mé diplomové práce PhDr. Jindřichu Kesnerovi, CSc. za pomoc, odborné rady a vřelý přístup při zpracovávání práce. Dále bych ráda poděkovala své rodině za podporu při studiu.

## **Anotace**

ŠIMONOVÁ, Aneta. *Didaktické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro střední školy*. Hradec Králové: Pedagogická fakulta Univerzity Hradec Králové, 2020. 87 s. Diplomová práce.

Diplomová práce je zaměřená na didaktické zpracování tématu ruská kuchyně a stolování pro střední školy. Cílem práce je vytvoření pracovních listů pro střední školy. Jako zdroje byly využity jak odborné publikace, tak učebnice ruského jazyka využívané na českých středních školách. Diplomová práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části jsou přiblížena specifika ruské kuchyně, dále gramatické a lexikální jevy související s tímto tématem. Následně jsou popsány kurikulární dokumenty, didaktické prostředky a teorie zpracování pracovních listů. V praktické části práce je uvedena stručná analýza učebnic využívaných v hodinách ruského jazyka na středních školách, která je zaměřena na zastoupení a způsob prezentace tohoto učiva v učebnicích. Na základě zkoumání učebnic a obsahu teoretické části práce je vytvořena k tématu série pracovních listů pro studenty středních škol. Řešení ke cvičením uvedených v pracovních listech se nachází v přílohách diplomové práce.

**Klíčová slova:** ruská kuchyně, didaktické prostředky, učebnice, pracovní list

## **Annotation**

ŠIMONOVÁ, Aneta. *Didactic Processing of the Topic of Russian Cuisine and Dining for High Schools..* Hradec Králové: Faculty of Education, University of Hradec Králové, 2020. 87 pp. Diploma Degree Thesis.

The thesis is focused on the didactic treatment of the topic Russian cuisine and dining for secondary schools. The goal is to create worksheets for secondary schools. The sources are specialized publications and language textbooks used at Czech secondary schools. The thesis is divided into a theoretical and a practical part. The theoretical part describes the specifics of Russian cuisine, grammatical and lexical phenomena relating to this topic. Furthermore, there are described Curricular documents, didactic resource materials and theoretical description of creating worksheets. In the practical part of the thesis there is a brief analysis of textbooks used in lessons of Russian language at secondary schools, which focuses on the representation and a way of presentation of this curriculum in textbooks. Based on the study of textbooks and the content of the theoretical part of the thesis, a series of worksheets connected to this topic is created for secondary school students. The solution of the exercises listed in the worksheets can be found in the annexes of the thesis.

**Keywords:** Russian cuisine, didactic resource materials, textbooks, worksheet

## **Prohlášení**

Prohlašuji, že diplomová práce je uložena v souladu s rektorským výnosem č. 13/2017 (Řád pro nakládání s bakalářskými, diplomovými, rigorózními, dizertačními a habilitačními pracemi na UHK).

Datum:.....

Podpis studenta:.....

## Obsah

Úvod.....	9
TEORETICKÁ ČÁST .....	11
1 Ruská kuchyně.....	12
1.1 Klíma a zeměpisná poloha Ruska .....	12
1.2 Tradiční ruská domácnost .....	13
1.3 Vývoj ruské kuchyně.....	14
1.4 Současná ruská kuchyně a stolování .....	17
2 Gramatické a lexikální jevy spojené s oblastí ruské kuchyně .....	20
2.1 Vybraná slovní zásoba .....	20
2.2 Zrádná slova .....	22
2.3 Ruské fráze z oblasti ruské kuchyně a stolování.....	24
2.4 Slovesa související s tématem ruské kuchyně a jejich časování .....	25
3 RVP, ŠVP .....	26
3.1 Rámcový vzdělávací program (RVP) .....	26
3.2 Školní vzdělávací program (ŠVP).....	28
4 Didaktické prostředky .....	29
4.1 Nemateriální didaktické prostředky .....	29
4.2 Materiální didaktické prostředky .....	34
PRAKTICKÁ ČÁST .....	39
5 Analýza učebnic .....	40
5.1 Raduga 4: po novomu .....	41
5.2 Tvoj šans 1 .....	43
5.3 Klass! 1.....	45
5.4 Srovnání slovní zásoby v učebnicích ruského jazyka pro střední školy.....	47
6 Způsob zpracování pracovních listů.....	53
6.1 Komentář k jednotlivým pracovním listům .....	54
7 Pracovní listy .....	56
Závěr .....	68
Seznam použité literatury.....	70
Seznam internetových zdrojů.....	72
Použité zkratky.....	74
Přílohy .....	1



## Úvod

V úvodu bych ráda zmínila, proč jsem si pro svoji diplomovou práci vybrala téma Didaktické zpracování tématu ruské kuchyně a stolování pro střední školy. Při vybírání tématu jsem se zamýšlela nad tím, jak vytvořit užitečnou diplomovou práci pro učitele ruského jazyka. Chtěla jsem, abych z diplomové práce měla užitek nejenom já, ale i další učitelé ruského jazyka. Rozhodla jsem se, že se pokusím vytvořit pracovní listy pro střední školy. Učitelé si je budou moci z mé práce stáhnout, vytisknout a pracovat s nimi při výuce na střední škole. Dalším krokem bylo zvolit konkrétní téma, na které budou pracovní listy zaměřeny. Vybrala jsem ruskou kuchyni a stolování, což je téma, které se běžně v učebnicích nachází. Jedná se o všední součást lidského života a považuji toto téma za poměrně atraktivní pro žáky. Zvolila jsem tvorbu pracovních listů, které budou zaměřené na rozšíření slovní zásoby. To znamená, že žáci nebudou pouze pracovat s běžnými slovy (jako je např. *молоко, вода, мясо*), ale i se slovy, která se ve všech učebnicích nevyskytují (např. *начинка, уксус, специя*). Cílem práce je vytvoření pracovních listů rozšiřujících slovní zásobu na téma ruské kuchyně a stolování pro střední školy.

Teoretická část je započata první kapitolou, ve které je popsána ruská kuchyně, její historie, tradice, současná ruská kuchyně apod. Rusové jídlo vnímají jako kult a mají k němu silný vztah. Jejich kuchyně není založena na umění, ale spíše na tradicích. V kapitole je též uvedeno, jaké má na stravování vliv klima, kterému se Rusové museli přizpůsobit, historické události (např. vpád Mongolů) a jakou podobu má ruská kuchyně v současnosti.

Druhá kapitola se zabývá gramatickými a lexikálními jevy spojenými s oblastí ruské kuchyně a stolování. Jsou zde uváděna slova, která jsou rozdělena do skupin, jako jsou základní suroviny, ovoce, zelenina, jídla během dne, předkrmy, polévky, masové pokrmy, nápoje, dezerty, výrazy z oblasti stravování nebo stolování a vlastnosti jídel. Uvedena jsou též tzv. zrádná slova, jedná se o rusko-česká homonyma, která přibližují problematiku podobnosti a odlišnosti znění a významů českých a ruských slov z této oblasti. Do kapitoly jsou též zařazeny fráze a slovesa související s tématem ruské kuchyně a stolování. Slouží jako materiál pro tvorbu pracovních listů.

Třetí kapitola se dotýká RVP (Rámcový vzdělávací program) a ŠVP (Školní vzdělávací program). Jsou zde zmíněny dovednosti, které jsou rozvíjeny v rámci studia ruského jazyka jako dalšího cizího jazyka ve vzdělávací oblasti jazyk a jazyková komunikace. V ŠVP je s tématem ruské kuchyně spjata znalost slovní zásoby

(stolování, nákup potravin, komunikace v jídelně a při stolování), dále znalost reálií a komunikačních situací souvisejících s ruskou kuchyní a stolováním.

Didaktické prostředky obsažené ve čtvrté kapitole zahrnují nemateriální a materiální prostředky. Jsou přiblíženy takové prostředky, které mohou být využity při tvorbě pracovních listů. Z nemateriálních prostředků to jsou některé z metod a forem výuky (např. aktivizační výukové metody, samostatná práce, frontální nebo skupinová výuka). Nejdůležitějším materiálním prostředkem pro tuto diplomovou práci je pracovní list, který patří k tištěným pracovním pomůckám a je chápán jako doplňkový materiál k učebnici. Pracovní listy jsou složeny z učebních úloh, které musí být správně zadány, aby ten, kdo je plní (v tomto případě žák), pochopil, že se jedná o pokyn k řešení problému. Existují různá dělení pro učební úlohy, v diplomové práci jsou uvedena dělení dle J. Hendricha (Hendrich 1988, s. 316–353) a dle M. Chráska (Chráska 1999, s. 26). Úlohy mohou být například jazykové, řečové, překladové, reproduktivní, produktivní, otevřené nebo uzavřené. Uvedené typy úloh slouží jako podpůrný návod pro vytváření jednotlivých cvičení v pracovních listech.

V praktické části práce, která je započata pátou kapitolou, je provedena analýza učebnic z hlediska slovní zásoby a výskytu jednotlivých výrazů. Cílem analýzy je zjistit výskyt slovní zásoby v učebnicích. K výzkumu jsou využity tři učebnice ze tří řad, konkrétně Raduga po novomu 4, Tvoj šans 1 a Klass! 1. Ve všech třech učebnicích jsou zkoumány kapitoly, které se věnují ruské kuchyni a stolování.

V poslední části práce jsou vytvářeny pracovní listy na podporu rozšiřování slovní zásoby související s ruskou kuchyní a stravováním pro střední školy. K výrobě jednotlivých pracovních listů jsou využívány teoretické a praktické poznatky, které jsou uvedené v kapitolách 1–5. Jsou rozděleny do tří tematických celků: В магазине, В ресторане, (Не только) традиционная русская кухня. V každém tematickém celku jsou vytvořeny dva pracovní listy – jeden pro samostatnou práci (žák pracuje sám), druhý pro práci ve dvojicích. Pracovní listy jsou určeny pro práci v hodinách ruského jazyka na středních školách. V příloze se nachází řešení ke všem šesti pracovním listům.

# TEORETICKÁ ČÁST

## 1 Ruská kuchyně

Jídlo patří mezi nejvýznamnější součásti lidského života. Jedná se o základní životní potřebu. Jídelní kultura se vyvíjí tisíce let. Člověk je všežravec, což znamená, že je schopen přijímat téměř všechny druhy potravy. Současný stav jídelní kultury je výsledkem dlouhodobého procesu výroby a zisku surovin pro výrobu jídel. Zpočátku si lidé zajišťovali potravu sběrem, poté i lovem. Později se přiklonili také k zemědělství a pastevectví. Jídlo nemá pouze biologickou funkci, aby člověk ukojil pocit hladu, ale má také funkci sociální, symbolickou nebo rituální. Lidé se často u jídla scházejí a baví. Jídlo pro ně představuje určitou příležitost, umocňuje národní tradice a zvyky. (Pešek 2007, s. 9–10)

Vztah Rusů k jídlu je jiný než u jiných národů. Například Francouzi nebo Japonci vnímají jídlo jako drahocenný zdroj života, který slouží ke zpestření volného času, popřípadě k potěšení. Národní kuchyně je v těchto zemích vnímána jako vysoké umění. U těchto národů se čas oběda přísně dodržuje. Vlastnosti pokrmů se probírají v průběhu jídla. U Rusů je vnímání jídla jiné. Rusové vidí jídlo jako kult. Ruská kuchyně není založena na umění, ale na obyčejích. Jejich vaření je prosté a racionální. Rusové se nepovažují za přílišné gurmány, typičtí milovníci noblesní kuchyně jsou například zmiňovaní Francouzi. Rusové nemají zapotřebí obědvat striktně v daný čas a ve spěchu. Ovšem v dnešní uspěchané době, kdy bývají zaneprázdnění, obědvají i v rychlých občerstveních nebo kavárnách. Role ruské kuchyně je funkční. Cílem je nejprve zahnat hlad, poté se stává příležitostí pro společenské posezení rodiny, popřípadě kolegů v práci. Jinými slovy, hodnota oběda, popřípadě stolování spočívá pro Rusy v tom, že bok po boku se zahráním hladu je zároveň důležitá příjemná a společenská atmosféra. (Basko 2009, s. 64)

### 1.1 Klima a zeměpisná poloha Ruska

Rusko je rozsáhlá země, která zasahuje do několika klimatických pásem. Klimatické podmínky jsou důležitým faktorem pro rozvoj zemědělství, vývoj kultury a společnosti, která konkrétní území obývá. Zpočátku východní Slované obývali oblasti dnešní Ukrajiny, Běloruska a evropské části Ruska. Na tomto území, které nazýváme Východoevropská (Ruská) rovina, se nacházejí většinou rovinné oblasti, popřípadě nížiny. Průměrná nadmořská výška činí 170 m n. m. Směrem k jihu se oblast vzhledem ke zvyšování suchosti dělí na tři vegetační pásma, ke kterým náleží konkrétní půdní

typy. Pro lesní pásmo (od poloostrova Kola po Ural) je charakteristická středně kvalitní podzolová půda. Typickými plodinami pro tuto oblast jsou oves, žito a ječmen. Jižněji (Od Nižního Novgorodu po Voroněž) leží pásmo lesostepí s šedou lesní půdou, kde se daří pšenici a luštěninám (čočka a vikev). Nejvyšší půda, která se nazývá černozem, se rozkládá v oblasti Černého moře. Jedná se o velmi kvalitní půdní typ, který slibuje bohatou úrodu. Zde se pěstuje především pšenice, dále proso nebo pohanka. Co se týče další obživy, ruské lesy jsou velmi bohaté na zvěř, řeky na ryby. (Pešek 2007, s. 13–14)

## 1.2 Tradiční ruská domácnost

V ruské historii žila většina lidí na vesnici. Manželský svazek byl častější a výhodnější než nemanželský, protože lidé v nemanželském svazku ztráceli určitou právní způsobilost. Rodina nejčastěji bydlela v dvougeneračním uskupení, nicméně rodiny s více generacemi nebyly výjimkou. Důležitou součástí života se stala dělba práce, kdy se celá rodina společně starala o pole, domácí zvířata, provoz domácnosti nebo výchovu dětí. Zatímco ženy zaujímaly místo u méně náročných prací, muži se věnovali pracím, při nichž využívali svoji fyzickou sílu. Výchově a předávání získaných zkušeností se věnovali prarodiče. Soužití více generací nebývalo vždy jednoduché, nicméně přispívalo k vzájemné sounáležitosti a k dobrému fungování rodiny a společnosti. (Pešek 2007, s. 28–29)

Ženy měly podle pravoslavných tradic především plnit funkci dobré manželky, hospodyně a služky hospodáře, který byl hlavou rodiny. Žena měla za úkol organizovat domácnost, vaření a starání se o děti. To neznamenovalo, že by vše musela vykonávat sama, nicméně ona sama vše zorganizovala. Co se týče hierarchie žen, hlavní slovo měla vždy ta nejstarší v rodině. Přípravu jídel organizovala nejstarší žena v rodině – co se bude vařit, z jakých surovin se bude jídlo připravovat, a zároveň práci rozdělila mezi mladší ženy, které se pohybovaly v domácnosti (hlavně snachy). Hospodyně také systematicky připravovala zásoby na zimu, starala se o konzervaci potravin (sušení, nakládání...). Během ruské historie spočívala úloha žen hlavně v práci pro domácnost, nicméně na jejím hospodaření byla závislá celá rodina. (Pešek 2007, s. 29–31)

V dřívějších dobách nechyběla v ruské kuchyni pec, která byla dominantou domu. Pec neměla odvodový otvor, proto stála za rohem za dveřmi, kudy lépe proudil kouř z domu ven. V místnosti se úhlopříčně proti peci nacházel stůl a vitrína s ikonami. Toto místo se nazývá svatý kout. Pec sloužila především k pečení nebo zapékání. Hospodyně

ráno pec vymetla, poté ji rozpálila a upekla drobné pečivo (pirohy, preclíky). Dále při větším žáru upekla chléb. Když pec pomalu chladla, vařila pokrmů na celý den, které v peci vydržely až do večera. Používalo se nádobí z přírodních materiálů, od 19. století přišlo nádobí kovové, které bylo oproti předchozímu typu mnohem trvanlivější. (Pešek 2007, s. 32–37)

### 1.3 Vývoj ruské kuchyně

Slované černachovské kultury obývali v období 2. – 4. stol. n. l. území dnešního Dněpru, Dněstru a Donu. Jejich obživu zajišťovalo obdělávání pole, dále chov domácích zvířat, lov a sběr. Vyráběli keramické nádobí. Z tohoto období pochází staré slovanské jídlo pražmo (*борошно*). Jedná se o kaši, která byla vyráběna z pražených, vyláčených zrn. Následovaly další kultury (peňkovská, imeňkovská), které se živily obdobným způsobem jako černachovská. (Pešek 2007, s. 15–17)

V období do vpádu Mongolů se na Rusi pěstovalo žito, oves a ječmen. Tyto plodiny nejsou příliš náročné na počasí a kvalitu půdy, proto se jim dařilo. Dále Rusové pěstovali proso nebo pohanku. V tomto období se již objevují vdolky a lívance z pšeničné nebo ječné mouky (*оладьи, блины*). Obyvatelé se soustředili i na pěstování výživných luštěnin (hrách, čočka), ze kterých připravovali kaše (*сочиво*) nebo polévky. Zelenina představovala další zdroj potravy. Populární byl především česnek, cibule, ředkev, mrkev, tuřín nebo zelí. Zelí se konzervovalo kvašením. Lesní ovoce se drtilo a nechalo zkvasit. Takto upravenému ovoci ředěnému vodou se říkalo mors (*морс*). Rusové chovali mnoho druhů zvířat (drůbež, prasata, koně, skot, kozy). Rusové koně nikdy nekonzumovali. V tomto období už staří Rusové vyráběli z mléka tvaroh, smetanu i máslo. Oblíbenými nápoji byly pivo (*нуво*), medovina (*медовуха*), chlebný kvas (*хлебной квас*) nebo zmiňovaný mors (*морс*). Velmi populární se stala konzumace stromové mízy, která Rusům vydržela až do 20. století. Je zajímavé, že i přes značné klimatické rozdíly na území Rusi, byla strava starých Rusů velmi podobná ve všech částech. (Pešek 2007, s. 19–28)

