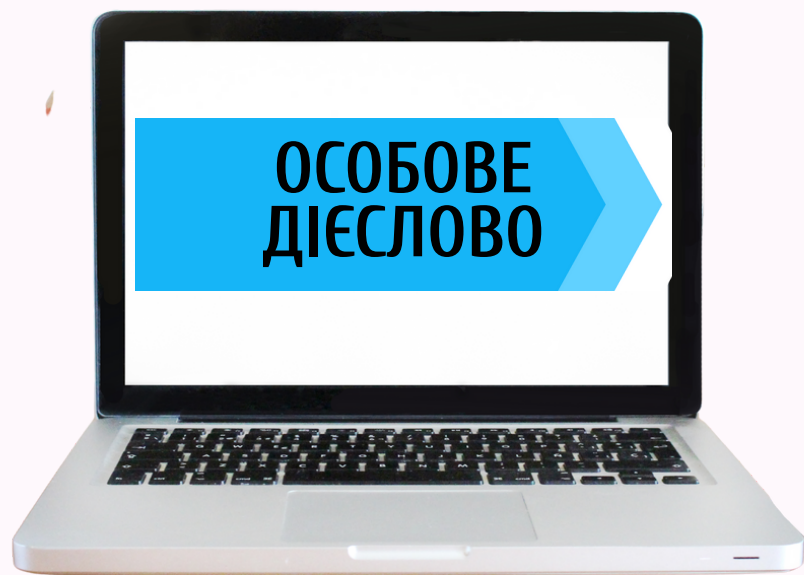




Один із найвідоміших тортів світу – “Наполеон”. За легендою, Жозефіна, дружина імператора Наполеона, мало не викрила чоловіка в зраді. Побачила його з молодою дівчиною. Бонапарт пояснив, що надиктовував леді на вушко рецепт нового ексклюзивного торта. Тому придворним кондитерам довелося терміново вигадувати рецепт, бо дружина Жозефіна вже чекала на смачний десерт уранці.



ЗНАЙДІТЬ У РЕЦЕПТІ ОСОБОВІ ДІЄСЛОВА. ВИЗНАЧТЕ СИНТАКСИЧНУ ФУНКЦІЮ

Готуємо тісто

1. Просійте борошно, додайте нарізане масло.
2. Перетріть суміш, щоб утворилися крихти.
3. Окремо збийте яйця, додайте до них холодну воду, оцет і сіль.
4. З'єднайте рідину з масляною крихтою: тісто має бути м'яким, але не липким.
5. Поділіть тісто на 10–12 частин, сформуйте кульки, накрийте плівкою та поставте в холодильник на одну годину.

Випікаємо коржі

1. Тонко розкачайте кожен шматок тіста (діаметр – 24–26 см).
2. Проколійть тісто виделкою.
3. Випікайте коржі на пергаменті при температурі – 200°C до золотистого кольору (5–7 хв).
4. Один корж подрібніть для декору.

Готуємо заварний крем

1. У мисці змішайте яйця, цукор, ваніль і борошно.
2. Влийте половину молока, розмішайте до однорідної маси.
3. Іншу половину молока доведіть до кипіння й додайте до яєчної суміші, помішуйте.
4. Варіть суміш до загущення (3–5 хв).
5. Остудіть тісто до теплого стану, додайте масло, збийте міксером до кремової текстури.

Збираємо торт

1. Змастіть коржі кремом.
2. Злегка притисніть торт руками, щоб шари щільно прилягали один до одного.
3. З усіх сторін коржі покрийте кремом.
4. Посипте верхній корж крихтами.