V období po vpádu Mongolů se rozmohla vlna migrace. Rusové se stěhovali více na sever, kde žily ugrofinské národy. Postupně se do ruské kuchyně vměšovaly prvky kuchyně severské. Tradiční zemědělství a chov domácích zvířat významně obohatil rybolov a obchod s rybami. Ryby v tomto období představovaly pro Rusy hlavní zdroj bílkovin. Ryby se zmrazovaly, sušily, nasolovaly. Maso domácích zvířat se upravovalo dušením, vařením, při slavnostnějších příležitostech se peklo. Oblíbenou polévkou byla

rybí polévka ucha (*уха*), popřípadě *razsol* (*рассол*) s kvašenou zeleninou. Častým pokrmem byla kaše (ovesná, špaldová, pohanková...). V tomto období se už stávají velmi populárními pokrmy z mouky – plněné pirohy nebo perníky. Vznikla také snaha tradiční chutě inovovat. Na vsi hospodyně pracovala s česnekem, cibulí, koprem, popřípadě petrželí. Bohatší obyvatelstvo si mohlo dovolit nakupovat koření. Z Řecka se dovážel bobkový list, koriandr nebo anýz, z oblasti, kde žijí Arabové, se dovážel černý pepř, hřebíček, skořice, šafrán, zázvor nebo kardamom. Další neméně důležitou změnou byl způsob práce se surovinami. Zatímco dříve se často suroviny rozmělnovaly na malé kousky, nyní přichází snaha připravovat pokrmy z celých surovin nebo kusů (nejlépe z celého zvířete nebo rostliny). Na zimu bylo potřeba připravit zásoby tak, aby vydržely zhruba od října do dubna. V tomto období se již potraviny konzervovaly. Hlavními způsoby konzervace jsou: sušení, nakládání, uzení, solení, proslazování, mražení, zalévání do tuku, popřípadě kvašení. Konzervací se zabráňuje rozšiřování nepotřebných mikroorganismů v potravinách, které by potraviny znehodnotily. V některých případech se dokonce konzervovaly potraviny ne prioritně kvůli tomu, aby se nezkazily, ale kvůli získání lepší chuti. Oblíbenými konzervovanými jídly byly a jsou: kysané zelí (*квашеная капуста*), nálev z kvašených okurek (*рассол*) pro přípravu polévky, sušená ředkev, ze které vařili kaši (*мазуня*). Ovoce a lesní plody se nejčastěji sušily, dále zavařovaly (*варенье*). Ruská zavařenina v tomto období odpovídala dnešnímu ovocnému kompotu. Jednalo se o ovoce zavařené ve sladkém sirupu. Maso se většinou zamrazovalo (pokud to bylo pro danou oblast možné) a ryby se často nasolovaly. Hospodyně musely o konzervaci systematicky přemýšlet, aby bylo přes zimu dostatek jídla a aby bylo chutné. (Pešek 2007, s. 69–83)

V období od poloviny 16. století do konce 17. století byl v carském Rusku výrazný vliv politického a sociálního napětí, společnost se dělila na šlechtu a poddané. To mělo vliv nejenom na společenské aspekty, ale i na vývoj kuchyně. Jelikož docházelo k rozvoji obchodu, objevovala se v kuchyni nová koření. Způsob úpravy masa se obměnil. Zatímco dříve se maso hlavně vařilo, nyní se často peče v peci nebo na rožni, což se dříve považovalo za sváteční úpravu. Oblíbeným pokrmem byla pečená selata. Díky dovážení nových surovin (citrony, olivy...) začali vařit polévku soljanku (*солянка*), která je velmi oblíbená dodnes. Další oblíbená polévka, která se vařila z ryb nebo skorového, se nazývá tavrancuk (*таврэнчук*). Turkotatarským vlivem se do ruské kuchyně dostalo nudlové těsto na výrobu pelmení (*пельмени*) nebo nudlových pochoutek (*латиша*). Oblíbené byly také sladké zákusky smažené v tuku (*котломы*),

populární byly především v jižní části Ruska. Pokrmy vyráběné z mouky neztratily svoji oblíbenost ani v tomto období. Nejrozšířenější moukou byla mouka žitná, dále ovesná a ječná. V 16. století našla v Rusku své místo destilace alkoholu. Oblíbeným nápojem se kromě piva a medoviny stává vodka. Rusové také již vařili čaj, nejprve se čaj vařil z větviček, popřípadě i z květů. Ruskému čaji v tomto období nápoj zvaný sbiteň (*сбитень*), který se získával z medu a bylin, nicméně čaj se později stal ruským králem nápojů. Rusové zakládali sady, kde pěstovali nejrůznější ovoce – hrušky, jablka, višně, švestky, meruňky, fíky apod. Moderní rostliny se objevovaly ve městech, tudíž pro venkovské obyvatelstvo příliš dostupné nebyly. (Pešek 2007, s. 85–93)

V 18. a 19. století k přílišným změnám ve stravování nedocházelo. Jídla z mouky a krup zůstávala hlavním zdrojem potravy. Chléb se nadále vyráběl z žitné mouky. Celkově bylo pečivo oblíbené, ať už v podobě různých druhů chlebů, popřípadě pirohů se sladkou či slanou náplní. Menší reformou prošly polévky, protože díky dovozu ze zahraničí byly dostupné různé druhy zeleniny. Důležitou novinkou byly brambory. Díky všestrannému využití se brambory zakomponovaly nejen do polévek, ale i do masových pokrmů. K důležitým surovinám patřilo samozřejmě mléko, mléčné pokrmy byly pro vesnické obyvatele dostupnější než masové. Stravování obyvatel měst se odlišovalo svou různorodostí připravovaných pokrmů, základ ruské kuchyně byl však stejný jako na vsi. Měšťané měli možnost ochutnat cizokrajná jídla, protože ve městech se stávalo populárním stravovat se v restauracích a kavárnách. Například v Petrohradě měli měšťané možnost ochutnat hlavně francouzská či italská tradiční jídla. V Moskvě se prohlubovala spíše tradice klasické ruské kuchyně. V 19. století se stal hlavním nápojem čaj, který převzaly sibiřské národy od sousedních Mongolů a Číňanů. Čaj se již nevařil z větviček, ale dováželo se velké množství druhů ze zahraničí, které se díky přijatelné ceně staly dostupné pro všechny vrstvy obyvatelstva. (Pešek 2007, s. 101–117)

Ve 20. století měla na vývoj ruské kuchyně negativní vliv bolševická centralizace národního hospodářství a především potravinářské výroby. Kvůli centralizaci zanikali drobní živnostníci a regionální produkce potravin. Rozmanitost a tradice nebyly bohužel pro centrální plánování důležité. Nově se prodávaly masové konzervy, které se staly velmi populárními. Dříve se jídlo považovalo za boží či posvátné, nicméně toto kulturní vnímání jídla zaniklo. Jídlo se začalo vnímat především jako fyziologická potřeba. (Pešek 2007, s. 157–164)



## 1.4 Současná ruská kuchyně a stolování

Při snídani Rusové obvykle pijí čaj nebo kávu s mlékem. Nejčastějším snídaňovým pokrmem bývá kaše. Následuje oběd, který se skládá z předkrmu, polévky, hlavního chodu a dezertu. Dezertem může být myšlen i sladký nápoj. (Fozikoš a Reiterová 1998, s. 43–44)

Snídaně obvykle probíhá doma. Pije se čaj, káva nebo kakao. K jídlu si Rusové připravují kromě zmiňované kaše (*каша*) chléb nebo bulky se sýrem, salámem, šunkou nebo marmeládou. Oblíbené jsou k snídani také párky, vejce či pirožky (*пирожки*). (Skokan 2004, s. 19) Kaše mohou být z krup, rýže, nebo obilí. Přidává se voda nebo mléko. Kaše se připravují jak na slанý, tak na sladký způsob. (Pešek 2007, s. 186–187)

Jako předkrm k obědu se nejčastěji podává salát (*салат*) nebo kaviár (*укра*). Salát se připravuje například z brambor, okurek nebo masa. (Skokan 2004, s. 19)

Dále se podává polévka (*суп*). Boršč (*борщ*) je původně ukrajinská polévka, nicméně získala si oblíbenost u Rusů a považují ji za tradiční. Připravuje se z červené řepy, masa, může být přidáno zelí. Zdobí se zakysanou smetanou pro jemnější chuť. Okroška (*окрошка*) je studená zeleninová polévka z kvasu (kvašený nápoj u různých surovin), do které se přidává vařená řepa, brambory, okurky, houby apod. Je možné ji obměňovat různými surovinami, někdy se přidává i maso. Rassolnik (*рассольник*) je polévka připravovaná z vnitřností a kvašených okurek včetně nálevu. Přidávají se do ní i kroupy nebo brambory. Soljanku (*солянка*) připravují z masa a zeleniny, má v sobě prvky rassolniku i šči. Jedná se o bohatou polévku, která je doplněna o olivy, kapary, citron, zelí či kořenovou zeleninu. Zmiňovaná šči (*щи*) se vaří ze zelí a krup, je vývarová, není zahuštěná. Takzvaná ucha (*уха*) je velmi stará ruská polévka, jejíž hlavní surovinou je rybí maso. Používají se různé druhy ryb. Doplnuje se o koření a zeleninu. Oblíbený je i vývar s masem a nudlemi (*суп лапша*). (Pešek 2007, 180–202)

Na hlavní chod Rusové volí maso s přílohou. Nejoblíbenějšími přílohami jsou brambory, rýže, pohanka nebo těstoviny. (Fozikoš a Reiterová 1998, s. 44) Maso může být hovězí, vepřové, kuřecí i skopové. V současnosti jsou oblíbenými masovými pokrmy: pečené kuře (*жареный цыплёнок*), řízek (*шницель*), biftek (*бифштекс*), roštěná (*антрекот*), hovězí stroganov (*бефстроганов*). Dalšími pokrmy jsou špíz (*шашлык*) nebo pelmeně (*пельмени*), které se nicméně jedí i jako svačina mezi snídání, obědem a večeří. (Skokan 1998, s. 19) Jídlo připravované z naložené vepřové kýty se nazývá buženina (*буженина*). Maso se naloží do octového nebo kvasového nálevu,

marinuje se spolu s kořením. Maso poté peče. Existuje mnoho variací, nicméně buženina se vždy připravuje z vepřové kýty. Dalším tradičním pokrmem jsou vareniki (вареники). Jedná se o plněné taštičky. Taštičky se vyrábějí ze stejného těsta jako nudle a poté se také vaří ve vodě. Plní se jak sladkou, tak slanou náplní. Jsou větší než pelmeně (пельмени), které se vyrábějí také z nudlového těsta. Pelmeně se plní výhradně slanou nádivkou z masa, hub nebo zeleniny. Před konzumací se vaří ve vodě stejně jako vareniki. Ušnoje (ушное) je staroruské jídlo připravované vrstvením osmaženého skopového masa s mrkví, cibulí a vodnicí<sup>1</sup>. Následně se pokrm dočutí česnekem a dusí s vodou, nakonec se zahustí moukou. (Pešek 2007, s. 181–201)

Jako dezert po hlavním chodu se nejčastěji podává ovoce, zmrzlina nebo sladký nápoj. Rusové jsou zvyklí večeřet poměrně pozdě. Večeří kolem osmé hodiny večerní. K večeři si dopřávají stejná jídla, která se podávají i k obědu. V létě mohou být večeře odlehčené. Po večeři pijí čaj s citrónem, zavařeninou nebo mlékem. K tomu přikusují sušenky nebo pečivo. (Skokan 1998, s. 19–20)

Pečivo a sladké pokrmy patří k oblíbeným pochoutkám. Bliny (блины) jsou placky z řídkého kynutého těsta podobné českým lívancům. Je to obřadní pokrm, bývá nazýván symbolem slunce. Baranki (баранки) jsou vyráběny také z kynutého těsta, nejprve se vaří ve vodě, poté pečou. Jsou to preclíky. Dračona (драчёна) představuje placku s charakterem rýžového nákypu, který může být slaný i sladký. Kalač (калач) je druh chleba. Od tradičního ruského chleba se odlišuje tím, že není z žitné, ale z pšeničné mouky. Kanon (канон) patří k tradičnímu pokrmu na obědě, kde se vzpomíná na zemřelé (поминки). Jedná se o sladkou rýžovou kaši, do které se přidává mák s medem. Karavaj (каравай) slouží jako název pro bochník chleba. Dalším oblíbeným pokrmem je kulič (кулич). Kulič se připravuje především při svátcích, například o Velikonocích. Je to sladký moučník z kynutého těsta. Těsto je tučné, přidávají se do něho mandle, rozinky koření a kandované ovoce. Kurnik (курник) bývá připravován z listového nebo jiného těsta. Je to velký plněný piroh zhruba ve tvaru i velikosti bochníku. Na Štědrý večer se pojídá sladká kaše zvaná kuťja (кутья), která se připravuje z rýže nebo pšenice, přidávají se do ní mák, rozinky, ovoce nebo med. Tato kaše se také konzumuje na vzpomínkovém obědě za zemřelého. Již několikrát zmiňované pirohy (пирогы) patří mezi nejběžnější pečivové pokrmy. Těsto může být různé (kynuté, listové apod.) a připravuje se z pšeničné mouky. Náplň v pirozích bývá

---

<sup>1</sup> Vodnice (neboli brukev řepák vodnice) je rostlina, která se konzumuje jako zelenina. Dříve měla v kuchyni podobné zastoupení jako dnes brambory. (Wikipedie [online], © 03. 09. 2019)

vyhotovena z nejrůznějších surovin. Používají se různé druhy zeleniny i masa, dále houby, vejce nebo kombinace několika surovin. A v neposlední řadě je nutné zmínit chléb, který je pro Rusy již po mnoho staletí důležitým zdrojem potravy. Dříve se konzumoval jako příloha téměř ke všem pokrmům. Nejběžnějším byl chléb ze žitné mouky, nyní existuje spousta variant na jeho přípravu. (Pešek 2007, s. 179–201)

Pro Rusy je důležitým nápojem vodka, která se pije jak před jídlem jako aperitiv, tak během jídla. Dalším důležitým nápojem je čaj. K jeho přípravě se používá samovar, což je přístroj, ve kterém se vaří voda. Horkou vodou si poté lidé zalévají čaj, jedí sušenky, bonbony nebo sladké pečivo a tráví tímto způsobem společný čas, při kterém si povídají. (Fozikoš a Reiterová 1998, s. 44) Název berezovec (*бepezoveц*) označuje mízu z břízy. Je to nasládlá šťáva. Kvas (*квас*) je mírně alkoholický nápoj, který se vyrábí například ze surovin jako je voda, cukr, zelenina nebo ovoce. Jedná se o slabě alkoholický nápoj. Dále se kvasy vyrábějí z obilí, přidávají se do nich i byliny. Název mors (*морс*) označuje ovocnou šťávu, která se ředí s vodou. Medovina (*мeд* nebo *мeдoк*) patří mezi slabě alkoholické nápoje. Získává se tak, že se zkvasí med, poté se přidají ovocné šťávy a byliny. Pivo (*пиво*) patří i v Rusku mezi oblíbené nápoje. Dříve bylo oblíbené žitné pivo a pilo se na hostinách či o svátcích. (Pešek 2007, s. 179–193)

Rusové patří mezi pohostinné národy. Rádi přijímají návštěvy, a zároveň sami rádi na návštěvy chodí. Scházejí se většinou na oslavu narozenin, výročí, popřípadě slaví příjezd příbuzného ze vzdáleného města. V ruské kultuře je zvykem nejprve do domu vejít a až poté se přivítat, Rusové říkají, že hosté by se neměli vítat přes práh. Přinést dárek pro hostitele považují za samozřejmost. Většinou se jedná o kytici pro hostitelku, popřípadě přinesou bonboniéru či lahev vína. Hostitelé servírují hostům nejrůznější delikatesy, které před návštěvou připravili. Hostům nabízejí jídla, na která bývají pyšní. Posloupnost jídel začíná studeným předkrmem, dále teplým jídlem a končí dezertem. Mezi jídly je zvykem pronést přípitek. Tento zvyk přijali Rusové z Gruzie. Přípitky se provádějí na zdraví, na štěstí, na setkání, na úspěchy ve škole apod. Čím je přípitek lépe vyřčen, tím více do dna ho vypijí. To je stará ruská tradice u stolování. Na konci návštěvy si při loučení opět všichni připijí. Tímto způsobem probíhají především hlášené a plánované návštěvy. Nehlášené návštěvy přijímá hospodyně neoficiálně, ale samozřejmě hostům nabídne hojné pohoštění. Další tradicí je přijímat hosty chlebem a solí. Tento způsob uvítání je běžný při přijímání významných politiků ze zahraničí, popřípadě dalších mezinárodních návštěv. Cizinci jsou z takového uvítání někdy rozpačití, nicméně Rusové tím vyjadřují úctu. (Basko 2009, s. 88–90)

## 2 Gramatické a lexikální jevy spojené s oblastí ruské kuchyně

Učitelé se často dostatečně nevěnují seznamování žáků s novými lexikálními jevy a jejich procvičování. Mezi jazykovými prostředky tvoří slovní zásoba základní složku. Slovní zásoba se dělí na dva typy. **Aktivní slovní zásoba** je vrstva slovní zásoby, která je uživateli během komunikace běžně užívána. **Pasivní slovní zásoba** představuje jak historismy, tak archaismy nebo neologismy, obecně se jedná o slova, kterým účastníci komunikace rozumějí, ale sami je aktivně nepoužívají. (Purm 1979, s. 11–21)

Pro výběr slovní zásoby se budu řídit dvěma zásadami. Tou první zásadou je **zaměření na cíl při osvojování cizího jazyka**. Zde je důležité, aby bylo vybráno lexikální minimum ve správné míře. Mým cílem je pojmout jak základní slovní zásobu, tak rozšiřující slovní zásobu, se kterou se uživatelé ruštiny mohou setkat v běžném životě (na zahraničních cestách do Ruska, výměnných pobytech apod.). Zásada **ekonomičnosti** se zaměřuje na co nejefektivnější výběr slovní zásoby. Toleruje neznalost určitých slov, která nezpůsobí selhání komunikace. (Purm 1979, s. 134–135)

Pro výběr lexikálního minima do výuky je důležitá **věková zralost**. Věk žáka má i úzkou souvislost s jeho jazykovými zkušenostmi. Starší žáci jsou schopni přemýšlet nad strategiemi učení a snaží se používat ty, které jsou pro ně efektivní. Učitel by měl slovní zásobu vybírat i na základě **osobnostních charakteristik** a předpokladů **nadání pro učení se cizím jazykům**. (Lojová a Vlčková 2011, s. 136–138)

Je možné říci, že z komunikačního hlediska nabývají lexikální prostředky větší vážnosti než gramatické (především morfologické) prostředky. (Purm, Jelínek a Veselý 2003, s. 75) Uvedené zásady zdůvodňují výběr lexiky v kapitolách 2.1, 2.2, 2.3 a 2.4.

### 2.1 Vybraná slovní zásoba

Slovní zásobu jsem volila na základě uvedených zásad. Zdroji pro slovní zásobu se staly publikace *Ruská konverzace* (Domes 2010, s. 75–138); *Rusko-český, česko-ruský kapesní slovník* (Kolektiv pracovníků Lingea s.r.o. 2008, s. 389–393) a *Praktická cvičení z ruského jazyka* (Mrhačová, Markuš, Opělová a Vavrečka 1988, s. 171–175). Slova jsou rozdělena do několika skupin, nejprve uvádím ruský výraz, do závorky je vložen český ekvivalent. Budu uvádět nejenom konkrétní názvy jídel, ale i názvy míst, kde je možné se najíst, popřípadě jídlo nakoupit. Jako další příklady použiji výrazy, které označují osoby, které souvisejí s touto oblastí, případně další výrazy.

Mezi **základní suroviny** patří: *хлеб (chléb), масло (máslo), мука (mouka), яйцо (vejce), варенье (zavařenina), сыр (sýr), колбаса (salám), ветчина (šunka), макаронны (makaróny, těstoviny), рис (rýže), молоко (mléko), соль (sůl), сахар (cukr), перец (pepř), молочный продукт (mléčný výrobek), кнедлики (knedlíky).*

Skupina **ovoce (фрукты)** zahrnuje *яблоко (jablko), ананас (ananas), банан (banán), груша (hruška), клубника (jahody), абрикос (meruňka).*

Do **zeleniny (овощи)** spadá: *картофель (brambor), огурец (okurka), помидор (rajče), лук (cibule), чеснок (česnek), цветная капуста (květák).*

Slova, která označují **jídla během dne**, jsou: *завтрак (snídaně), второй завтрак (dopolední svačina), обед (oběd), полдник (odpolední svačina), ужин (večeře).*

Mezi **закуски (předkrmy)** patří například: *фруктовый салат (ovocný salát), овощной салат (zeleninový salát), омлет (omeleta), бутерброд (obložený chlebiček), яйца всмятку (vajíčka na měkko), яйца вкрутую (vajíčka na tvrdo), икра (kaviár), пироги (pirohy).*

**Супы (polévky):** *овощной суп (zeleninová polévka), суп лапша (nudlová polévka), уха (rybí polévka), картофельный суп (bramborová polévka), борщ (boršč), мясной бульон (masový vývar), щи (šči), окрошка (okroška).*

V restauračním menu se mezi **masovými pokrmy (мясные блюда)** nachází například: *свинина (vepřové maso), индейка (řízek), говядина (hovězí maso), бифштекс (biftek), ростбиф (hovězí pečeně), телятина (telecí maso), молодая баранина (jehněčí maso), баранина (skorové maso), дичь (zvěřina), кролик (králík), копченость (uzenina), печень (játra), птица (drůbeží maso), жареный цыпленок (pečené kuře), индейка (krůta), гусь (husa), утка (kachna), плоды моря (plody moře), рыба (ryba), сосиска (párek), рубленая котлета // рубленый индейка (karbanátek // sekaný řízek), жирное мясо (tučné maso), сарделька (špekáček). Maso může být doplněné přílohou (garnitur), dále nádivkou (начинка) či omáčkou (sous).*

Dále uvádím výběr **nápojů (напитки)**. Jsou to: *минеральная вода (minerální voda), сок (džus), яблочный морс (jablečný mošt), лимонад (limonáda), газированная вода (sodovka), чай (čaj), кофе (káva), пиво (pivo), вино (víno), водка (vodka), коньяк (koňak).*

Жако **десерты (dezerty)** uvádím tyto příklady: *пирожное (zákusek), мороженое (zmrzlina), блинчик (palačinka), рисовый пудинг (rýžový nácur), кекс (bábovka), конфета (bonbón), шоколад (čokoláda).*

Z oblasti **stravování** doplňují tyto výrazy: *буфет (bufet)*, *кондитерская (cukrárna)*, *официант (číšník)*, *официантка (číšnice)*, *столовая (jidelna)*, *меню (jidelní lístek)*, *кафе (kavárna)*, *повар (kuchař)*, *повариха (kuchařka)*, *студенческая столовая (menza)*, *заказать блюдо (objednat si jídlo)*, *обслужить (obsloužit)*, *пивная (pivnice)*, *полуфабрикаты (polotovary – o jídle)*, *ресторан (restaurace vyšší cenové skupiny)*, *кафе // закусовая (restaurace nižší cenové skupiny)*.

Jídla mají i různé **vlastnosti**. Vybrala jsem tyto: *вегетарианские блюда (bezmasá jídla)*, *вкусное блюдо (chutné jídlo)*, *невкусное блюдо (nechutné jídlo)*, *мучные блюда (moučná jídla)*, *горьковатое блюдо (nahořklé jídlo)*, *кисловатое блюдо (nakyslé jídlo)*, *сладковатое блюдо (nasládlé jídlo)*, *пересоленное блюдо (přesolené jídlo)*, *пригорелое блюдо (připálené jídlo)*, *овощные блюда (zeleninová jídla)*, *фирменные блюда (speciality)*, *порционные блюда (minutky)*, *маринованные грибы (nakládané houby)*, *маринованные огурцы (nakládané okurky)*, *солёные огурцы (okurky nakládané v soli)*, *солёные грибы (houby nakládané v soli)*.

Dále považuji za důležitá slova ta, která se týkají oblasti **stolování**. Jsou to: *ложка (lžíce)*, *ложка столовая (polévková lžíce)*, *ложка чайная (kávnová lžička)*, *зубочистка (párátko)*, *тост (přípitek)*, *тарелка (talíř)*, *салфетка (ubrousek)*, *нож (nůž)*, *вилка (vidlička)*, *стакан (sklenice)*.

## 2.2 Zrádná slova

V této části jsou uvedena slova, která znamenají něco jiného, než se na první pohled zdá. Jedná se o rusko-česká homonyma. Publikace, ze které se inspiroji, se nazývá *Zrádná slova v ruštině* (Csiriková a Koničková 2015, s. 17–258) a v této části práce jsou z ní čerpána vhodná slova.

Rozdělím rusko-česká homonyma do dvou skupin o čtyřech sloupcích. V první skupině se budou nacházet ty výrazy, kde ruské slovo označuje jídlo či něco jiného z oblasti stravování a stolování a stejně znějící české slovo ne.

Ve druhé tabulce se budou nacházet slova, která v češtině označují jídlo, případně něco jiného z oblasti stravování a stolování a stejně nebo podobně znějící ruské slovo bude znamenat něco jiného.

Ve třetí tabulce se nacházejí slova, kde stejně znějící ruský i český výraz označují jídlo či něco jiného souvisejícího s touto oblastí, ale významy jsou jiné.

ruský výraz mající vztah k tématu kuchyně a stolování	český překlad	český výraz nemající vztah k tématu kuchyně a stolování	ruský překlad
<b>булка</b>	houska	<b>bulka (pod kůží)</b>	пишечка
<b>варка</b>	vaření	<b>várka</b>	порция
<b>ветчина</b>	šunka	<b>většina</b>	большинство
<b>вилка</b>	vidlička	<b>vilka</b>	котедж
<b>вкусный</b>	chutný, dobrý	<b>vkusný</b>	изящный
<b>грудка</b>	prsíčka (kuřecí)	<b>hrudka</b>	комок
<b>мука</b>	mouka	<b>muka</b>	мука
<b>обрат</b>	nízkotučné mléko	<b>obrat (tělem)</b>	поворот, оборот
<b>свежий</b>	čerstvý	<b>svěží</b>	бодрый
<b>сласть</b>	pamlsek, dobrota	<b>slast</b>	наслаждение
<b>сливки</b>	sladká smetana	<b>slivky (piva)</b>	остатки (пива)
<b>сок</b>	šťáva	<b>sok</b>	соперник
<b>суп</b>	polévka	<b>sup</b>	стервятник
<b>чара</b>	pohár, číše	<b>čára</b>	линия

Tabulka 1 Rusko-česká homonyma (ruské výrazy mající vztah k tématu kuchyně a stolování)

ruský výraz nemající vztah k tématu kuchyně a stolování	český překlad	český výraz mající vztah k tématu kuchyně a stolování	ruský překlad
<b>бухта</b>	záliv	<b>buchta</b>	сладкий пирожок
<b>ванночка</b>	vanička	<b>vánočka</b>	рождественский сдобный хлеб
<b>завиток</b>	kadeř, lokna	<b>závitek</b>	зразы
<b>мучник</b>	moukař, mouč. červ	<b>moučník</b>	пирожное
<b>окурок</b>	nedopalek	<b>okurka</b>	огурец
<b>поганка</b>	prašivka, potvora	<b>pohanka</b>	гречиха
<b>поливка</b>	zalévání	<b>polévka</b>	суп
<b>прибор</b>	přístroj	<b>příbor (souprava)</b>	столовый прибор
<b>удить</b>	chytat na udici	<b>udit (maso)</b>	коптить

Tabulka 2 Rusko-česká homonyma (české výrazy mající vztah k tématu kuchyně a stolování)

ruský výraz mající vztah k tématu kuchyně a stolování	český překlad	český výraz mající vztah k tématu kuchyně a stolování	ruský překlad
<b>заварить</b>	1. spařit horkou vodou 2. zavařit si to	<b>zavařit (polévku)</b>	заправить
<b>закуска</b>	předkrm	<b>zákusek</b>	пирожное
<b>капуста</b>	zelí	<b>kapusta</b>	савойская капуста
<b>овощи</b>	zelenina	<b>ovoce</b>	фрукты
<b>чёрствый</b>	okoralý, tvrdý	<b>čerstvý</b>	свежий

Tabulka 3 Rusko-česká homonyma (ruské i české výrazy mající vztah k tématu kuchyně a stolování)

## 2.3 Ruské fráze z oblasti ruské kuchyně a stolování

V této kapitole se budu zabývat frázemi, které se v ruském prostředí běžně užívají nejenom v restauraci, ale i při stolování obecně. Budu čerpat z publikací *Ruská konverzace* (Domes 2010, s. 88–94); *Rusko-český, česko-ruský slovník* (Šroufková, Vencovská a Pleský 1999, s. 546).

*Dobrou chut!* – Приятного аппетита!

*Kde se můžete dobře najíst?* – Где можно хорошо поесть?

*Mohu si objednat stůl?* – Можно заказать стол?

*Je tento stolek volný?* – Этот столик свободен?

*Prosím stolek pro dva.* – Столик для двоих, пожалуйста.

*Je kuchyně ještě otevřena?* – Кухня ещё открыта?

*Dejte mi, prosím, jídelní lístek.* – Дайте, пожалуйста, меню.

*Dejte mi, prosím, nápojový lístek.* – Дайте, пожалуйста, меню напитков.

*Napřed bychom se něčeho napili.* – Сначала мы хотели бы выпить чего-нибудь.

*Dvě piva (kávy), prosím.* – Два пива (два кофе), пожалуйста.

*Chceme si objednat.* – Мы хотим заказать.

*Co nám můžete doporučit?* – Что вы можете порекомендовать?

*Toto jsem si neobjednal.* – Я этого не заказывал.

*Velice dlouho to trvá.* – Это очень долго длится.

*Jídlo je studené.* – Еда холодная.

*Číšníku, přineste, prosím, účet.* – Официант, дайте пожалуйста счёт.

*Zaplatím vše.* – Я заплачу за всё.

*Účet je chybně sečten.* – В счёте есть ошибка.

*To je pro vás.* – Это для вас.

*Všechno bylo velice chutné.* – Всё было очень вкусно.

*Jídlo nám velice chutnalo.* – Еда нам очень понравилась.

*Přineste, prosím...* – Принесите, пожалуйста...

*Dám si...* – Я возьму...

*Chybí mi nůž (lžice, vidlička)* – У меня нет ножа, (ложки, вилки).

*Chybí mi talíř (sklenice).* – У меня нет тарелки (стакана).

*Máte pepř a sůl?* – У вас есть перец и соль?



## 2.4 Slovesa související s tématem ruské kuchyně a jejich časování

Na základě frázi a zásad pro výběr lexikálního minima (viz kap. 2) jsem vybrala několik sloves, která souvisejí se stravováním nebo s přípravou jídla a považuji je pro studenty střední školy za důležitá. Jedná se o slovesa *jíst*, *pít*, *snídat*, *obědvat*, *večeřet*, *vařit*, *objednat*, *platit*, *doporučit* nebo *vzít*. U každého slovesa uvedu jeho časování. Správnost časování sloves byla ověřena na online slovníku Seznam slovník.

- Sloveso **jíst (есть)**: *я ем, ты ешь, он ест, мы едим, вы едите, они едят.*
- Sloveso **pít (пить)**: *я пью, ты пьёшь, он пьёт, мы пьём, вы пьёте, они пьют.*
- Sloveso **snídat (завтракать)**: *я завтракаю, ты завтракаешь, он завтракает, мы завтракаем, вы завтракаете, они завтракают.*
- Sloveso **obědvat (обедать)**: *я обедаю, ты обедаешь, он обедает, мы обедаем, вы обедаете, они обедают.*
- Sloveso **večeřet (ужинать)**: *я ужинаю, ты ужинаешь он ужинает, мы ужинаем, вы ужинаете, они ужинают.*
- Sloveso **vařit (варить)**: *я варю, ты варишь, он варит, мы варим, вы варите, они варят.*
- Sloveso **vařit (готовить)**: *я готовлю, ты готовишь, он готовит, мы готовим, вы готовите, они готовят.*
- Sloveso **objednat (заказать)**: *я закажу, ты закажешь, он закажет, мы закажем, вы закажете, они закажут.*
- Sloveso **platit (платить)**: *я плачу, ты платишь, он платит, мы платим, вы платите, они платят.*
- Sloveso **doporučit (рекомендовать)**: *я рекомендую, ты рекомендуешь, он рекомендует, мы рекомендуем, вы рекомендуете, они рекомендуют.*
- Sloveso **vzít (взять)**: *я возьму, ты возьмёшь, он возьмёт, мы возьмём, вы возьмёте, они возьмут.*
- Sloveso **koupit (купить)**: *я куплю, ты купишь, он купит, мы купим, вы купите, они купят.*

### 3 RVP, ŠVP

#### 3.1 Rámcový vzdělávací program (RVP)

Rámcové vzdělávací programy (RVP) jsou závazným rámcem, dle kterého se tvoří školní vzdělávací programy na jednotlivých školách ve všech oborech vzdělávání. Týká se to jak předškolního, základního, základního uměleckého, jazykového a středního vzdělávání. V České republice jsou zavedeny zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon). (NÚV - Národní ústav pro vzdělávání [online], © 2011–2020)

#### Ruský jazyk v RVP pro gymnázia

Ruský jazyk v rámcovém vzdělávacím programu pro gymnázia (obor 79-41-K/41) je zařazen v rámci vzdělávací oblasti jazyk a jazyková komunikace do kategorie další cizí jazyk. Dle očekávaných výstupů **receptivních řečových dovedností** by žák měl: porozumět hlavním myšlenkám autentického řečového projevu, rozlišovat různé mluvčí, styly, názory nebo citové zabarvení mluvy, porozumět hlavním myšlenkám v textu, identifikovat strukturu jednoduchého textu a vyhledat hlavní informace, odvozovat významy neznámých slov na základě znalosti kontextu či znalosti další slovní zásoby, pracovat s různými typy slovníků a užívat různé techniky čtení. Podle očekávaných výstupů **produktivních řečových dovedností** by žák měl: umět formulovat stručně a mluvnicky správně svůj názor (písemně i ústně), reprodukovat přečtený či vyslechnutý text, umět popsat své okolí zájmy nebo činnosti, sestavit písemný i ústní projev na jednoduché téma, strukturovat text, sdělovat ústně i písemně obsahově jednoduché informace a používat slovníky k překladu. Na základě očekávaných výstupů **interaktivních řečových dovedností** by měl být žák schopen: gramaticky správně vyjadřovat svůj názor (písemně i ústně), reagovat v každodenních situacích i za pomoci frazeologických obrátů, foneticky bez chyb komunikovat v běžných situacích a zapojovat se do diskuze s rodilými mluvčími. Očekávané výstupy jsou přehledně uvedeny v Tabulce 4. (RVP pro obory vzdělání 79-41-K/61 a 79-41-K/81 2007, s. 18-19)

Jazykové prostředky a funkce zahrnují fonetiku (přízvuk, rytmus, intonace...), pravopis (interpunkce, běžná pravidla), gramatiku (jednoduché slovní tvary, vyjádření přítomného, minulého a budoucího času a jejich trpných tvarů atd.) a lexikologii (např. přirovnání, ustálená slovní spojení). Komunikativní funkce si dává za cíl vyjadřovat

postoje a názory, emoce, kratší i delší písemné projevy, morální stanovisko, samostatné ústní projevy, interakce (rozhovor), práci se slyšeným i čteným textem a informacemi z médií. Z tematických okruhů a komunikačních okruhů a komunikačních situací se vyčleňuje oblast veřejná, pracovní, vzdělávací, osobní, osobnostní a společenská. Téma ruské kuchyně a stolování řadím k oblasti veřejné a společenské. (RVP pro obory vzdělání 79-41-K/61 a 79-41-K/81 2007, s. 19–20)

<b>OČEKÁVANÉ VÝSTUPY</b>	
<b>Receptivní a řečové dovednosti</b>	<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ rozumí hlavním myšlenkám autentického řečového projevu</li> <li>→ rozumí hlavním myšlenkám v textu</li> <li>→ rozlišuje různé mluvčí, styly, názory nebo citové zbarvení promluvy</li> <li>→ identifikuje strukturu jednoduchého textu a vyhledává důležité informace</li> <li>→ odvozuje významy neznámých slov na základě znalosti kontextu či znalosti další slovní zásoby</li> <li>→ pracuje s různými typy slovníků a užívá různé techniky čtení</li> </ul>
<b>Produktivní řečové dovednosti</b>	<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ formuluje stručně a mluvnicky správně svůj názor (písemně i ústně)</li> <li>→ reprodukuje přečtený či vyslechnutý text</li> <li>→ popisuje své okolí, zájmy nebo činnosti</li> <li>→ umí sestavit písemný i ústní projev na jednoduché téma</li> <li>→ strukturuje text</li> <li>→ zvládne sdělovat ústně i písemně obsahově jednoduché informace</li> <li>→ používá slovníky k překladu</li> </ul>
<b>Interaktivní řečové dovednosti</b>	<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ mluvnicky správně vyjadřuje svůj názor (písemně i ústně)</li> <li>→ reaguje v každodenních situacích i za pomoci frazeologických obrátů</li> <li>→ foneticky bez chyb komunikuje v běžných situacích</li> <li>→ zapojuje se do diskuze s rodilými mluvčími</li> </ul>

Tabulka 4 Očekávané výstupy dle RVP

### 3.2 Školní vzdělávací program (ŠVP)

„Školní vzdělávací program pro vzdělávání, pro něž je vydán rámcový vzdělávací program, musí být v souladu s tímto rámcovým vzdělávacím programem. Obsah vzdělávání může být ve školním vzdělávacím programu uspořádán do předmětů nebo jiných ucelených částí učiva (například modulů).“ (NÚV – Národní ústav pro vzdělávání [online], © 2011–2020)

Školní vzdělávací program, který jsem prozkoumala, je ze školy Zemědělská akademie a Gymnázium Hořice – střední škola a vyšší odborná škola, příspěvková organizace. ŠVP je platný od 01. 09. 2009. Na této škole jsem sama absolvovala osmileté gymnázium a vykonávala jsem zde souvislou praxi z ruského a českého jazyka. ŠVP je platný pro obor osmiletého gymnázia, pro moji diplomovou práci jsou podstatné ročníky vyššího gymnázia (5. – 8. ročník). Všechny čtyři ročníky mají týdenní hodinovou dotaci ruského jazyka v počtu tří hodin. Očekávané výstupy žáků v ŠVP této školy odpovídají očekávaným výstupům v RVP pro gymnázia. Učivo, které je spjato s ruskou kuchyní a stolováním, je zařazeno do třetího ročníku – slovní zásoba (stolování, nákup potravin, komunikace v jídelně a při stolování), reálie (ruská kuchyně), komunikativní situace (turista při stolování). (ŠVP pro obor vzdělání 79-41-K/81 2009, s. 66–84)

## 4 Didaktické prostředky

Didaktické prostředky jsou chápány jako jevy a předměty, které slouží ke splnění vytyčených cílů. Je v nich zahrnuto vše, co pomáhá k dosažení výchovně vzdělávacích cílů. (Maňák 1997, s. 49–50)

Didaktické prostředky se dělí na nemateriální didaktické prostředky a materiální didaktické prostředky. Mezi nemateriální didaktické prostředky patří organizační formy výuky, vyučovací metody, vyučovací zásady a mezi materiální didaktické prostředky se řadí výchovné instituce, učebny a jejich zařízení, technické vybavení prostorů, ve kterých probíhá vzdělávání, pracovní nástroje a stroje a učební pomůcky. (Janiš a Loudová 2018, s. 86–87)

### 4.1 Nemateriální didaktické prostředky

Nejprve jsou v práci uvedeny metody výuky a jejich klasifikace, u některých jsou konkrétní příklady přiblíženy. Poté jsou v práci předloženy formy a jejich klasifikace.