Готуємо до споживання

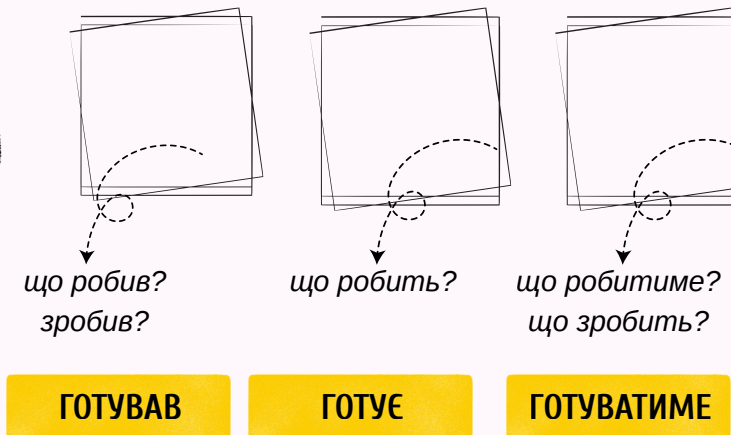
- Залиште торт у холодильнику на ніч (8–10 год), щоб коржі добре просочилися кремом.

Дієслово - це самостійна частина мови, що означає дію або стан предмета.



<https://wordwall.net/uk/resource/99887758>

минулий теперішній майбутній



ГОТУВАВ

ГОТУЄ

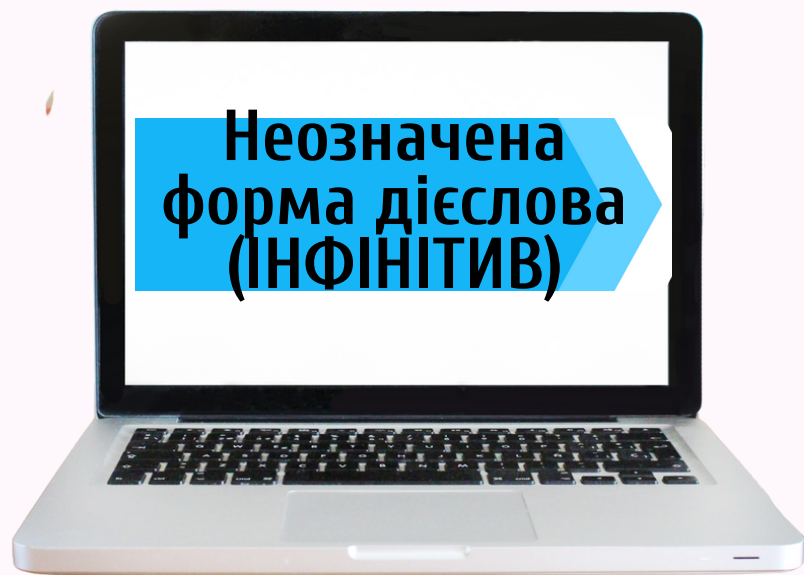
ГОТУВАТИМЕ

БУДЕ ГОТУВАТИ

Доберімо приклади граматичних категорій особового дієслова

Граматичні категорії дієслова



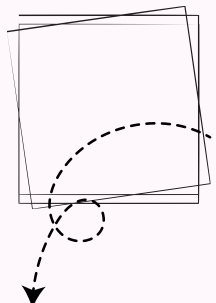


Піца виникла в Неаполі наприкінці XVIII століття як проста страва для робітників. Її склад був мінімалістичним — тісто, томати, сир і базилік. З часом рецепти поширилися Європою, а пізніше й Америкою, де страва набула нових форм: від тонкої неаполітанської до товстої чиказької. Сьогодні піца — символ сучасної гастрономії, яку можна знайти в кожному місті світу.

Критерії популярності:

- баланс смаку — гармонія тіста, соусу, сиру й начинки;
- доступність інгредієнтів у різних країнах;
- універсальність — підходить і для швидкої вечері, і для ресторанного меню;
- автентичність — збереження традицій, навіть у сучасних інтерпретаціях.

Інфінітив - це початкова незмінна форма дієслова; називає дію або стан предмета узагальнено, не вказуючи ні на час, ні на число, ні на особу



що робити?
зробити?