#### Metody výuky

„Metoda jako cesta k cíli je rozhodujícím prostředkem k dosahování cílů v každé uvědomělé činnosti; proto záleží na výběru vhodných metod a na jejich dokonalém ovládnutí“. (Maňák 1997, s. 33)

Metoda je v podstatě systém vyučovacích činností učitele a aktivit, ve kterých se zapojují žáci. Níže uvedu klasifikace metod dle Maňáka. (Maňák 1997, s. 34–35)

#### Klasifikace dle pramene poznání a poznatků

- 1) slovní metody
  - **monolog, dialog, písemné práce, práce s učebnicí**
- 2) názorně demonstrační metody
  - **pozorování, předvádění, demonstrace, projekce**
- 3) praktické metody
  - **nácvik pohybových dovedností, laborování, pracovní činnost, výtvarná činnost**

### **Klasifikace podle samostatnosti a aktivity žáků**

- 1) sdělovací metody
- 2) samostatná práce žáků
- 3) výzkumné metody

### **Klasifikace metod z hlediska myšlenkových operací žáků**

- 1) komparativní postup
- 2) induktivní postup
- 3) deduktivní postup
- 4) analyticko-syntetický postup

### **Klasifikace metod dle fáze výchovně vzdělávacího procesu**

- 1) motivační metody
- 2) expoziční metody
- 3) fixační metody
- 4) diagnostické metody
- 5) aplikační metody

### **Klasifikace metod dle organizace výchovně vzdělávacího procesu**

- 1) kombinace vyučovacích forem s metodami
- 2) kombinace učebních pomůcek s metodami

Dalším typem jsou tzv. **aktivizační výukové metody**. Jejich cílem je odbourávat stereotypy ve výuce, podporují tvořivost učitelů i žáků. Výuka zaměřená na aktivizační výukové metody, díky kterým pracují především žáci, důraz je kladen na řešení problémů a přemýšlení. (Maňák a Švec 2003, s. 105)

### **Klasifikace aktivizačních metod**

- 1) Diskusní metody
- 2) Heuristické metody, řešení problémů
- 3) Situační metody
- 4) Inscenační metody
- 5) Didaktické hry

## Specifikace vybraných výukových metod

Níže jsou přiblíženy konkrétní metody. K bližší specifikaci jsou vybrány metody, které mohou být využity při zpracovávání praktické části diplomové práce. Cílem diplomové práce je vytvoření pracovních listů na rozšíření slovní zásoby.

**Práce s obrazem** patří mezi názorně-demonstrační metody. Každý obraz je složen z tzv. vizuálních prvků, které jsou jádrem toho, co vnímáme. Každý obraz má určité charakteristiky. Obraz by měl být obsahově dostatečně naplněný vzhledem k probíranému tématu, aby práce s ním mohla být efektivní. U žáků by měly být při práci s obrazem evokovány pozornost a vnímání. Žák se s obrazem nejprve seznámí, dále vytváří věrný popis obrazu, následně vysvětluje informace, které jsou v obraze obsažené. S prací s obrazem zároveň souvisí vytváření piktogramů, symbolů, myšlenkových map, pojmových map nebo schémat. (Maňák a Švec 2003, s. 82–85)

**Samostatná práce** je individuální práce, na kterou dostane žák určitý časový úsek ke splnění. Žák je součástí hromadné výuky, ale zároveň má prostor pracovat sám individuálně. Žáci získávají (nebo si ověřují) poznatky vlastní prací. Uplatňují samostatné učení nebo kritické myšlení. Stávají se samostatnějšími, což jim pomůže k přebírání odpovědnosti za studijní výsledky. Mezi výhody samostatného učení patří to, že žáci mohou realizovat své vlastní nápady, učí se spoléhat na vlastní znalosti a zkušenosti, sami si volí tempo práce, učí se plánovat, učitel se může individuálně věnovat jednotlivým žákům a podporuje se tvořivost. Nevýhodou samostatné práce je logicky malá komunikace a možnost spolupráce, nepodporují se dostatečně sociální vztahy. (Maňák a Švec 2003, s. 152–156)

**Heuristické metody, metody řešení problémů** spadají pod aktivizační metody. Představují model, kdy se žáci učí pomocí samostatného objevování a osvojování poznatků. Učitel klade problémové otázky, seznamuje žáky s různými rozpory a problémy. Nicméně učitel sám tyto poznatky nesděluje, ale vede žáky, aby se dopátrali k řešení sami. To podporuje jejich tvořivost a chuť poznávat nové. Tyto metody probíhají v několika fázích. Žáci nejprve problém identifikují, dále provádějí analýzu situace, poté vytvářejí hypotézy a návrhy řešení. Navrhují vlastní řešení a v případě, že neuspějí, vracejí se k dřívějším fázím. Cílem těchto metod je rozvíjet schopnosti vyhledávat důležité informace, ukládat je do souvislostí a na základě vlastních zkušeností je uplatňovat v životě. (Maňák a Švec 2003, s. 113–118)

**Kritické myšlení** je typem tzv. komplexních výukových metod. Komplexní výukové metody v sobě zahrnují i organizační formy výuky. Samotné kritické myšlení vede žáky k hloubkovému učení, žáci hledají souvislosti a díky porozumění učivu vycházejí s vlastními závěry. Pro kritické myšlení je typický tzv. třífázový model učení (konstruktivistický model učení). Jedná se o fázi evokace (motivace, vyvolání zájmu, formulace nejasností), uvědomění si významu (hledání nových informací, udržení zájmu žáka) a fázi reflexe (systematizace získaných vědomostí, utváření vazeb). Důležitou roli hrají učitelovy otázky. Ty mohou být doslovné (vyžadují přesnou formulaci definic), převodové (transformace získaných informací do jiné podoby), syntetické (vlastní postoje, hledání alternativních řešení), interpretační (porozumění souvislostem mezi informacemi), evaluační (hodnotící, osobní stanovisko k problému, kritičnost k informacím, odolnost vůči manipulaci), analytické (analýza jevů, pátrání po hlubším vysvětlení) nebo aplikační (hledání nejasností, uplatňování poznatků). (Maňák a Švec 2003, s. 131–163)

### **Organizační formy výuky**

Výuka je realizována v různých organizačních formách. Je to způsob uspořádání, který napomáhá k uskutečnění vyučování, v jehož rámci se využívají nejrůznější metody výuky a další vyučovací prostředky. (Maňák 1997, s. 45)

Janiš a Loudová (Janiš a Loudová, 2018, s. 53) ve své publikaci uvádějí následující klasifikaci:

#### **Klasifikace organizačních forem dle vztahu k osobnosti žáka**

- 1) individuální výuka
- 2) individualizovaná výuka
- 3) hromadná výuka
- 4) skupinová výuka
- 5) párová výuka
- 6) týmová výuka
- 7) diferencovaná výuka



## **Specifikace vybrané výukové formy**

Níže uvádím formy výuky, které by mohly být využity v praktické části diplomové práce při vytváření pracovních listů. Jedná se o výuku skupinovou, hromadnou a párovou.

**Hromadná neboli frontální výuka** je taková výuka, při které učitel řídí učební činnost celé třídy najednou. U nás i ve světě se jedná o nejčastěji používanou výukovou formu. Nevýhodou je omezená aktivita žáků. (Janiš a Loudová 2018, s. 53–54)

V párové výuce pracují žáci ve dvoučlenných skupinách. Většinou se jedná o dvojici žáků sedících v jedné lavici. Oba žáci společně pracují na úkolu, vyměňují si poznatky atd. Uplatňují komunikační schopnosti, vykazují zvýšenou aktivitu a jejich spolupráce vede k porozumění (ne jenom k mechanickému zapamatování). Nevýhodami jsou časová náročnost a možný hluk ve třídě. (Janiš a Loudová 2018, s. 58–59)

Při **skupinové výuce** se uplatňuje individuální přístup k žákům, podněcuje se kolektivní spolupráce mezi žáky, kteří se učí zodpovědnosti. Tento způsob organizace si klade cíle společenské (spolupráce, postoje...), cíle k rozvoji osobnosti (rozvoj schopností) nebo cíle k zefektivnění výuky (samostatnost žáků, aktivita). Skupinová výuka u žáků podporuje tvořivost, schopnost rozhodování nebo individualizaci žáků. Skupiny mohou být sestavovány dle různých kritérií. (Maňák 1997, s. 47–48).

### **Klasifikace práce ve skupinách podle oddělení**

- 1) dle prospěchu
- 2) dle řad lavic
- 3) dle pohlaví, zájmu...

### **Klasifikace práce ve skupinách se stejně velkými skupinami**

- 1) skupiny řešící shodné zadání
  - všechny skupiny řeší jedno zadání
  - jednotlivé skupiny řeší různé části jednoho zadání
- 2) skupiny řešící různé zadání

### **Klasifikace práce ve skupinách s různě velkými skupinami**

- 1) třída
- 2) školní skupiny
- 3) partnerské skupiny (2 žáci)

## 4.2 Materiální didaktické prostředky

Do materiálních didaktických prostředků patří metodické pomůcky, učební pomůcky, didaktická technika, učebny a zařízení učeben. Pro moji práci jsou důležité pomůcky textové. Mezi ně patří učebnice, pracovní materiály (pracovní sešity, sbírky úloh, atlasy, tabulky) a doplňková a pomocná literatura (encyklopedie, časopisy). (Janiš a Loudová 2018, s. 87–90)

### Pracovní listy

Cílem mé práce je vytvoření pracovních pomůcek, konkrétně pracovních listů. Pracovní listy se řadí k tištěným učebním pomůckám. Jejich funkce je aktivizační, slouží ke shrnutí učiva, které si žáci procvičí. V pracovních listech nebývá sdělováno nové učivo. Tento materiální didaktický prostředek se chápe jako doplněk k učebnici, navazuje na její učivo. Jejich výhodou je to, že proces tvorby odpovědí je řízen, předtištěné pracovní listy urychlují průběh učení a podporují koncentraci žáka při osvojování učiva. Jsou určeny k jednorázovému použití na rozdíl od učebnice, která má často mnohaletou životnost. (Doleček, Skoupil a Řešátko 1975, s. 25–34)

Pracovní list je složen z různých cvičení, úkolů, může obsahovat obrazový materiál. Slouží v první řadě k samostatnému procvičování žáka, ale může být využit i ve dvojicích či skupinách. Vedle pracovního listu existuje i tzv. odpovědní list. Od pracovního listu se liší tím, že nemá vypracované zadání úkolů, ale slouží pouze pro záznam odpovědí (např. při skupinové práci na stanovištích). Pracovní sešit je soubor pracovních listů, stojí na pomezí mezi učebnicí a pracovním listem. (Čapek 2015, s. 124–125)

### Tvorba pracovního listu

Pracovní listy učitel vytváří především proto, že nemá k dispozici univerzálně použitelné materiály. Je třeba myslet na to, že pracovní list tvoříme individuálně a na míru pro konkrétní potřebu, pro konkrétní cílovou skupinu. V případě přípravy pracovního listu pro jazykovou hodinu je nezbytné propojit probírané téma s gramatikou a vhodně volit obtížnost cvičení dle úrovně žáků. Učitel by si měl vytvořený pracovní list nejprve sám vyplnit, aby mohl opravit případné chyby a připravit si správné řešení úkolů pro větší jistotu ve vyučovací hodině. Pracovní list

může být prokládán dalšími aktivitami, které hodinu zpestří. Na první pohled musí být přehledný. (Inkluzivní škola [online], © 2020)

Existují dva způsoby, jak pracovní listy tvořit. Tím prvním je tzv. „stříhací metoda“, kdy učitel okopíruje různá cvičení z učebnic či dalších materiálů, ručně cvičení vystříhá, nalepí na papír a sestaví pracovní list, který dále kopíruje. Druhým způsobem je tzv. „elektronická metoda“. Spočívá v tom, že pracovní list je tvořen na počítači. Hlavní výhodou je jeho snadná obměna v budoucnu, nevýhodou časová náročnost. (Inkluzivní škola [online], © 2020)

## **Projektování učebních úloh**

Úlohou se myslí jazykový útvar, který obsahuje signál k řešení problému. Úlohy by měly být zadávány ve formě rozkazovací či tázací věty. V případě, že žák z úlohy nepochopí, že se jedná o problém k řešení, jedná se o nesprávně zadanou úlohu, která neplní svoji didaktickou funkci. Proto by úloha měla být formulována tak, aby vzbuzovala výzvu k řešení. Využívají se tzv. akční slova (ukaz, dokaž, ověř, vysvětli atd.). Úlohy obsahují věcné a významové úkolové pole. Věcné úkolové pole se zabývá obsahem učiva, významové úkolové pole navozuje činnosti žáka. Pokud žák nerozumí zadání úlohy, je předurčen k jejímu neúspěšnému řešení. Není vhodné do úloh záměrně zařazovat tzv. „chytáky“, protože to pro žáky může být zbytečně matoucí. Nedochozí k navození správných myšlenkových operací, které jsou potřebné k úspěšnému dosažení řešení. V učebních úlohách může být obsaženo více otázek, nicméně je vhodné tyto otázky pokládat zvlášť. V žádném případě by se nemělo jednat o řečnické otázky. Regulační vliv si klade za cíl udržet žákovy navozené činnosti v aktivitě až do vyřešení úkolu. Jde o to, aby žák měl navozenou klidnou atmosféru pro práci, aby se správně a po celou dobu v úloze orientoval. Tento vliv také může odhalovat žákovy kvality a role v kolektivu, to se týká úloh, které se zadávají do skupin. (Nikl 1997, s. 6–16)

Úlohy pro žáky mají také motivační vliv. To je síla, která na žáka působí a vzbuzuje v něm touhu po nalezení řešení, má vliv na jeho zaujetí úlohou, vzbuzení soutěživosti apod. Zároveň by úloha měla fungovat jako příležitost k úspěchu, kterého chce žák docílit. Žák by měl sám od sebe chtít dosáhnout dobrého výkonu a zažít úspěch, což ho motivuje k práci na dalších úlohách. Učitel by se proto měl nad úlohami zamýšlet. Celému výše uvedenému procesu se říká projektování úloh. (Nikl 1997, s. 6–16)

## Typy učebních úloh

Dělení učebních úloh dle Hendricha vyčleňuje následující typy: úlohy jazykové nebo řečové, úlohy dle formy stimulu a formy žákovy odezvy při cvičení, úlohy dle vztahu mezi cizím a mateřským jazykem, úlohy dle stupně řízenosti žákovy odezvy při cvičení. (Hendrich 1988, s. 316)

### **Dělení dle J. Hendricha (Hendrich 1988, s. 316-353)**

- 1. Úlohy jazykové nebo řečové**
  - a) jazykové úlohy
  - b) řečové úlohy
  - c) předřečové úlohy
- 2. Úlohy dle formy stimulu a formy žákovy odezvy při cvičení**
  - a) podle formy stimulu
  - b) podle formy žákovy odezvy
- 3. Úlohy dle vztahu mezi cizím a mateřským jazykem**
  - a) překladové úlohy
  - b) kontrainterferenční úlohy
- 4. Úlohy dle stupně řízenosti žákovy odezvy při cvičení**
  - a) receptivní úlohy
  - b) reproduktivní úlohy
  - c) produktivní úlohy

Níže uvádím podrobnější informace o typech úloh, které jsou využitelné pro tvorbu pracovních listů.

**Jazykové úlohy** mohou být pravopisné, lexikální, fonetické nebo gramatické. Mezi sebou se vzájemně prolínají. Například lexikální cvičení na psaní slov zároveň procvičují i pravopis. Je důležité zvolit si u každého cvičení cíl, ke kterému žák bude směřovat. Tato cvičení směřují k automatizaci daného jevu, který si žák osvojuje (Hendrich 1988, s. 317)

**Řečové úlohy** se soustředí na obsah sdělení, protože jejich cílem je automatické vybavování si osvojených jazykových jevů ve zvukové nebo psané formě. Jsou užitečné k ukotvení a rozvíjení řečových dovedností, ke čtení s porozuměním nebo překládání. (Hendrich 1988, s. 317)

**Úlohy podle formy stimulu** zahrnují několik druhů úloh. Jsou to úlohy se zvukovým verbálním stimulem (bez psaného textu), úlohy s grafickým stimulem (práce s textovými materiály), úlohy s graficko-akustickým stimulem (kombinace poslechu a sledování textu), úlohy s obrazovým stimulem (ilustrace) a úlohy s předmětným stimulem (model, hračka). (Hendrich 1988, s. 321)

**Úlohy podle formy žákovy odezvy** jsou ústní, písemné nebo úkonové. Písemná cvičení mohou mít i grafickou formu (např. nakreslení obrázku). Úkonová cvičení sledují reakci žáka na učitelův cizojazyčný projev (např. popisování, co učitel nebo spolužák dělá). Cvičení jsou kombinací jednoho typu stimulu s druhem odezvy, což znamená, že vznikají různé varianty pro tvoření cvičení. (Hendrich 1988, s. 321–322)

**Překladové úlohy** se mohou užívat například pro souhrnné opakování učiva, ve kterém se vyskytuje určitý jev. Učitel by měl překladová cvičení zařazovat do výuky uváženě a účelně, aby nedocházelo k tomu, že žák omezuje své myšlení cizím jazykem a příliš se upíná na srovnávání cizího a mateřského jazyka, což není žádoucí. Žák se učí pracovat s jazykem, vyjadřuje pomocí něho své myšlenky, proto by učitel neměl zařazovat příliš dlouhá překladová cvičení, aby se dbalo na kvalitu překladu. (Hendrich 1988, s. 322–323)

**Receptivní úlohy** se týkají poslechu a čtení a bývají kombinovány s úlohami **reproduktivními** nebo **produktivními**. Žák například vyslechne dialog a poté ho vlastními slovy parafrázuje. Podobně lze produkci a reprodukci využít u čtených textů. (Hendrich 1988, s. 326)

Vedle třídění úloh dle Hendricha, existuje třídění úloh dle typu odpovědi, která je vyžadována. Mezi základní druhy patří **otevřené** a **uzavřené** úlohy. (Chráska 1999, s. 25–26)

### **Dělení dle M. Chrásky (Chráska 1999, s. 26):**

#### **1. Otevřené úlohy**

- a) se širokou odpovědí
- b) se stručnou odpovědí

#### **2. Uzavřené úlohy**

- a) dichotomické
- b) s výběrem odpovědi
- c) přiřazovací
- d) uspořádací

**Otevřené úlohy se širokou odpovědí** vyžadují poměrně rozsáhlou odpověď (půl strany nebo i více). Rozsah odpovědi je zpravidla vymezen vynechaným místem pod otázkou. (Chráška 1999, s. 25–27)

→ příklad otevřené úlohy se širokou odpovědí: *Сравните чешскую и русскую кухню.*

**Otevřené úlohy se stručnou odpovědí** vyžadují krátké odpovědi. Dělí se na produkční a doplňovací otevřené úlohy se stručnou odpovědí. (Chráška 1999, s. 27–28)

→ příklad produkční otázky: *Которые русские супы знаешь? (напиши 3 примера).*

→ příklad doplňovací otázky: *Типичным спиртным напитком России является .....*

**Uzavřené úlohy dichotomické** nabízejí dvě možnosti výběru odpovědi, z nichž je jedna správná. (Chráška 1999, s. 29–30)

→ příklad dichotomické uzavřené úlohy: *После обеда пьем кофе – кафе. (подчеркните правильное слово)*

**Uzavřené úlohy s výběrem odpovědi** jsou chápány jako otázky s výběrem z několika odpovědí. Jejich varianty jsou, že žák hledá jednu správnou odpověď, jednu nesprávnou odpověď, jednu nejpřesnější odpověď nebo více správných odpovědí. Vždy je nutné žáky předem upozornit, jakou odpověď mají za úkol hledat. (Chráška 1999, s. 30–37)

→ příklad uzavřené otázky s výběrem odpovědi: *Вечером обычно обедаем – ужинаем – завтракаем. (один правильный ответ)*

**Uzavřené otázky přiřazovací** jsou složeny ze dvou skupin pojmů a instrukcí, na základě kterých má žák za úkol jednotlivé prvky ze skupin k sobě přiřadit. (Chráška 1999, s. 37–38)

→ příklad přiřazovací uzavřené otázky: *Составьте четыре пары из двух групп: 1) закуска, суп, второе, десерт, тост 2) уха, вареники, мороженое, водка, икра.*

**Uzavřené otázky uspořádací** požadují seřazení prvků do řady na základě instrukcí (dle velikosti, chronologicky apod.) (Chráška 1999, s. 18–40)

→ příklad uspořádací uzavřené otázky: *Расставьте блюда в правильной последовательности. (суп, второе, закуска, десерт)*

# **PRAKTICKÁ ČÁST**

## 5 Analýza učebnic

Cílem mé diplomové práce je vytvoření pracovních listů, které budou sloužit k rozšíření slovní zásoby v oblasti ruské kuchyně a stolování. Proto jsou v této kapitole porovnány tři řady českých učebnic ruského jazyka pro střední školy z hlediska slovní zásoby. To je výzkumný problém. Výsledkem je zjištění, která slova, slovní spojení nebo fráze jsou v učebnicích uváděny, poznatky jsou vzájemně srovnány. Jedná se o komparativní výzkumnou metodu. (Průcha 1998, s. 48–49)

Výzkum byl proveden podle bodů uvedených v publikaci *Kapitoly ze základů pedagogiky* ve čtyřech fázích – přípravné, realizační, fázi zpracovávání a vyhodnocování a v závěrečné fázi. (Janiš, Vacek a Kraus 2004, s. 128–129)

V přípravné fázi byly vybrány tyto řady učebnic: *Raduga po novomu* (nakladatelství Fraus), učebnice *Klass!* (nakladatelství Klett) a *Tvoj šans* (nakladatelství Fraus). Učebnice pro analýzu jsou zvoleny na základě jejich dostupnosti v univerzitní knihovně a vlastního rozhodnutí autorky.

Byla zvolena tři kritéria pro srovnávání učebnic. Tím prvním je **jazyková úroveň** učebnice (A1, A2, B1, B2), do které je téma ruské kuchyně vloženo. V další fázi je porovnán **výskyt** jednotlivých slov, slovních spojení nebo frází (shody a rozdíly mezi jednotlivými učebnicemi).

V realizační fázi výzkumu probíhá sběr dat. Sběr dat k porovnávání byl proveden pročitáním a studováním učebnic, ve kterých byly konkrétní výrazy vhodné pro výzkum vyhledávány.

Slova, slovní spojení a fráze jsou představeny nejprve u každé učebnice zvlášť, poté je slovní zásoba rozdělena dle výskytu slovní zásoby (ve všech třech učebnicích, ve dvou učebnicích, v jedné učebnici). Výsledky jsou vyobrazeny pomocí tabulek a grafu.

V závěrečné fázi jsou shrnuty výsledky analýzy. Na tyto výsledky je brán zřetel při vytváření pracovních listů na rozšíření slovní zásoby.



## 5.1 Raduga 4: po novomu

Nejprve se analýza zaměřuje na učebnice z řady Raduga po novomu. Řada těchto učebnic je složena z pěti učebnic, ke každé učebnici je vytvořen pracovní sešit, CD a příručka učitele. Téma ruská kuchyně a stolování je zahrnuto ve čtvrtém dílu. Všechny informace k řadě učebnic Raduga po novomu jsou dostupné na internetové stránce nakladatelství Fraus. (FRAUS Učebnice, [online], © 2020)

Učebnice Raduga 4: po novomu, ve které je obsaženo téma ruské kuchyně a stolování, odpovídá jazykové úrovni **A2**, dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, což je uvedeno na titulní straně. Jedná se o čtvrtý díl z řady těchto učebnic. Lekce se jmenuje *Где мы пообедаем?*.

### Výrazy mající vztah k tématu ruské kuchyně a stolování

Slova, slovní spojení a fráze byly vybírány z celé lekce v učebnici. Učivo (slova) je v lekci představeno jak ve slovníčku v učebnici, tak v různých cvičeních, která učebnice nabízí, nebo v doplňkových tabulkách či rozhovorech a textech, které obsahují další slovní zásobu. (Jelínek, Alexejeva, Hříbková a Žofková 2010, s. 74–103)

Skupiny	Výrazy
<b>základní suroviny a přílohy</b>	<i>рис, хлеб, сахар, молоко, соль, масло, сыр, яйцо, колбаса, сосиски, ветчина, йогурт, сметана, мука, перец, сливочное масло, творог, повидло, начинка, гриб, соус, картофельное пюре, тесто, гарнир, пшеничная мука, булочка</i>
<b>ovoce</b>	<i>фрукты, яблоко, груша, апельсин, банан, клубника, слива, персик, абрикос, лимон, виноград, черешня</i>
<b>zelenina</b>	<i>овощи, капуста, картошка, картофель, морковь, лук, помидор, огурец, редиска, кудрявая капуста, цветная капуста, квашеная капуста</i>
<b>pokrmy</b>	<i>закуска, завтрак, обед, ужин, блюдо, пирог, пирожок, кулебяка, салат, винегрет, яичница, мясо, пельмени, жаркое, цыплёнок, рыба, говядина,</i>

	<i>свинина, котлета, тефтель, биточек, икра, шашлык</i>
<b>polévky</b>	<i>суп, борщ, щи, солянка, окрошка, суп-лапша, уха</i>
<b>nápoje</b>	<i>напиток, сок, вода, чай, кофе, квас, кефир, минеральная вода, газированная вода, чёрный кофе, кофе с молоком, лимонад, какао, пиво, вино, водка</i>
<b>dezerty</b>	<i>конфеты, мороженое, торт, блин, пирожное. оладьи</i>
<b>stolování a stravování</b>	<i>ресторан, столовая, кафе, закусочная, самообслуживание, меню, стол, столик, стул, буфет, тарелка, ложка, вилка, нож, кружка, рюмка, салфетка, мясорубка, тёрка, глубокая тарелка, мелкая тарелка, столовая ложка, чайная ложка</i>
<b>vlastnosti</b>	<i>горячий, холодный, свежий, чёрствый, вкусный, горький, тушёный, жареный, рубленый, сладкий, праздничный</i>
<b>fráze</b>	<i>Приятного аппетита!; Мне хочется есть.; Мне хочется пить.; Не пора ли нам пообедать?; Сделать вам кофе?; Посмотреть меню?; Принести вам хлеб?; Покажите, пожалуйста, меню.</i>
<b>další slovní spojení</b>	<i>первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо, на закуску (обед, ужин), чистить картошку</i>
<b>slovesa</b>	<i>(по) есть, пить, (при)готовить, (по)завтракать, (по)обедать, (по)ужинать, заказать, заказывать, обслуживать, нравиться, подавать, выбрать, попробовать, взять, купить, измельчать</i>

Tabulka 5 Slovní zásoba v učebnici Raduga 4: po novomu

## 5.2 Tvoj šans 1

Učivo učebnicové řady Tvoj šans je rozděleno do tří učebnic. Jedná se o učebnice ruského jazyka pro střední školy a jazykové školy. Učebnice obsahují i pracovní sešit. Procvičovací části jsou zařazeny vždy za každou lekci. Lekce nese název *Пальчики облизешь!*.

Učebnice Tvoj šans 1, v níž se nachází téma ruské kuchyně a stolování, je řazena k jazykové úrovni **A1** dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, která je uvedena na titulní straně. Jedná se o první díl z řady těchto učebnic. (FRAUS Učebnice, [online], © 2020)

### Výrazy mající vztah k tématu ruské kuchyně a stolování

Výrazy (slova, slovní spojení, fráze) jsou rozříděny do skupin uvedených v tabulce. Výrazy v učebnici jsou zobrazeny jak v textech, tak ve slovníčku, případně dalších cvičeních, rozhovorech apod. (Valova, Golovatina a Rykovská 2018, s. 108–119)

Skupiny	Výrazy
<b>základní suroviny a přílohy</b>	<i>продукт, мёд, масло, мука, яйцо, творог, молоко, крупа, орех, йогурт, каша, овсяная каша, колбаса, зелень, сыр, хлеб</i>
<b>ovoce</b>	<i>фрукты, яблоко, апельсин, лимон</i>
<b>zelenina</b>	<i>овощи, картофель</i>
<b>pokrmu</b>	<i>завтрак, обед, ужин, блюдо, еда, пицца, салат, пирог, бутерброд, винегрет, оливье, рыба, мясо, пельмени, плов, котлета, шашлык, pozы, красная рыба, свинина</i>
<b>polévky</b>	<i>суп, грибной суп, щи, борщи, уха</i>
<b>nápoje</b>	<i>напиток, чай, вода, вино, кофе, сок, кефир, пиво, кисель, минеральная вода, чёрный кофе</i>
<b>dezerty</b>	<i>десерт, пирожное, мороженое, торт, сладости, блин, конфеты</i>
<b>stolování a stravování</b>	<i>ресторан, кафе, меню, вагон-ресторан, чайник, чайная, чаепитие, чаевые, нож, вилка, посуда, самовар, блюдо, чашка,</i>

	<i>диета, пост, вегетарианец, веган, рецепт, витамин, бутылка</i>
<b>vlastnosti</b>	<i>домашний, ресторанный, местный, горячий, тёплый, кислый, холодный, диетический, вкусный, сладкий, фарфоровый, рассыпчатый, полезный, постный, вредный, жареный</i>
<b>fráze</b>	<i>За здоровье!; На здоровье!; Слюнки текут!; Приятного аппетита!; Пальчики оближешь!; Вкусно!; Я хочу пить.; Я хочу есть.; Я голоден как волк!; Я соблюдаю пост.; Я на диете.; Вы уже выбрали?; Что закажете?; Что желаете?; У меня на ужин йогурт.; На завтрак (обед, ужин) я ел....; Я сижу на диете.; Дать на чай.; Вкуснятина!; Что у вас на завтрак/обед/ужин?</i>
<b>další slovní spojení</b>	<i>хорошо готовить, плохо готовить, на завтрак, на обед, на ужин</i>
<b>slovesa</b>	<i>есть, пить, готовить, завтракать, обедать, ужинать, варить, съесть, взять, заказать, выбрать, выпить</i>

Tabulka 6 Slovní zásoba v učebnici Tvoj šans 1

### 5.3 Klass! 1

Učebnice řady Klass! slouží k výuce pro střední školy. Do učebnic je vtištěn i pracovní sešit, který se nachází na konci učebnice za všemi lekcemi. Učebnice má tři díly.

Lekce zabývající se ruskou kuchyní a stravováním se nachází v prvním dílu řady těchto učebnic, která odpovídá jazykové úrovni **A1** dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Název lekce je *Приятного аппетита!*.

#### Výrazy mající vztah k tématu ruské kuchyně a stolování

Výrazy (slova, slovní spojení, fráze) jsou rozříděny do skupin vytvořených v tabulce. Slovní zásoba je v lekci vyobrazena v rozhovorech, procvičovacích cvičeních, textech, slovníčcích, receptu atd. (Orlovová, Vágnerová a Kožušková 2010, s. 75–86)

Skupiny	Výrazy
<b>základní suroviny a přílohy</b>	<i>лавровый лист, укроп, петрушка, масло, уксус, специя, соль, зелень, сметана, кнедлики, рис, йогурт, каша, мёд, булочка, молоко, мука, творог, гриб, растительное масло, ваниль, бекон, ветчина, паста, спагетти</i>
<b>ovoce</b>	<i>фрукты, лимон, яблоко, апельсин, вишня</i>
<b>zelenina</b>	<i>капуста, свёкла, морковь, лук, помидор, картофель, перец, чеснок, картошка, овощи</i>
<b>pokrmy</b>	<i>еда, завтрак, обед, ужин, салат, бутерброд, мясо, пирожок, пицца, гамбургер, гуляш, шницель, пельмени, пирог, сэндвич, яичница, слойка</i>
<b>polévky</b>	<i>суп, бульон, борщ</i>
<b>nápoje</b>	<i>напиток, сок, кофе, кофе капучино, кофе эспрессо, вода, минеральная вода, чай</i>
<b>dezerty</b>	<i>десерт, мороженое, пирожное, шоколад, выпечка, тирамису, кекс, блин, торт</i>
<b>stolování a stravování</b>	<i>сковорода, тёрка, тарелка, кафе,</i>

	<i>кафешка, ресторан, гриль, нож, вилка, миска, рецепт</i>
<b>vlastnosti</b>	<i>свежий, горячий, экзотический, традиционный, рассыпчатый, классный, вкусный</i>
<b>fráze</b>	<i>Солить по вкусу.; Пальчики оближешь!; Слюнки текут!; Приятного аппетита!; Посоветуй, что мне заказать.; Что ты будешь?; Я возьму...; Я буду...; Вот здорово!; Я уже проголодался.; Мне нравится...; Моё любимое ...-это...; Что вы хотите заказать?; Что хотите заказать?; Там можно заказать...</i>
<b>další slovní spojení</b>	<i>мясо на гриле, есть/пить на завтрак/на обед</i>
<b>slovesa</b>	<i>обжаривать, нарезать, тереть, солить, варить, тушить, перекусить, заказать, заказывать, взять, пить, есть, испечь, советовать</i>

Tabulka 7 Slovní zásoba v učebnici Klass! 1

## 5.4 Srovnání slovní zásoby v učebnicích ruského jazyka pro střední školy

V následujícím srovnávání jsou porovnána jednotlivá slova a slovní spojení vyskytující se v učebnicích. Předmětem analýzy je **výskyt** slov a slovních spojení v jednotlivých učebnicích. Je srovnáváno to, zda se v učebnicích opakují či se vyskytují ojediněle.

Slova a slovní spojení jsou porovnávána z těchto skupin z tabulek 5, 6 a 7: **základní suroviny a přílohy, ovoce, zelenina, pokrmy, polévky, nápoje, dezerty, stolování a stravování a vlastnosti. Skupiny fráze, další slovní spojení a slovesa** do srovnání zařazena nejsou, protože se v případě slovních spojení slova často vyskytují v jiných uvedených skupinách v tabulce (např. *мясо на гриле*). U frází dochází k výskytu významově podobných vět, které jsou ale vyjádřeny různě (např. *Что вы хотите заказать? // Что закажете?*), což autorka nepovažuje za vhodné jednotky k porovnávání, ale samozřejmě slouží jako důležitý materiál pro tvorbu pracovních listů. Co se týče sloves, nejsou porovnávána z důvodu variantnosti, protože z nedokonavého slovesa můžeme vytvořit jedno nebo více dokonavých (*есть, поесть, съест, заказать, заказывать*). Pokud je v jedné učebnici uvedeno sloveso *есть* a ve druhé *съест*, není to považováno za jednotky vhodné k porovnávání výskytu v učebnicích, protože se jedná o sloveso se stejným základem. Tato slovesa jsou nicméně v tabulkách uvedena protože jsou vhodná jako inspirace pro zpracování pracovních listů.

Cílem diplomové práce je vytvoření pracovních listů s rozšiřující slovní zásobou z oblasti ruské kuchyně a stravování. Tato analýza učebnic napomáhá seznámení se slovní zásobou využití v učebnicích ruského jazyka pro střední školy, která bude využita při tvorbě jednotlivých cvičení v pracovních listech.