ГОТУВАТИ

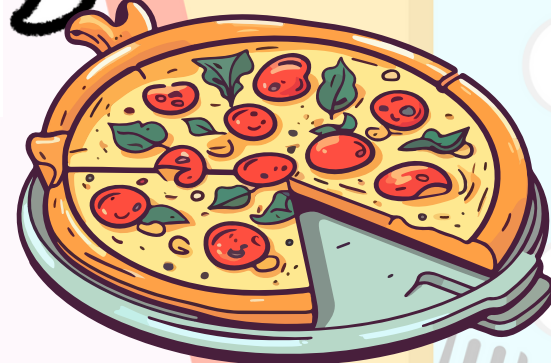
ПРИГОТУВАТИ

НЕ мають
закінчення

смакувати



Приготуймо піцу
"Маргарита"
разом



ЗНАЙДІТЬ У РЕЦЕПТІ ІНФІНІТИВИ. ВИЗНАЧТЕ СИНТАКСИЧНУ ФУНКЦІЮ

Готуємо тісто

1. У великій мисці змішати борошно, сіль та цукор.
2. Додати сухі дріжджі та перемішати.
3. Додати оливкову олію та теплу воду й замісити тісто.
4. Вийняти тісто на стіл і продовжувати місити його руками протягом 10 хвилин, поки воно не стане гладким та еластичним.
5. Сформувати тісто в кулю, покласти його назад у миску, накрити рушником і залишити приблизно на 1 годину, поки воно не збільшиться в розмірі.
6. Поділити тісто на дві рівні частини, тонко розкочати.

Випікаємо коржі

1. Розігріти духовку до температури 220 градусів.
2. Поділити тісто на дві частини та розкочати кожну частину (діаметр - близько 30 см).
3. Викласти тісто на лист і додати томатний соус. Розтерти соус по тісту.
4. Розрізати моцарелу на тонкі шматочки й викласти поверх.
5. Зверху додати листя базиліка.
6. Посипати сіллю та перцем, додати оливкову олію.
7. Випікати піцу в розігрітій духовці протягом 12-15 хвилин до золотаво-коричневого кольору.

Готуємо до споживання

1. Подавати піцу "Маргарита" гарячою.

Знайдіть у реченні інфінітиви,
визначте граматичні категорії

Щоб приготувати піцу, шеф-кухар замісив тісто,
рівномірно розподілив соус й посипав сиром,
як художник створює свій шедевр.

Граматичні категорії дієслова



- доконаний;
- перехідне;
- активний;
- недоконаний
- неперехідне
- пасивний

недоконаний вид

ЩО РОБИТИ?

ЗМІШУВАТИ

активний стан
=
перехідне дієслово

ПЕКТИ (піцу)

доконаний вид

ЩО ЗРОБИТИ?

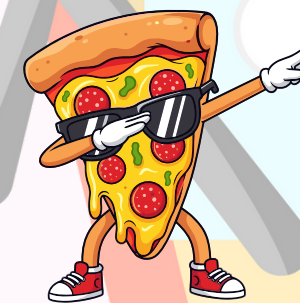
ЗМІШАТИ

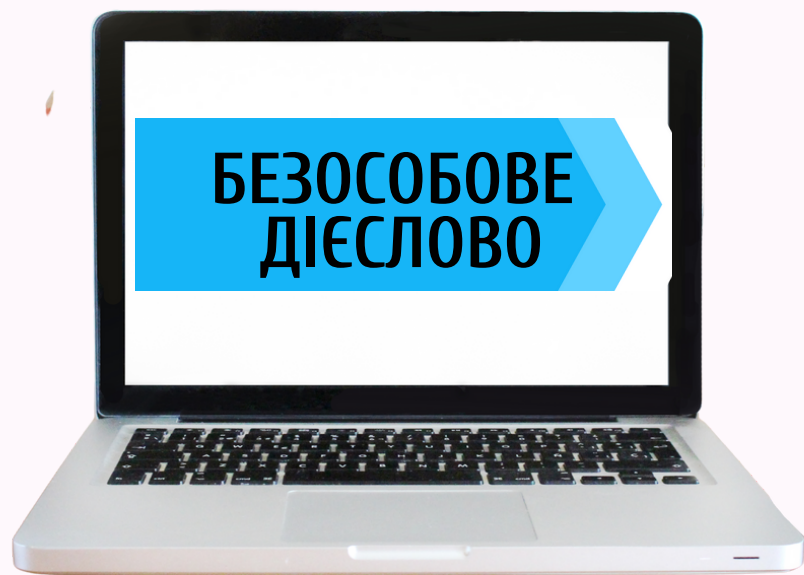
пасивний стан
=
неперехідне дієслово

ПЕКТИ (для друзів)