**Slova a slovní spojení vyskytující se ve všech třech učebnicích  
ruského jazyka pro střední školy**

<b>Skupiny</b>	<b>Výrazy</b>
<b>základní suroviny a přílohy</b>	<i>масло, йогурт, молоко, мука, творог</i>
<b>ovoce</b>	<i>фрукты, лимон, яблоко, апельсин</i>
<b>zelenina</b>	<i>картофель, овощи</i>
<b>pokrmы</b>	<i>завтрак, обед, ужин, салат, мясо, пельмени, пирог</i>
<b>polévky</b>	<i>суп, борщ</i>
<b>nápoje</b>	<i>напиток, сок, кофе, вода, минеральная вода, чай</i>
<b>dezerty</b>	<i>мороженое, пирожное, блин, торт</i>
<b>stolování a stravování</b>	<i>кафе, ресторан, нож, вилка</i>
<b>vlastnosti</b>	<i>горячий, вкусный</i>

Tabulka 8 Slovní zásoba vyskytující se ve všech třech učebnicích

V tabulce 8 se nacházejí slova a slovní spojení, která se vyskytují ve všech třech zkoumaných učebnicích (Raduga 4: po novomu, Tvoj šans 1, Klass! 1). Dohromady se jedná o 36 výrazů ze všech výše uvedených skupin.



**Slova a slovní spojení vyskytující se ve dvou učebnicích ruského jazyka pro střední školy**

<b>Skupiny</b>	<b>Výrazy</b>
<b>základní suroviny a přílohy</b>	<i>соль, зелень, сметана, рис, каша, мёд, гриб, ветчина, хлеб, сыр, яйцо, колбаса, булочка</i>
<b>ovoce</b>	-
<b>zelenina</b>	<i>капуста, морковь, лук, помидор, картошка</i>
<b>pokrmы</b>	<i>еда, бутерброд, пирожок, яичница, блюдо, винегрет, рыба, свинина, котлета, шашлык</i>
<b>polévky</b>	<i>щи, уха</i>
<b>nápoje</b>	<i>кефир, чёрный кофе, пиво, вино</i>
<b>dezerty</b>	<i>десерт, конфеты</i>
<b>stolování a stravování</b>	<i>тёрка, тарелка, рецепт, меню</i>
<b>vlastnosti</b>	<i>свежий, рассыпчатый, холодный, жареный, сладкий</i>

Tabulka 9 Slovní zásoba vyskytující se ve dvou učebnicích

V tabulce 9 jsou vypsána slova a slovní spojení, která se vyskytují v kapitolách věnujících se ruské kuchyni a stravování, alespoň ve dvou učebnicích. Jedná se o kombinace učebnic: Raduga 4: po novomu + Tvoj šans 1, Raduga 4: po novomu + Klass! 1 a Tvoj šans 1 + Klass! 1. V tabulce jsou uvedeny výrazy, které se vyskytují vždy ve dvou ze tří zkoumaných učebnic. Kromě skupiny „ovoce“ jsou nalezeny příklady ve všech ostatních skupinách v tabulce. Dohromady je v této tabulce 45 slov nebo slovních spojení.

**Slova a slovní spojení vyskytující se pouze v jedné ze zkoumaných učebnic ruského jazyka pro střední školy**

Skupiny	Výrazy
<b>základní suroviny a přílohy</b>	<i>сахар, сосиски, перец, сливочное масло, повидло, начинка, соус, картофельное пюре, тесто, гарнир, пшеничная мука, продукт, крупа, орех, лавровый лист, укроп, петрушка, уксус, специя, кнедлик, растительное масло, ваниль, бекон, паста, спагетти</i>
<b>ovoce</b>	<i>груша, банан, клубника, слива, персик, абрикос, виноград, черешня, вишня</i>
<b>zelenina</b>	<i>огурец, редиска, кудрявая капуста, цветная капуста, квашеная капуста, свёкла, перец, чеснок</i>
<b>pokrmy</b>	<i>закуска, кулебяка, булочка, жаркое, цыплёнок, говядина, тефтель, биточек, икра, пицца, оливье, плов, позы, красная рыба, пицца, гамбургер, гуляш, иницель, сэндвич, слойка</i>
<b>polévky</b>	<i>солянка, окрошка, суп-лапша, бульон</i>
<b>nápoje</b>	<i>квас, газированная вода, кофе с молоком, лимонад, какао, водка, кисель, кофе капучино, кофе эспрессо</i>
<b>dezerty</b>	<i>оладьи, сладости, шоколад, выпечка, тирамису, кекс</i>
<b>stolování a stravování</b>	<i>столовая, закусочная, самообслуживание, стол, столик, стул, буфет, ложка, кружка, рюмка, салфетка, мясорубка, глубокая тарелка, мелкая тарелка, столовая ложка, чайная ложка, вагон-ресторан, чайник, чайная, чаепитие, чайевые, посуда, самовар, блюдо, чашка, диета, пост, вегетарианец, веган, витамин, бутылка, сковорода, кафешка,</i>

	<i>гриль, миска</i>
<b>vlastnosti</b>	<i>чёрствый, горький, тушёный, рубленый, праздничный, домашний, ресторанный, местный, тёплый, кислый, диетический, фарфоровый, полезный, постный, вредный, экзотический, традиционный, классный</i>

Tabulka 10 Slovní zásoba vyskytující se v jedné učebnici

V tabulce 10 jsou uvedeny výrazy, které se vyskytují v jednotlivých zkoumaných učebnicích ojediněle (nenacházejí se v ostatních zkoumaných učebnicích). Příklady těchto slov a slovních spojení jsou uvedeny ve všech skupinách v tabulce. Dohromady je těchto výrazů 134.

### Grafické srovnání výskytu slovní zásoby



Graf 1 Výskyt slovní zásoby ve zkoumaných učebnicích

V grafickém srovnání je vidět procentuální zastoupení výrazů v učebnicích ruského jazyka pro střední školy. Modrá část grafu zastupuje výrazy, které se vyskytují ve všech zkoumaných učebnicích (16 %), červeně jsou vyznačeny výrazy vyskytující se ve dvou ze zkoumaných učebnic (21 %) a zeleně jsou zastoupeny ojedinělé výrazy, které se vyskytují vždy pouze v jedné z učebnic (63 %).

## Shrnutí výsledků analýzy učebnic ruského jazyka pro střední školy

V analýze učebnic byly srovnávány tři učebnice z různých řad. Byly porovnávány z hlediska výskytu slovní zásoby. Celkem byla porovnávána data ze tří učebnic – Raduga 4: po novomu, Tvoj šans 1 a Klass! 1. Učebnice Tvoj šans 1 a Klass! 1 jsou řazeny k jazykové úrovni A1 dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, učebnice Raduga 4: po novomu patří k úrovni A2. Z učebnic byly vybrány kapitoly, které se věnují ruské kuchyni a stravování. Jednalo se o jednu kapitolu v každé učebnici. Bylo zkoumáno, jak často se výrazy v jednotlivých učebnicích vyskytují.

Nasbíraná data (slova a slovní spojení) byla roztříděna do skupin (základní suroviny a přílohy, ovoce, zelenina, pokrmy, polévky, nápoje, dezerty, stolování a stravování, vlastnosti, fráze, slovní spojení a slovesa). Skupiny *fráze*, *další slovní spojení* a *slovesa* do porovnávání zařazeny nebyly z důvodů uvedených v kap. 5.4.

V tabulkách 8–10 jsou konkrétní výrazy roztříděny podle výskytu v jedné, ve dvou, ve třech učebnicích.

Všechny výrazy z tabulkových skupin *fráze*, *další slovní spojení* a *slovesa* spolu s ostatními slovy z kap. 2 slouží jako materiál vhodný pro zpracování pracovních listů, jejichž vytvoření je cílem této diplomové práce.

Nejvíce slov, slovních spojení a frází nabízí učebnice Raduga 4: po novomu. Pravděpodobně je to tím, že odpovídá vyšší jazykové úrovni dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky než ostatní zkoumané učebnice. Odpovídá jazykové úrovni A2, zatímco ostatní učebnice patří k úrovni A1. Vyskytují se zde hlavně slova ze základní slovní zásoby (*чай, молоко, мясо, мука, булочка...*). Jedná se o základní potraviny, které jsou běžně dostupné, o nápoje a známé ovoce nebo zeleninu. To žákům umožňuje osvojit si velké množství slov, která mohou využít v běžné konverzační situaci. Tato učebnice nabízí největší množství slov ze všech zkoumaných učebnic. Zaměřuje se hlavně na ruskou kuchyni.

Co se týče učebnice Tvoj Šans 1, je zajímavé, že jsou zde zmíněna slova jako *плов, позы, винегрет nebo оливье*, ale chybí základní potraviny jako např. *булка*. Slovní zásoba z oblasti ovoce a zeleniny se téměř nevyskytuje (pouze 6 slov dohromady, oproti tomu Raduga 4 obsahuje více než 20 slov).

Učebnice Klass! 1 se zaměřuje jak na ruskou, tak na moderní mezinárodní kuchyni. Nalezneme zde slova: *пицца, гамбургер, сэндвич, тирамису, кофе капучино*, což značí o snaze učinit učebnici modernější a přiblížit ji mladé generaci.

## 6 Způsob zpracování pracovních listů

Pracovní listy jsou zaměřené na rozšíření slovní zásoby a jsou určeny studentům středních škol. Do cvičení je zařazována slovní zásoba z učebnic a z kapitol 2 a 5.

Pracovní listy jsou rozděleny do tří tematických celků – В магазине, В ресторане, (Не только) традиционная русская кухня. Ke každému tematickému celku jsou vytvořeny dva pracovní listy – dohromady šest pracovních listů. V tématu je vždy jeden pracovní list určený pro samostatnou práci žáka, druhý je určen pro práci ve dvojicích.

Formát pracovních listů je A4, na tomto papírovém formátu jsou cvičení přehledně uspořádaná a čitelná. Všechny pracovní listy jsou koncipovány na dva papíry formátu A4, učitel v praxi může využít oboustranný tisk. Tento formát má dostačující velikost k tomu, aby vyhověl uvedeným zásadám.

Font písma a jeho velikost jsem volila na základě doporučení pro psaní diplomové práce, tj. patkové písmo velikosti 12. Cvičení jsou uzpůsobena tak, aby se řešení jednotlivých úkolů mohla zapisovat přímo k otázkám a úkolům. Tam, kde je to potřeba, jsou vytvořeny mezery nebo linky pro psaní.

Citace nejsou v pracovních listech uváděny proto, aby nenarušovaly strukturu cvičení a neodpoutávaly pozornost studentů od práce. Citace jsou napsány v komentáři k pracovním listům (kap. 6.2). Jedná se o citace publikací, kterými se autorka inspirovala při tvorbě jednotlivých cvičení.

Většina cvičení v pracovních listech byla vytvářena na základě teoretických a praktických znalostí a zkušeností autorky. Pracovní listy byly zpracovány v souladu s teoretickou částí diplomové práce.

Cvičení v pracovních listech rozvíjejí jazykové i řečové schopnosti. Žáci též procvičují překlad a práci se slovníkem. Jsou střídány metody i formy práce, typy úloh jsou různé (otevřené se širokou odpovědí, otevřené se stručnou odpovědí, otevřené dichotomické, otevřené přiřazovací, uspořádací atd.)

Řešení k jednotlivým pracovním listům je vloženo v přílohách. Správné odpovědi jsou zaznamenány červeně. Ve cvičeních, ve kterých řešení není vyplněno, je vyžadován individuální přístup žáků k práci.

## 6.1 Komentář k jednotlivým pracovním listům

**Pracovní list 1** – jedná se o pracovní list z tematického celku **В магазине** a je určený pro samostatnou práci jednoho žáka. Obrázek ze cvičení 1 je propůjčený z webové stránky pixabay.com a je chráněný licencí CC0.<sup>2</sup> Autorkou je AnnaliseArt. Pracovní list obsahuje 6 cvičení. První dvě cvičení se vztahují k obrázku (metoda práce s obrazem). Cvičení 3 si klade za cíl rozdělit správně slova do skupin, cvičení 4 se zaměřuje na rusko-česká homonyma, kdy má žák za úkol vybrat správnou možnost překladu (metoda problémového učení). Cvičení 5 obsahuje přesmyčky, žák v nich nalezne slovo a s pomocí slovníku ho přeloží. Cvičení 6 je zaměřeno na doplňování slov podle významu do vět (metoda problémového učení), žáci mají jako nápovědu na výběr slova pod zadáním.

**Pracovní list 2** patří do stejného tematického celku jako předchozí pracovní list, ale je určen pro práci ve dvojicích. Nalezneme v něm náročnější cvičení, proto je určen pro dva žáky. V prvním cvičení žáci popisují daná slova bez použití kořenu. Ve druhém cvičení mají za úkol vypsát co nejvíce slov, která znají, do konkrétních skupin. Ve třetím cvičení žáci hledají dvojice českých a ruských slov. Čtvrté cvičení obsahuje stejný text jako v předchozím pracovním listu, do kterého žáci mají za úkol doplnit vhodná slova, nicméně zde už nemají nápovědu a musí slova vymyslet dle kontextu sami (metoda problémového učení). Páté cvičení navazuje na cvičení čtvrté. Žáci vymýšlejí pokračování příběhu ze cvičení 4 (produkční metoda spadající do metod kritického myšlení).

**Pracovní list 3** patří do tematického celku **В ресторане**. Jedná se o variantu pro samostatnou práci. První cvičení si klade za cíl využít slovní zásobu týkající se stolování. Obrázek talíře je vytvořen pomocí nástroje „Tvary“ v programu Microsoft Office Word 2007. Cvičení 2 si má za cíl roztrdit slova mezi chody, žák musí znát význam slov, aby je mohl správně zařadit. Ve třetím cvičení žák vytváří věty na základě vypsání podmínek (sloveso, předmět, příslovecné určení místa apod.). Ve čtvrtém cvičení žák překládá slovní spojení na základě vlastního úsudku, tj. bez slovníku, slovní může později využít ke kontrole výsledků. V pátém cvičení jsou nastíněny situace v restauraci ve formě rozhovorů. Žák má za úkol zpřeházené výpovědi seřadit do

---

<sup>2</sup> Pixabay.com = web obsahující obrázky, které jsou volné pro komerční užití, a u kterých není nutné uvádět zdroj. (Wikipedie [online], © 2020)

správného pořadí dle významu. Cvičení 5 je inspirováno publikací *100 aktivit, her a učebních strategií ve výuce cizích jazyků*. (Buttner 2013, s. 63)

**Pracovní list 4** je součástí tematického celku **В ресторане**, je to varianta pro práci ve dvojicích. Na rozehrání je ve cvičení 1 doplňování rozhovoru, který žáci předvedou před třídou. Mají na výběr z možností. Druhé cvičení je kreativní, ale vyžaduje širší znalost slov. Žáci ve dvojici tvoří letáček pro propagaci své smyšlené restaurace, kavárny či jídelny (metoda práce s obrazem). Dalším bodem tohoto cvičení je vytvoření menu – to vyžaduje bohatou znalost slovní zásoby. Ke druhé úloze tohoto pracovního listu inspirovala autorku publikace *100 aktivit, her a učebních strategií ve výuce cizích jazyků*. (Buttner 2013, s. 60) Třetí cvičení si žádá po žácích vytvoření komiksu. Podmínkou je, že tématem komiksu je situace v restauraci, žáci by neměli zapomenout využít barvy, u postav rozlišovat gestikulaci a mimiku. Čtvrté cvičení navazuje na komiks, cílem je popsat situaci z komiksu ve slohovém stylu vypravování. Komiks je metodou práce s obrazem a metodou kritického myšlení, reprodukce textu (přepis komiksu do vypravování) je také metodou kritického myšlení.

**Pracovní list 5** patří do tematického celku **(Не только) русская кухня**. Jedná se o variantu pro samostatnou práci. Název celku je zvolen tak, aby nebyl striktně vedený k ruské kuchyni, ale mohlo se tam objevit i cvičení zaměřující se na českou kuchyni. Ve cvičení 1 je cílem na základě znalosti slovní zásoby vyloučit jedno slovo z řady a svůj výběr odůvodnit (metoda problémového učení). Ve druhém cvičení žáci tvoří dvojice podstatných a přídavných jmen tak, aby dávaly smysl. S těmito dvojicemi vytvářejí libovolné věty. Ve třetím cvičení na základě indicií hádají, o který pokrm se jedná. Čtvrté cvičení je křížovka. Páté cvičení je produkční, žáci samostatně tvoří popis české vánoční večeře.

**Pracovní list 6** z tematického celku **(Не только) русская кухня** je určen pro práci ve dvojicích. V prvním cvičení jsou nastíněna témata pro krátkou konverzaci ve dvojici. Cvičení je inspirováno publikací *Praktická cvičení z ruského jazyka – díl II., část A*. (Mrhačová, Markuš, Opělová a Vavrečka 1998, s. 147) Ve druhém cvičení na žáky čekají sčítací příklady, žáci hádají, které jídlo je výsledkem, sami analogicky vymyslí další dva příklady. Cvičení 3 se zaměřuje na přísloví o jídle. Žáci budou krátce debatovat nad smyslem jednotlivých přísloví. Prísloví byla nalezena na webové stránce [russkie-poslovitsi.ru](http://russkie-poslovitsi.ru). Ve čtvrtém cvičení žáci popíší, co vyjadřují česká přísloví o jídle na základě jejich výběru. Páté cvičení je rozsáhlé, vyžaduje znalost ruského receptu, který žáci doplní do pracovního listu a poté ho představí ústně spolužákům.

## 7 Pracovní listy

### Pracovní list 1 – В магазине (самостоятельная работа)

- 1) Посмотрите картинку. Выберите шесть любых продуктов. Напишите название продукта и два его свойства (например, цвет или вкус) в правильной грамматической форме.



*Пример: вода – минеральная, газированная*

- |    |    |
|----|----|
| 1. | 4. |
| 2. | 5. |
| 3. | 6. |

- 2) Напишите предложения со словами в скобках. Используйте глагол купить в прошедшем времени и продукты из упражнения 1.

*Пример: (он, купить, что, когда) – Он купил молоко вчера.*

1. (мама, купить, что, где)
2. (дедушка, купить, что, когда)
3. (мы, купить, что, с кем)
4. (я, купить, что, кому)



**3) Составьте группы из слов.**

*Слова: редиска, сыр, апельсин, клубника, йогурт, сахар, персик, свёкла, абрикос, мука, зелень, капуста, лук, яблоко, помидор, мёд, перец, груша, крупа*

**овощи –**

**фрукты –**

**продукты –**

**4) Выберите один правильный перевод чешских слов.**

zákusek = пирожное – закуска

polévka = поливка – суп

čerstvý = чёрствый – свежий

rohanka = поганка – гречка

okurka = огурец – окурок

buchta = бухта – сладкий пирожок

rárek = колбаса – сосиска

hroznové víno = виноград – вино

**5) Найдите в буквах слова и напишите их перевод.**

фкое –

щбро –

роможеоен –

брдотубре –

чьди –

ссокаис –

змаиган –

**6) Дополните слова в правильной грамматической форме.**

*Слова: молоко, мука, индейка, пиво, рис, минеральная вода, творог, яйца, морс, чеснок, свинина, магазин, ужин*

Вчера я была с мамой в \_\_\_\_\_. Мама хотела готовить ужин. По- поэтому мы купили мясо – \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мы купили \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мы также купили напитки – \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. На десерт мама хотела готовить блины с \_\_\_\_\_. Купила \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мама приготовила \_\_\_\_\_. Папа пришёл домой. Мама сказала: „Я забыла купить \_\_\_\_\_ для папы!“

## **PRACOVNÍ LIST 2 – В магазине (работа в парах)**

- 1) Опишите продукты (в предложениях), не используйте корень слова. Опишите свойства продукта – внешний вид, вкус, напишите какое блюдо можно из этих продуктов приготовить.**

свёкла –

банан –

мёд –

сарделька –

сыр –

- 2) Напишите все слова, которые знаете, к группам:**

овощи –

фрукты –

молочные продукты –

супы –

десерты –

напитки –

**3) Найдите пары для этих слов без помощи словаря.**

специя	slanina
уксус	bábovka
бекон	peřivo
кекс	ocet
выпечка	koření

**4) Дополните в текст подходящие слова.**

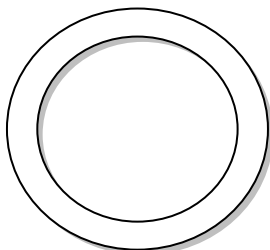
Вчера я была с мамой в \_\_\_\_\_. Мама хотела готовить ужин. По этому мы купили мясо – \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мы купили \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мы также купили напитки – \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. На десерт мама хотела готовить блины с \_\_\_\_\_. Купила \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мама приготовила \_\_\_\_\_. Папа пришёл домой. Мама сказала: „Я забыла купить \_\_\_\_\_ для папы!“

**5) Напишите продолжение истории из упражнения 3. Минимум – 8 предложений.**

### Pracovní list 3 – В ресторане (самостоятельная работа)

1) Здесь тарелка. Чего нет на столе? Нарисуйте остальные предметы.

*Остальные предметы: нож, вилка, ложка столовая, ложка чайная, стакан, чашка (кружка), рюмка, салфетка, зубочистка*



2) Составьте группы из слов.

*Слова: бифштекс, омлет, блины, бутерброд, шницель, торт, икра, яйца всмятку, пельмени, уха, шашлык, борщ, щи, мороженое, окрошка, солянка, жаркое, плов, бульон, грибной суп, плоды моря, яичница, кекс, оладьи*

На закуску можно заказать:

На первое можно заказать:

На второе можно заказать:

На десерт можно заказать:

3) Дополните предложения. Напишите глагол в скобках в правильной форме настоящего времени и дополните предложения.

Я (заказать) \_\_\_\_\_ (что) \_\_\_\_\_.

Ты (пить) \_\_\_\_\_ (что) \_\_\_\_\_ (где) \_\_\_\_\_.

Он (есть) \_\_\_\_\_ (что) \_\_\_\_\_ (как часто) \_\_\_\_\_.

Мы (завтракать) \_\_\_\_\_ (где) \_\_\_\_\_ (с кем) \_\_\_\_\_.

Вы (ужинать) \_\_\_\_\_ (где) \_\_\_\_\_ (с кем) \_\_\_\_\_.

Они (готовить) \_\_\_\_\_ (что) \_\_\_\_\_ (как часто) \_\_\_\_\_.

**4) Переводите словосочетания без словаря. Потом проверьте перевод со словарем.**

мучные блюда –

горьковатое блюдо –

кисловатое блюдо –

сладковатое блюдо –

пересолённое блюдо –

пригорелое блюдо –

цветная капуста –

квашеная капуста –

**5) Измените порядок предложений так, чтобы получился диалог, и перепишите их.**

„Я голоден как волк.“

1. „Я голоден как волк.“

„В ресторане на площади.“

2.

„Мне тоже хочется есть.“

3.

„Петя, где можно хорошо поесть?“

4.

„Да, конечно, он свободен.“

1.

„Спасибо, дайте, пожалуйста, меню.“

2.

„Этот столик свободен?“

3.

„Петя, посоветуй, что мне заказать.“

4.

„Пельмени. Пальчики оближешь!“

5.

„Что вы хотите заказать?“

1.

„Да, выбрали.“

2.

„Вы уже выбрали?“

3.

„И что вы будете?“

4.

„Я буду суп и плов.“

5.

„Я закажу суп и пельмени.“

6.

## **Pracovní list 4 – В ресторане (работа в парах)**

- 1) Дополните разговор. Потом выучите разговор и в парах его представьте одноклассникам. Можете разговор изменить.

*Предложения: „Я буду вареники и воду.“, „Что хотите заказать?“, „Мне хочется есть.“, „И что вы будете?“*

Анна: „Мне хочется пить.“

Катя:

Официант:

Анна: „Я закажу воду и солянку.“

Официант:

Катя:

Официант: „Пожалуйста, ваш заказ. Приятного аппетита!“

- 2) Представьте себе, что у вас есть ресторан, кафе или столовая. Приготовьте меню. Работайте со словарем и с цветными карандашами.

**3) Сделайте комикс. Тема – ситуация в ресторане. Работайте с цветными карандашами, изобразите мимику и жестикуляцию героев комикса.**

*Примеры фраз: „Еда холодная.“, „В счёте есть ошибка.“, „Всё было вкусно.“, „Я этого не заказывал.“, „Слюнки текут!“, „Посмотреть меню?“, „У меня нет ножа.“*

1.	2.	3.
4.	5.	6.

**4) Напишите историю вашего комикса в стиле рассказа.  
Минимум – 8 предложений.**

## Pracovní list 5 – (Не только) русская кухня (самост. работа)

### 1) Которое слово не подходит в ряд слов?

торт – блин – пирожное – рис – кекс

Почему?

кофе эспрессо – чёрный кофе – сок – чай – какао

Почему?

окрошка – щи – плов – солянка – бульон

Почему?

бутерброд – винегрет – фруктовый салат – оливье

Почему?

вино – водка – пиво – коньяк – лимонад

Почему?

### 2) Найдите пары слов и с каждой парой напишите предложение.

уха                    яблочный (яблочная)

пирог                чёрный (чёрная)

морс                 рубленый (рубленая)

кофе                 рыбный (рыбная)

котлета             грибной (грибная)

### 3) Что это?

Это суп из свёклы, мяса и сметаны. – Это \_\_\_\_\_.

Это национальный спиртной напиток России. – Это \_\_\_\_\_.

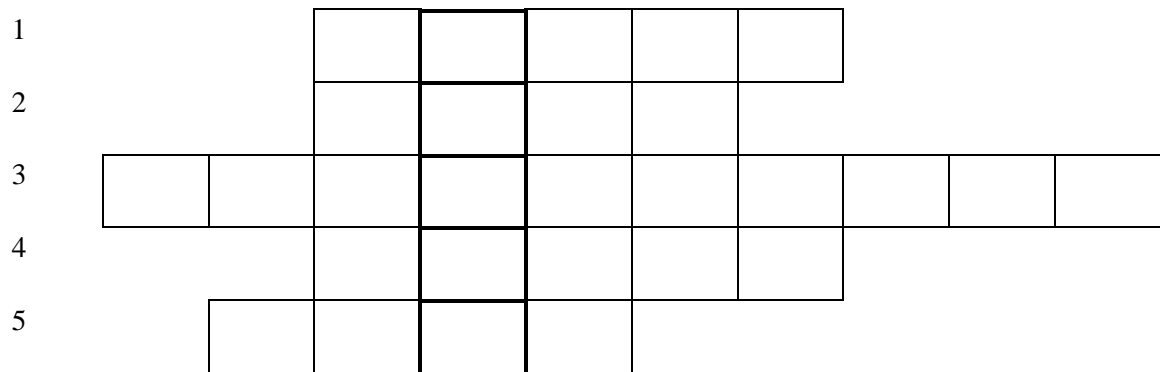
Это сосуд для приготовления горячей воды для чая. – Это \_\_\_\_\_.

Отварное блюдо из пресного теста с начинкой. – Это \_\_\_\_\_.

Жареное или печеное блюдо из теста с начинкой. – Это \_\_\_\_\_.



**4) Кроссворд.**



1 – сладкая рождественская каша, 2 – яйца рыб, 3 – суп с солёными огурцами,

4 – пасхальный хлеб, 5 – краткая речь перед распитием спиртных напитков

Секретное слово: \_\_\_\_\_

**5) Опишите рождественский ужин в Чехии. Минимум – 8 предложений.**

## Pracovní list 6 – (Не только) русская кухня (работа в парах)

### 1) Расскажите вкратце:

- О том:
1. Какие блюда полезны для здоровья.
  2. Что вы думаете о вегетарианцах?
  3. Какая в Чехии традиционная рождественская еда.
  4. Какая в России традиционная рождественская еда.
  5. Какие блюда вам нравятся.
  6. Какие блюда вам не нравятся.

### 2) Дополните блюда. Создайте два ваших примера:

свёкла + мясо + сметана + красный цвет =

молоко + мука + яйцо + сахар + дрожжи =

фрукты (шоколад, ваниль) + сливки + мороз =

\_\_\_\_\_ =

\_\_\_\_\_ =

### 3) Объясните вместе с другом смысл русских пословиц.

Без хлеба – смерть, без соли – смех.

Кто ест лук, того Бог избавит от вечных мук.

Кто ест скоро, тот и работает споро.

### 4) Напишите две чешские пословицы (можете на чешском языке) о еде (или напитках) и объясните их значение.

**5) Рецепт. Выберите один русский рецепт и опишите его. Потом рецепт представьте одноклассникам. Дополните:**

Ингредиенты:

Время приготовления:

Количество порций:

Пошаговое описание:

**Приятного аппетита!**

Нарисуйте картинку блюда:

## Závěr

Cílem práce bylo vytvoření didaktického materiálu pro studenty středních škol, který se týká tématu ruské kuchyně a stolování. Rozhodla jsem se pro vytvoření pracovních listů, které budou využitelné ve výuce a budou zaměřené na rozšíření slovní zásoby.

V teoretické části práce je popsána ruská kuchyně z hlediska historického i současného. Dozvídáme se, že ruská kuchyně je založena především na tradicích. V práci je popsáno i to, jaké mají klimatické podmínky vliv na složení pokrmů, protože v každém prostředí se daří jiný plodinám. Motorem pro fungování kuchyně byla vždy žena, která má na starosti nejenom manželské povinnosti, ale i chod domácnosti a vaření. Na vývoj měly vliv i historické události – vpád Mongolů, bolševická centralizace aj. Současný ruský oběd je složený ze čtyř chodů – obvykle z předkrmu, polévky, hlavního chodu a dezertu.

Druhá kapitola je zaměřena na gramatické a lexikální jevy spojené s oblastí ruské kuchyně. Je zde uvedena slovní zásoba, která je rozdělená do skupin (např. nápoje, polévky, masové pokrmy aj.). Slovní zásoba byla sesbírána z několika publikací a byla vybrána v souladu s tím, aby byla pro studenty středních škol využitelná a užitečná. Do teoretické části práce jsou rovněž zahrnuta i tzv. zrádná slova. Tyto výrazy mohou být na první pohled matoucí, nicméně student střední školy se s nimi může setkat, proto jsou do práce zařazeny. Do pracovních listů jsou vybrány takové výrazy, které by mohly narušit porozumění v komunikaci.

Ve třetí kapitole je přiblížen ruský jazyk jako další cizí jazyk ve vzdělávací oblasti jazyk a jazyková komunikace. Byly zde vypsány očekávané výstupy, kterých by se při výuce ruského jazyka mělo dosahovat. Některé z těchto očekávaných výstupů se poté shodují s cíli u vytvořených cvičení v pracovních listech (např. žák odvozuje významy neznámých slov na základě znalosti další slovní zásoby, žák stručně a mluvnicky správně formuluje svůj názor, žák reprodukuje text, žák umí sestavit jednoduchý projev na určité téma, žák používá slovníky k překladu aj.) Očekávané výstupy sloužily jako vodítko pro tvorbu pracovních listů.

Čtvrtá kapitola zahrnuje didaktické prostředky. Nemateriální prostředky představují metody a formy práce. Při tvorbě pracovních listů byly využity formy párové výuky a samostatné práce při frontální výuce. Pro párovou výuku jsou vytvořeny pracovní listy do dvojic, pro frontální výuku to jsou pracovní listy pro samostatnou

práci. Hlavními metodami, které byly při tvorbě použity, jsou práce s obrazem, již zmíněná samostatná práce, problémové úlohy nebo metody kritického myšlení (produktivní úlohy, reproduktivní úlohy, komiks). Při projektování jednotlivých úloh byly do pracovních listů zařazeny jazykové úlohy, řečové úlohy, úlohy s obrazovým stimulem, překladové úlohy, otevřené úlohy, uzavřené úlohy dichotomické, uzavřené úlohy s výběrem odpovědí, uzavřené úlohy přiřazovací nebo uspořádací. Toto široké spektrum zajišťuje pracovním listům pestrost, která by měla pomoci žákům k udržení pozornosti při práci nad úlohami.

V praktické části práce jsou zařazeny dvě složky – analýza učebnic a samotná tvorba pracovních listů. Analýza učebnic byla zařazena do diplomové práce s cílem získat přehled o užívané slovní zásobě v současných učebnicích ruského jazyka pro střední školy. Byly porovnány tři učebnice. Výsledky jsou pro přehlednost zobrazeny v tabulkách. Slovní zásoba získaná z učebnic spolu se slovní zásobou uvedenou v kap. 2 posloužila jako bohatý materiál pro tvorbu pracovních listů.

Pracovních listů bylo vytvořeno dohromady šest. Každý z nich obsahuje dvě strany formátu A4, tj. bylo utvořeno 12 pracovních stran. Pracovní listy jsou rozděleny do tří tematických celků – В магазине, В ресторане, (Не только) русская кухня. V každém tematickém celku jsou dva pracovní listy – jeden je určený pro samostatnou práci a druhý pro práci ve dvojicích. Zvolila jsem takový systém, který bude mít širší využití ve školách – učitel může použít buď pracovní list pro samostatnou práci, nebo pro práci ve dvojicích, případně je možné pracovat s oběma typy (např. pracovní list pro práci ve dvojicích využít při výuce a pracovní list pro samostatnou práci zadat jako domácí úkol). V pracovních listech je využita jak základní, tak rozšiřující slovní zásoba. Je v nich zahrnuto široké množství typů úloh.

Tvorba této práce pro mě byla velkým přínosem, především pro mě bylo důležité vědět, že pracuji na něčem, co může být využitelné na středních školách v praxi. Nejprve jsem musela zjistit, co by měla obsahovat didakticky zaměřená práce (teorie k tématu, RVP, ŠVP, didaktické prostředky atd.). Dalším krokem bylo zorientovat se ve slovní zásobě. Posledním bodem byla samotná tvorba pracovních listů, které jsem tvořila na základě získaných teoretických znalostí a také zkušeností z praxe. Vytváření pracovních materiálů pro mě bylo velmi užitečné a doufám, že budou sloužit i učitelům a studentům na středních školách v praxi.

## Seznam použité literatury

BASKO, Nina Vasiljevna. *Znakomimsja s ruskimi tradicijami i žiznju rossijan*. Bratislava: Global plus s.r.o, 2009. ISBN 978-80-8117-004-1.

BUTTNER, Amy. *100 aktivit, her a učebních strategií ve výuce cizích jazyků: praktické návody, jak zpříjemnit výuku studentům i sobě*. Brno: Edika, 2013. ISBN 978-80-266-0203-3.

CSIRIKOVÁ, Marie a Nataša KONÍČKOVÁ. *Zrádná slova v ruštině*. Voznice: Leda, 2015. ISBN 978-80-7335-405-3.

ČAPEK, Robert. *Moderní didaktika: lexikon výukových a hodnoticích metod*. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-3450-7.

DOLEČEK, Josef, Zdeněk SKOUPIL a Miloš ŘEŠÁTKO. *Teorie tvorby a hodnocení učebnic pro odborné školství*. Praha: Státní nakladatelství technické literatury, 1975.

FOZIKOŠ, Andrej a Tatjana REITEROVÁ. *Reálie rusky mluvících zemí: osnovnyje fakty iz istorii i dejstvitel'nosti Rossii i Belarusi*. Plzeň: Fraus, c1998. ISBN 80-8578476-9.

HENDRICH, Josef. *Didaktika cizích jazyků: celostátní vysokoškolská učebnice pro studenty filozofických a pedagogických fakult studijního oboru 76-12-8 Učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1988. Učebnice pro vysoké školy (Státní pedagogické nakladatelství).

CHRÁSKA, Miroslav. *Didaktické testy: příručka pro učitele a studenty učitelství*. Brno: Paido, 1999. Edice pedagogické literatury. ISBN 80-85931-68-0.

JANIŠ, Kamil a Irena LOUDOVÁ. *Obecná didaktika: (vybraná témata)*. Vydání druhé. Ústí nad Orlicí: Oftis, 2018. ISBN 978-80-7405-444-0.

JANIŠ, Kamil, Pavel VACEK a Blahoslav KRAUS. *Kapitoly ze základů pedagogiky: studijní text*. Hradec Králové: Gaudeamus, 2004. ISBN 80-7041-102-3.

JELÍNEK, Stanislav, Ljubov Fjodorovna ALEXEJEVA, Radka HŘÍBKOVÁ a Hana ŽOFKOVÁ. *Raduga 4: po-novomu*. Plzeň: Fraus, 2010. ISBN 9788072389476.

LOJOVÁ, Gabriela a Kateřina VLČKOVÁ. *Styly a strategie učení ve výuce cizích jazyků*. Praha: Portál, 2011. ISBN 978-80-7367-876-0.

MAŇÁK, Josef. *Nárys didaktiky*. 2. vyd. [i.e. dotisk 2. vyd.]. Brno: Masarykova univerzita, 1997. ISBN 80-210-1124-6.

MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5.

MARKUŠ, Jelizavjeta Anatoljevna, MRHAČOVÁ, Eva, Mária OPĚLOVÁ a Mojmir VAVREČKA. *Praktická cvičení z ruského jazyka: dočasná vysokoškolská učebnice, díl II. část A*. Praha: MON, 1988.

NIKL, Jiří. *Metody projektování učebních úloh*. Hradec Králové: Gaudeamus, 1997. ISBN 80-7041-230-5.

ORLOVOVÁ, Natalie, Marta VÁGNEROVÁ a Miroslava KOŽUŠKOVÁ. *Klass! 1: ruština pro střední školy: učebnice*. Praha: Klett, c2010. ISBN 9788073970321.

PEŠEK, Petr. *Ruská kuchyně v proměnách doby: gastro-etno-kulturní studie*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2007. Russia Altera. ISBN 978-80-86818-55-9.

PRŮCHA, Jan. *Učebnice: teorie a analýzy edukačního média: příručka pro studenty, učitele, autory učebnic a výzkumné pracovníky*. Brno: Paido, 1998. Edice pedagogické literatury. ISBN 80-85931-49-4.