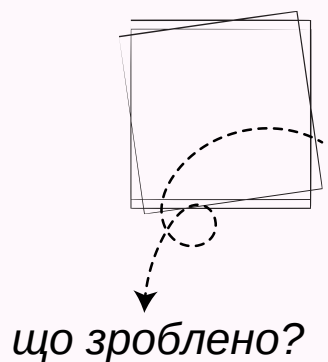
Перехідне дієслово

- дієслово поєднане з іменником у формі 3. в. без прийменника (читати рецепт)
- НЕ + дієслово поєднане з іменником у формі Р. в. (заперечення, неповнота дії) (не побачити тонкощі)
- дієслово поєднане з іменником у формі Р. в. (неповнота дії) (випити води)
- дієслово поєднане з іменником у формі Ор. в. (знаряддя праці) (записувати ручкою)





Безособове дієслово - це дієслова, що називають дію або стан предмета, які відбуваються без участі особи.



РОЗБИТО
ПРИГОТОВАНО

НЕ мають закінчення



спечено

Безособові дієслова	
Стан навколишнього середовища	РОЗВИДНЯЄТЬСЯ, СВІТАЄ, ДОЩИТЬ
Фізичний чи психічний стан людини	ЛИХОМАНИТЬ, ТРУСИТЬ, МОРОЗИТЬ
Успіх або неуспіх	ЩАСТИТЬ, ТАЛАНИТЬ
Бажання або небажання	ХОЧЕТЬСЯ, НЕ ХОЧЕТЬСЯ
Наявність або відсутність деяких кількісних змін, явищ чи станів буття	НЕМАЄ, НЕ СТАЛО, МИНУЛОСЯ
Дієслова на -но, -то	СКАЗАНО, СПИСАНО, НАДРУКОВАНО

ЗНАЙДІТЬ У РЕЦЕПТІ ДІЄСЛОВА. ВИЗНАЧТЕ СИНТАКСИЧНУ ФУНКЦІЮ. ПЕРЕТВОРЬ ДІЄСЛОВА НА БЕЗОСОБОВІ (де це можливо)

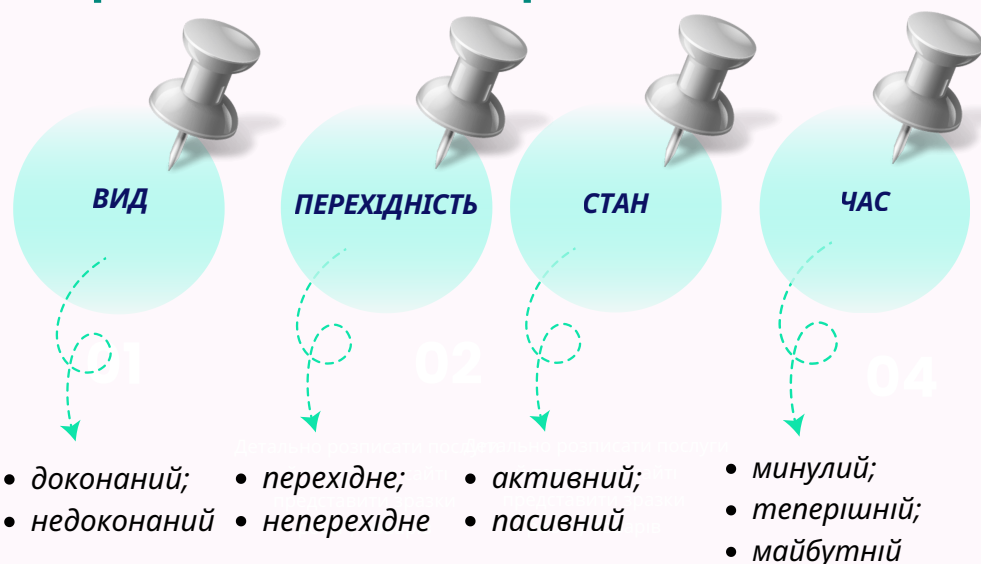
Готуємо коктейль

- Лайм вимити й нарізати разом зі шкіркою на невеличкі шматочки, скласти в склянку (одного лайму може вистачити на 2-3 коктейлі).
- Листочки м'яти трохи розім'яти дерев'яною ложкою, додати до лаймів.
- Цукрову пудру розчинити в невеликій кількості води, аби отримати густий сироп. Додати до лаймів з м'ятою.
- Додати в склянку газовану воду, прикрасити м'ятою.

Готуємо до споживання

- Подавати коктейль охолодженим.

Граматичні категорії дієслова



недоконаний вид

ТАЛАНИТЬ

теперішній час

НЕМАЄ

активний стан
= перехідне дієслово

ДОДАНО (жовток)

доконаний вид

СКАЗАНО

минулий час

НЕ СТАЛО

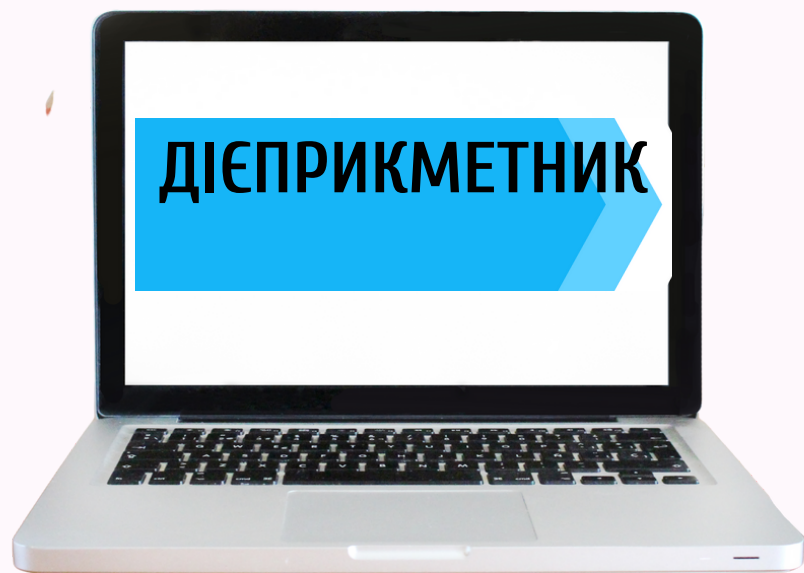
пасивний стан
= неперехідне дієслово

ПЕРЕЛИТО (у склянку)

Виконаймо завдання онлайн-гри

<https://wordwall.net/uk/resource/99890013>





Дієприкметник - це форма дієслова, що виражає ознаку предмета за дією або станом.



Створімо інфографіку
"10 найоригінальніших салатів світу"



Розподілімо
дієприкметники
на активні й
пасивні

смажений
збиваючий
посолений
прикрашений
охолоджений
ріжучий
зварений
палаючий
запечений
розквітлий

засмажений
нарізаний
перемішаний
посолений
прикрашений
охолоджений
мислячий
збитий
поданий
опалий



Приготуємо
салат "Цезар"

**ЗНАЙДІТЬ У РЕЦЕПТІ ОСОБОВІ ДІЄСЛОВА.
ВИЗНАЧТЕ СИНТАКСИЧНУ ФУНКЦІЮ.
ПЕРЕТВОРІТЬ ОСОБОВІ ДІЄСЛОВА
НА ДІЄПРИКМЕТНИКИ
(де це можливо)**

Готуємо салат

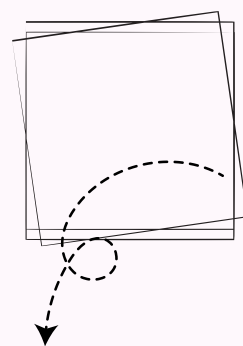
1. Розморозьте та почистьте 200 г креветок. Обсмажте їх на 1 ст. л. олії.
2. Поріжте кубиком 50 г цільнозернового хліба та підсушіть на пательні або в духовці. Поріжте навпіл 150 г чері.

Готуємо соус

1. Змішайте 30 мл оливкової олії, 1 ч. л. гірчиці в зернах, 1 ч. л. лимонного соку, 1 вичавлений зубчик часнику та 1 ст. л. тертого пармезану.

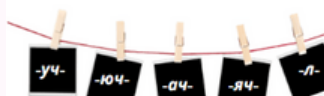
Готуємо до споживання

1. Викладіть у тарілку 50 г міксу салату, смажені креветки, томати чері, хлібці.
2. Полийте салат приготованим соусом та присипте слайсами 5-10 г пармезану.



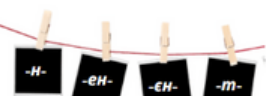
який?

АКТИВНІ



поштий

ПАСИВНІ



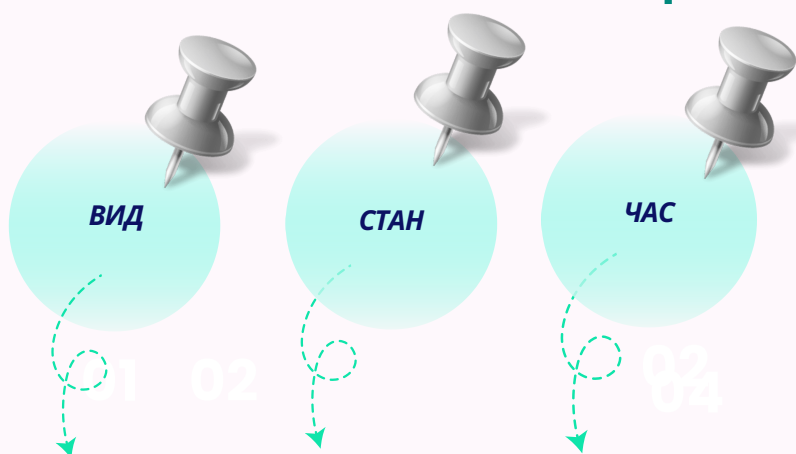
палаючий

ЗІВ'ЯЛИЙ

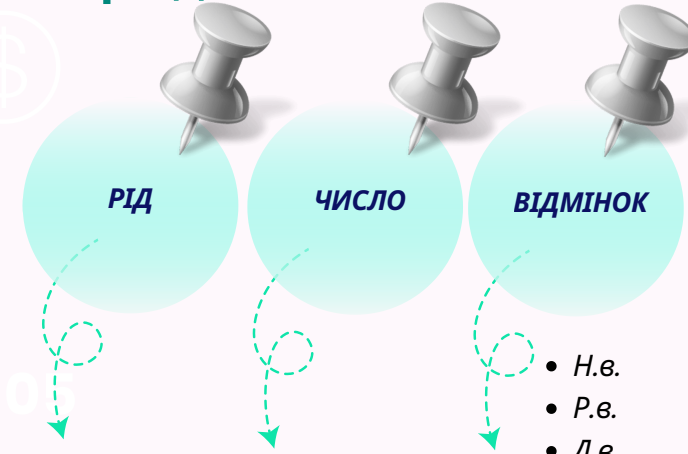
СПЕЧЕНИЙ

Доберімо приклади граматичних категорій дієприкметника

Граматичні категорії дієслова



- доконаний;
- недоконаний
- активний;
- пасивний
- минулий;
- теперішній;



- чоловічий;
- жіночий;
- середній
- одна;
- множина
- Н.в.
- Р.в.
- Д.в.
- Зн.в.
- Ор. в.
- М. в.

✓	Н.в. який?	мелений
✓	Р.в. якого?	меленого
✓	Д.в. якому?	меленому
✓	Зн.в. який / якого?	мелений (-ого)
✓	Ор.в. яким?	меленим
✓	М.в. (на) якому / яким?	(на) меленому

Виконаймо завдання
онлайн-гри

<https://wordwall.net/uk/resource/99905112>