PURM, Radko. *Problematika systému kritérií pro výběr lexikálního minima*. Hradec Králové: Pedagogická fakulta, 1979.

PURM, Radko, Stanislav JELÍNEK a Josef VESELÝ. Didaktika ruského jazyka: vybrané kapitoly. Vyd. 3. (rozš. a upr.). Hradec Králové: Gaudeamus, 2003. ISBN 80-7041-174-0.

*Ruská konverzace*. 2. vyd. Přeložil Vlastimil DOMES. Čestlice: Rebo, 2010. ISBN 978-80-255-0348-5.

*Rusko-český, česko-ruský kapesní slovník*. 2. vyd. V Brně: Lingea, 2008. Nejen na cesty. ISBN 978-80-87062-30-2.

SKOKAN, Ladislav. *Reálie Ruska*. Vyd. 2., rozš., aktualiz. Ústí nad Labem: Univerzita J. E. Purkyně, 2004. ISBN 80-7044-551-3.

ŠROUFKOVÁ, Miloslava, Marta VENCOVSKÁ a Rostislav PLESKÝ. *Rusko-český, česko-ruský slovník*. Praha: Leda, 1999. ISBN 80-85927-41-1.

VALOVA, Liudmila, Varvara GOLOVATINA a Milena RYKOVSKÁ. *Tvoj šans A1: ruština pro střední a jazykové školy: učebnice s integrovaným pracovním sešitem*. Plzeň: Fraus, 2018. ISBN 9788074894237.

## **Seznam internetových zdrojů**

Klett. Klett [online]. Copyright © Všechna práva vyhrazena [cit. 06. 03. 2020]. Dostupné z: <https://www.klett.cz/index.php?language=russian&csop=246&termek=1>

О еде — Русские пословицы. Русские пословицы — Обширная коллекция русских пословиц и поговорок [online]. Copyright © russkie [cit. 20. 03. 2020]. Dostupné z: <https://russkie-poslovitsi.ru/poslovitsi-i-pogovorki/poslovitsi-dalya/o-edel/>

Pixabay. [online]. Copyright © [cit. 21. 03. 2020]. Dostupné z: <https://pixabay.com/cs/images/search/>



Pixabay – Wikipedie. [online]. Copyright © 2020 [cit. 21. 03. 2020]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Pixabay>

Příprava pracovního listu | Inkluzivní škola. Uvodní stránka | Inkluzivní škola [online]. Copyright © 2020 [cit. 11. 01. 2020]. Dostupné z: <https://www.inkluzivniskola.cz/cestina-jazyk-komunikace/priprava-pracovniho-listu>

Rámcové vzdělávací programy, Národní pedagogický institut České republiky (dříve Národní ústav pro vzdělávání). Národní pedagogický institut České republiky (dříve Národní ústav pro vzdělávání) [online]. Copyright © [cit. 10. 02. 2020]. Dostupné z: <http://www.nuv.cz/t/rvp>

Rámcový vzdělávací program pro obory vzdělání 79-41-K/61 a 79-41-K/81 Gymnázium [online]. Praha: MŠMT, 2007 [cit. 10. 02. 2020]. Dostupné z: [http://www.nuv.cz/file/159\\_1\\_1/](http://www.nuv.cz/file/159_1_1/)

Rusko český, Česko ruský slovník | Ruština – Seznam Slovník. Seznam Slovník [online]. Copyright © 1996 [cit. 02. 02. 2020]. Dostupné z: <https://slovník.seznam.cz/preklad/rusky/?sqId=&thru=&aq=>

Rusko-český slovník | Lingea. Slovníky Lingea | On-line slovníky, překlady, gramatiky a konverzace | Lingea [online]. Copyright © Lingea s.r.o., 2017. [cit. 02. 02. 2020]. Dostupné z: <https://slovníky.lingea.cz/rusko-cesky>

Ruština - Učebnice. Učebnice [online]. Copyright © 2020 [cit. 06. 03. 2020]. Dostupné z: [https://ucebnice.fraus.cz/catalog/cs/cizi-jazyky-rustina/ckjcrjckjc.html?productParameterItem.tc=t\\_fuc\\_fu71&search=#profiHandlerContainer](https://ucebnice.fraus.cz/catalog/cs/cizi-jazyky-rustina/ckjcrjckjc.html?productParameterItem.tc=t_fuc_fu71&search=#profiHandlerContainer)

Ruština - Učebnice. Učebnice [online]. Copyright © 2020 [cit. 06. 03. 2020]. Dostupné z: [https://ucebnice.fraus.cz/catalog/cs/cizi-jazyky-rustina/ckjcrjckjc.html?productParameterItem.tc=t\\_fuc\\_fu191&search=#profiHandlerContainer](https://ucebnice.fraus.cz/catalog/cs/cizi-jazyky-rustina/ckjcrjckjc.html?productParameterItem.tc=t_fuc_fu191&search=#profiHandlerContainer)

Školní vzdělávací program pro obor vzdělání 79-41-K/81 Gymnázium [online]. Hořice: Zemědělská akademie a Gymnázium Hořice – střední škola a vyšší odborná škola, příspěvková organizace, 2009 [cit. 10. 02. 2020]. Dostupné z: <https://www.zemedelska-akademie.cz/o-skole/dokumenty-skoly/skolni-vzdelavaci-program/>

Vodnice – Wikipedie. [online]. Copyright © 2020 [cit. 03. 09. 2019]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Vodnice>

### **Použité zkratky**

kap. = kapitola

n. l. = našeho letopočtu

př. n. l. = před naším letopočtem

RVP = Rámcový vzdělávací program

ŠVP = Školní vzdělávací program

## **Přílohy**

### **Příloha A**

#### **Seznam tabulek**

Tabulka 1	Rusko-česká homonyma (ruské výrazy mající vztah k tématu kuchyně a stolování)
Tabulka 2	Rusko-česká homonyma (české výrazy mající vztah k tématu kuchyně a stolování)
Tabulka 3	Rusko-česká homonyma (ruské i české výrazy mající vztah k tématu kuchyně a stolování)
Tabulka 4	Očekávané výstupy dle RVP
Tabulka 5	Slovní zásoba v učebnici Raduga 4: po novomu
Tabulka 6	Slovní zásoba v učebnici Tvoj šans 1
Tabulka 7	Slovní zásoba v učebnici Klass! 1
Tabulka 8	Slovní zásoba vyskytující se ve všech třech učebnicích
Tabulka 9	Slovní zásoba vyskytující se ve dvou učebnicích
Tabulka 10	Slovní zásoba vyskytující se v jedné učebnici

### **Příloha B**

#### **Seznam grafů**

Graf 1	Výskyt slovní zásoby ve zkoumaných učebnicích
--------	-----------------------------------------------

## Пříloha C

### Справнѣ рѣшені к рабочнм лнстѣм

#### Рабочнй лнст 1 – В магазне (самостоятельная работа)

- 1) Посмотрите картинку. Выберите шесть любых продуктов. Напишите название продукта и два его свойства (например, цвет или вкус) в правильной грамматической форме.



*Пример: вода – минеральная, газированная*

- |    |    |
|----|----|
| 1. | 4. |
| 2. | 5. |
| 3. | 6. |

- 2) Напишите предложения со словами в скобках. Используйте глагол купить в прошедшем времени и продукты из упражнения 1.

*Пример: (он, купить, что, когда) – Он купил молоко вчера.*

1. (мама, купить, что, где) **Мама купила...**
2. (дедушка, купить, что, когда) **Дедушка купил...**
3. (мы, купить, что, с кем) **Мы купили...**
4. (я, купить, что, кому) **Я купил...**

### 3) Составьте группы из слов.

Слова: редиска, сыр, апельсин, клубника, йогурт, сахар, персик, свёкла, абрикос, мука, зелень, капуста, лук, яблоко, помидор, мёд, перец, груша, крупа

**овоци** – редиска, свёкла, капуста, лук, помидор, перец

**фрукты** – апельсин, клубника, персик, абрикос, яблоко, груша

**продукты** – сыр, йогурт, сахар, мука, зелень, мёд, крупа, перец

### 4) Выберите один правильный перевод чешских слов.

zákusek = **пирожное** – закуска

polévka = **поливка** – суп

čerstvý = **чёрствый** – свежий

rohanka = **поганка** – гречка

okurka = **огурец** – окурок

buchta = **бухта** – сладкий пирожок

párek = **колбаса** – сосиска

hroznové víno = **виноград** – вино

### 5) Найдите в буквах слова и напишите их перевод.

фкое – **кофе** – káva

щбро – **борщ** – boršč

роможоеен – **мороженое** – zmrzlina

брдотубре – **бутерброд** – obložený chlebiček

чьди – **дичь** – zvěřina

ссокаис – **сосиска** – párek

змаиган – **магазин** – obchod

### 6) Дополните слова в правильной грамматической форме.

Слова: молоко, мука, индейка, пиво, рис, минеральная вода, творог, яйца, морс, чеснок, свинина, магазин, ужин

Вчера я была с мамой в магазине. Мама хотела готовить ужин. Поэтому мы купили мясо – индейку и свинину. Мы купили рис и чеснок. Мы также купили напитки – минеральную воду и морс. На десерт мама хотела готовить блины с творогом. Купила муку, яйца и молоко. Мама приготовила ужин. Папа пришёл домой. Мама сказала: „Я забыла купить пиво для папы!“

## **PRACOVNÍ LIST 2 – В магазине (работа в парах)**

- 1) Опишите продукты (в предложениях), не используйте корень слова. Опишите свойства продукта – внешний вид, вкус, напишите какое блюдо можно из этих продуктов приготовить.**

свёкла –

банан –

мёд –

сарделька –

сыр –

- 2) Напишите все слова, которые знаете, к группам:**

овощи –

фрукты –

молочные продукты –

супы –

десерты –

напитки –

**3) Найдите пары для этих слов без помощи словаря.**

специя	slanina	специя – koření
уксус	bábovka	уксус – ocet
бекон	peřivo	бекон – slanina
кекс	ocet	кекс – bábovka
выпечка	koření	выпечка – peřivo

**4) Дополните в текст подходящие слова.**

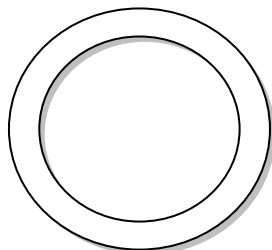
Вчера я была с мамой в \_\_\_\_\_. Мама хотела готовить ужин. По этому мы купили мясо – \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мы купили \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мы также купили напитки – \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. На десерт мама хотела готовить блины с \_\_\_\_\_. Купила \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Мама приготовила \_\_\_\_\_. Папа пришёл домой. Мама сказала: „Я забыла купить \_\_\_\_\_ для папы!“

**5) Напишите продолжение истории из упражнения 3. Минимум – 8 предложений.**

### Pracovní list 3 – В ресторане (самостоятельная работа)

1) Здесь тарелка. Чего нет на столе? Нарисуйте остальные предметы.

*Остальные предметы: нож, вилка, ложка столовая, ложка чайная, стакан, чашка (кружка), рюмка, салфетка, зубочистка*



2) Составьте группы из слов.

*Слова: бифштекс, омлет, блины, бутерброд, шницель, торт, икра, яйца всмятку, пельмени, уха, шашлык, борщ, щи, мороженое, окрошка, солянка, жаркое, плов, бульон, грибной суп, плоды моря, яичница, кекс, оладьи*

На закуску можно заказать: **омлет, бутерброд, икра, яйца всмятку, яичница**

На первое можно заказать: **уха, борщ, щи, окрошка, солянка, бульон, грибной суп**

На второе можно заказать: **бифштекс, шницель, пельмени, шашлык, жаркое, плов, плоды моря**

На десерт можно заказать: **блины, торт, мороженое, кекс, оладьи**

3) Дополните предложения. Напишите глагол в скобках в правильной форме настоящего времени и дополните предложения.

Я (заказать) \_\_\_\_\_ (что) \_\_\_\_\_.

Ты (пить) \_\_\_\_\_ (что) \_\_\_\_\_ (где) \_\_\_\_\_.

Он (есть) \_\_\_\_\_ (что) \_\_\_\_\_ (как часто) \_\_\_\_\_.

Мы (завтракать) \_\_\_\_\_ (где) \_\_\_\_\_ (с кем) \_\_\_\_\_.

Вы (ужинать) \_\_\_\_\_ (где) \_\_\_\_\_ (с кем) \_\_\_\_\_.

Они (готовить) \_\_\_\_\_ (что) \_\_\_\_\_ (как часто) \_\_\_\_\_.



**4) Переводите словосочетания без словаря. Потом проверьте перевод со словарем.**

мучные блюда – **moučná jídla**

горьковатое блюдо – **nahořklé jídlo**

кисловатое блюдо – **nakyslé jídlo**

сладковатое блюдо – **nasládlé jídlo**

пересолённое блюдо – **přesolené jídlo**

пригорелое блюдо – **připálené jídlo**

цветная капуста – **květák**

квашеная капуста – **kysané zelí**

**5) Измените порядок предложений так, чтобы получились диалоги, и перепишите их.**

„Я голоден как волк.“

1. „Я голоден как волк.“

„В ресторане на площади.“

2. „Мне тоже хочется есть.“

„Мне тоже хочется есть.“

3. „Петя, где можно хорошо

„Петя, где можно хорошо поесть?“

поесть?“

4. „В ресторане на площади.“

„Да, конечно, он свободен.“

1. „Этот столик свободен?“

„Спасибо, дайте, пожалуйста, меню.“

2. „Да, конечно, он свободен.“

„Этот столик свободен?“

3. „Спасибо, дайте, пожалуйста,

„Петя, посоветуй, что мне заказать.“

меню.“

„Пельмени. Пальчики оближешь!“

4. „Петя, посоветуй, что мне

заказать.

5. „Пельмени. Пальчики

оближешь!“

„Что вы хотите заказать?“

1. „Вы уже выбрали?“

„Да, выбрали.“

2. „Да, выбрали.“

„Вы уже выбрали?“

3. „Что вы хотите заказать?“

„И что вы будете?“

4. „Я закажу суп и пельмени.“

„Я буду суп и плов.“

5. „И что вы будете?“

„Я закажу суп и пельмени.“

6. „Я буду суп и плов.“

## Pracovní list 4 – В ресторане (работа в парах)

- 1) Дополните разговор. Потом выучите разговор и в парах его представьте одноклассникам. Можете разговор изменить.

Предложения: „Я буду вареники и воду.“, „Что хотите заказать?“, „Мне хочется есть.“, „И что вы будете?“

Анна: „Мне хочется пить.“

Катя: „*Мне хочется есть.*“

Официант: „*Что хотите заказать?*“

Анна: „Я закажу воду и солянку.“

Официант: „*И что вы будете?*“

Катя: „*Я буду вареники и воду.*“

Официант: „Пожалуйста, ваша еда. Приятного аппетита!“

- 2) Представьте себе, что у вас есть ресторан, кафе или столовая. Приготовьте меню. Работайте со словарем и с цветными карандашами.

**3) Сделайте комикс. Тема – ситуация в ресторане. Работайте с цветными карандашами, изобразите мимику и жестикуляцию у героев комикса.**

*Примеры фраз: „Еда холодная.“, „В счёте есть ошибка.“, „Всё было вкусно.“, „Я этого не заказывал.“, „Слюнки текут!“, „Посмотреть меню?“, „У меня нет ножа.“*

1.	2.	3.
4.	5.	6.

**4) Напишите историю вашего комикса в стиле рассказа.  
Минимум – 8 предложений.**

## Pracovní list 5 – (Не только) русская кухня (самост. работа)

### 1) Которое слово не подходит в ряд слов?

торт – блин – пирожное – **рис** – кекс

Почему? **Рис – гарнир, остальные – сладкие блюда.**

кофе эспрессо – чёрный кофе – сок – чай – какао

Почему? **Сок – холодный напиток, остальные – тёплые напитки.**

окрошка – щи – **плов** – солянка – бульон

Почему? **Плов – второе блюдо, остальные – супы.**

**бутерброд** – винегрет – фруктовый салат – оливье

Почему? **Остальные блюда – салаты.**

вино – водка – пиво – коньяк – **лимонад**

Почему? **Лимонад – безалкогольный напиток, остальные – спиртные напитки.**

### 2) Найдите пары слов и с к каждой парой напишите предложение.

уха	яблочный (яблочная)	<b>рыбная уха</b>
пирог	чёрный (чёрная)	<b>грибной пирог</b>
морс	рубленный (рубленая)	<b>яблочный морс</b>
кофе	рыбный (рыбная)	<b>чёрный кофе</b>
котлета	грибной (грибная)	<b>рубленая котлета</b>

### 3) Что это?

Это суп из свёклы, мяса и сметаны. – Это **борщ**.

Это национальный спиртной напиток России. – Это **водка**.

Это сосуд для приготовления горячей воды для чая. – Это **самовар**.

Отварное блюдо из пресного теста с начинкой. – Это **пельмени**.

Жареное или печеное блюдо из теста с начинкой. – Это **пироги**.

#### 4) Кроссворд

1			к	<b>у</b>	т	ь	я			
2			и	<b>к</b>	р	а				
3	р	а	с	<b>с</b>	о	л	ь	н	и	к
4			к	<b>у</b>	л	и	ч			
5		т	о	<b>с</b>	т					

1 – сладкая рождественская каша, 2 – яйца рыб, 3 – суп с солёными огурцами,

4 – пасхальный хлеб, 5 – краткая речь перед распитием спиртных напитков

Секретное слово: \_\_\_\_\_**уксус**\_\_\_\_\_

#### 5) Опишите рождественский ужин в Чехии. Минимум – 8 предложений.

## Pracovní list 6 – (Не только) русская кухня (работа в парах)

### 1) Расскажите вкратце:

О том: 1. Какие блюда полезны для здоровья.

2. Что вы думаете о вегетарианцах?

3. Какая в Чехии традиционная рождественская еда.

4. Какая в России традиционная рождественская еда.

5. Какие блюда вам нравятся.

6. Какие блюда вам не нравятся.

### 2) Дополните блюда. Создайте два ваших примера:

свёкла + мясо + сметана + красный цвет = борщ

молоко + мука + яйцо + сахар + дрожжи = блины

фрукты (шоколад, ваниль) + сливки + мороз = мороженое

\_\_\_\_\_ =

\_\_\_\_\_ =

### 3) Объясните вместе с другом смысл русских пословиц.

Без хлеба – смерть, без соли – смех.

Кто ест лук, того Бог избавит от вечных мук.

Кто ест скоро, тот и работает споро.

### 4) Напишите две чешские пословицы (можете на чешском языке) о еде (или напитках) и объясните их значение:

5) Рецепт. Выберите один русский рецепт и опишите его. Потом рецепт представьте одноклассникам. Дополните:

Ингредиенты:

Время приготовления:

Количество порций:

Пошаговое описание:

**Приятного аппетита!**

Нарисуйте картинку блюда: