

И.П. Агабекян

Английский язык в сфере обслуживания

Соответствует Федеральному государственному
образовательному стандарту
(третьего поколения)



2-е издание

Серия
«Высшее образование»

И. П. Агабекян

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**English for students in service sector,
tourism, and hospitality**

*Рекомендовано
Международной Академией науки и практики
организации производства
в качестве учебного пособия для студентов вузов*

Издание 2-е, стереотипное

УДК 811.111(075.8)

ББК 81.2Англ-923

КТК 8032

А23

Агабекян И. П.

А23 Английский язык в сфере обслуживания — English for students in service sector, tourism, and hospitality / И. П. Агабекян. — Изд. 2-е, стер. — Ростов н/Д : Феникс, 2013. — 377, [1] с. — (Высшее образование).

ISBN 978-5-222-20702-4

Учебное пособие предназначено для занятий по английскому языку в высших учебных заведениях и средних специальных заведениях, готовящих специалистов в сфере сервиса, туризма, торговли и пищевой промышленности по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм» и «Сервис». Пособие также может использоваться в качестве учебника для студентов средних специальных учебных заведений, а также на курсах английского языка, для самостоятельных занятий перед поездкой за рубеж с целью работы в сфере обслуживания: в гостиничном деле, общественном питании, торговле.

ISBN 978-5-222-20702-4

УДК 811.111(075.8)

ББК 81.2Англ-923

© Агабекян И. П., 2012
© Оформление: ООО «Феникс», 2013

ОТ АВТОРА

Учебное пособие предназначено для занятий по английскому языку в вузах и средних специальных учебных заведениях, готовящих специалистов в сфере сервиса, туризма, торговли и пищевой промышленности по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм» и «Сервис». Пособие также может использоваться в качестве учебника для самостоятельных занятий перед поездкой за рубеж для работы в сфере обслуживания: ресторанном, гостиничном деле, в торговле, т.е. по сервисным и гостиничным специальностям.

Цель пособия — расширение активного словаря учащихся и закрепление лексического материала по указанной тематике, а также повторение необходимого для профессиональной деятельности объема грамматики с закрепляющими упражнениями.

Пособие состоит из основного курса (12 уроков), повторительного курса (фонетика и правила чтения, грамматика, упражнения) и приложений: текстов для дополнительного чтения, таблицы неправильных глаголов.

Учебное пособие ставит своей целью активное овладение лексикой по темам туристского и гостиничного бизнеса. Уроки основного курса охватывают ряд тем: магазин, ресторан, бар, заказ авиабилетов и бронирование комнаты в гостинице, прокат автомобиля, приготовление пищи, рецепты блюд и другие. Каждый урок имеет основной тематический текст, снабженный словарем и лексическими упражнениями.

Пособие можно также использовать для аудиторных и внеаудиторных занятий по английскому языку в старших классах средней школы, колледжах и факультетах дополнительного образования, на курсах английского языка.

УРОК 1

Forms of address. Greetings. Thanks. Apologies. Saying Good bye.

FORMS OF ADDRESS

ФОРМЫ ОБРАЩЕНИЯ

Если обращаются к человеку, не называя его имени или фамилии, то возможны следующие формы обращения:

Dear Sir! Уважаемый сэр!

Dear friend! Дорогой друг!

Young man! Молодой человек!

Gentlemen! Господа!

Обращение **Mister** ['mistə] (мистер, господин) сокращенно пишется **Mr** и употребляется только вместе с фамилией или должностью лица мужского пола.

Mr Chairman! Господин Председатель!

Dear Mr President! Уважаемый господин Президент!

Mr White! Господин Уайт!

Mr Ivanov! Господин Иванов!

Вежливой формой обращения служит также слово **Sir** [sə:] сэр, в случае, когда имя того, к кому обращаются, неизвестно.

Thank you, sir! I am at your service. Спасибо, я к вашим услугам.

Перед именем или фамилией девушки или незамужней женщины употребляется слово **Miss** (мисс).

Miss Mary. Мисс Мэри.

Miss Blake. Мисс Блейк.

Вежливой формой обращения к девушке или молодой женщине могут быть слова: **Young lady.** Юная (молодая) леди (девушка).

Meet this young lady. Познакомьтесь с этой девушкой.

Перед фамилией замужней женщины употребляется слово **Missis** (сокращенно **Mrs** — читается как ['misiz]) миссис, госпожа.

Mrs Jones! Госпожа Джоунс!

В последнее время форма **Ms** (читается как [miz]) стала употребительной при обращении как к замужней женщине, так и к девушке или молодой женщине.

Вежливой формой обращения к женщине, не называя ее фамилию, служит слово **Madame** ['mædəm] (сокращенно **ma'am** — читается как [mæm]). **Thank you, Madame (ma'am).**

При обращении к группе мужчин и женщин употребляются слова:

Dear friends! Дорогие друзья!

Ladies and gentlemen! Дамы и господа!

Запомните следующие слова и выражения:

GREETINGS

ПРИВЕТСТВИЯ



How do you do? ['haudju du:] Здравствуйте. Ответ такой же — **How do you do?**

Hello! Hallo! [he'lou] Здравствуй! Ответ тот же самый — **Hello!**

Hi, Nick! [hai] — Привет Ник! (приветствуя друзей или знакомых) Ответ такой же — **Hi!**

Good morning! Morning! Доброе утро!

Morning, sir! Доброе утро, сэр!

Good morning, dear friends! Доброе утро, дорогие друзья!

Good afternoon! Добрый день!

Good, afternoon, Madame! Добрый день, мадам!

Good evening! Evening! Добрый вечер!

Good evening, Ladies and Gentlemen! Добрый вечер, дамы и господа!

How do you do, Mr Brown? Nice to meet you here. Здравствуйте, г-н Браун. Рад встретить вас здесь.

GREETINGS WHEN MEETINGS GUESTS

ПРИВЕТСТВИЯ ПРИ ВСТРЕЧЕ ГОСТЕЙ

We are pleased to welcome you in our restaurant ['rest(ə)rɔ:nt], (**hotel** [hou'tel]). Мы рады приветствовать вас в нашем ресторане, (гостинице).

Welcome to our restaurant. Добро пожаловать в наш ресторан.

We are happy to receive [ri'si:v] **you.** Мы счастливы принять вас.

Welcome, dear guests! Добро пожаловать, дорогие гости!

Good afternoon, dear guests! Добрый день, уважаемые гости!

Good evening, dear guests. Добрый вечер, дорогие гости!

You are welcome! Добро пожаловать!

Welcome! Добро пожаловать!

I am pleased to meet you. — Я рад, что встретил вас (познакомился с вами).

We are glad to meet you. Мы рады встретиться (познакомиться) с вами!

I hope you will have a pleasant evening at our restaurant. Я надеюсь, вы проведете приятный вечер в нашем ресторане.

Let me introduce myself. I am your headwaiter. My name is George. Позвольте представиться. Я ваш метрдотель. Меня зовут Джордж.

(It's) Nice to meet you. Приятно с Вами познакомиться.

Let me introduce your waiter Boris to you. Позвольте мне представить вам вашего официанта Бориса.

I am your waiter. My name is Boris. I'm at your disposal. Я ваш официант. Меня зовут Борис. Я в вашем распоряжении.

Meet my friend Mr Johnson. Познакомьтесь с моим другом, мистером Джонсоном.

Best regards to your friend. Передавайте привет вашему другу.

SAYING GOOD-BYE

СЛОВА ПРИ ПРОЩАНИИ

Good-bye! До свидания.

Bye-bye! = Bye! До свидания!

So long! Пока!

Good-bye, ma'am. До свидания, мадам!

See you later! Увидимся позже!



Bye-bye. See you soon. До свидания, скоро увидимся.

Расставаясь, англичане часто употребляют те же слова, что и при встрече. *Например:*

Morning! Evening! Good afternoon! До свидания!

INVITATIONS

ПРИГЛАШЕНИЯ



We are glad to welcome you in our restaurant. Мы рады приветствовать вас в нашем ресторане.

We hope that you will like it here and you will have a pleasant evening. Надеемся, что Вам у нас понравится, и Вы хорошо проведете вечер.

We hope that you will return home with pleasant memories of your staying in our hotel. Мы надеемся, что вы вернетесь домой с самыми приятными воспоминаниями о вашем пребывании здесь.

We hope that your stay here will be pleasant. Мы надеемся, что ваше пребывание здесь будет приятным.

We cordially welcome you here. Сердечно приветствуем вас здесь.

I hope to see you tomorrow in our restaurant. Надеюсь увидеть вас завтра в нашем ресторане.

Will you make a reservation of the table beforehand?

Вы будете заказывать стол заранее?

Will a table for two on Friday evening suit you? Вас устроит стол для двоих вечером в пятницу?

When can we expect you? Когда вас ждать?

You can drop any time you like. Заходите когда угодно.

Bring your friends along with you. Приводите с собой ваших друзей.

THANKS

БЛАГОДАРНОСТИ



Thank you. = Thanks. Спасибо.

Thank you very much. Большое спасибо.

Thank you ever so much. Большое спасибо.

Thanks a lot. Большое спасибо.

I'm very much obliged [əb'laɪdʒd] to you. — Крайне вам признателен.

I'm very grateful to you! Я очень благодарен вам!

How kind of you! Как это любезно с вашей стороны!

I want to express my deep gratitude ['grætitju:d] to you. Я хочу выразить мою глубокую признательность вам.

Thank you for having chosen our hotel. Спасибо вам за то, что вы выбрали нашу гостиницу!

REPLIES TO THANKS

ОТВЕТЫ НА БЛАГОДАРНОСТИ

You are welcome, sir. Пожалуйста, сэр.

My pleasure, madam. Пожалуйста, мадам.

Don't mention it, sir. Не стоит благодарности, сэр.

APOLOGIES

ИЗВИНЕНИЯ

*I'm
Sorry*

I am sorry. Простите. Виноват.

Excuse me! [iks'kju:z] Извините меня.

I am awfully sorry! ['ɔ:fulɪ] Крайне огорчен!

I beg your pardon! ['pɑ:dn] Прошу прощения!

I'm sorry for giving trouble. Прошу прощения за беспокойство.

Excuse me for troubling. Простите за беспокойство.

Excuse my coming late. Простите за опоздание.

POSSIBLE ANSWERS TO APOLOGIES

ВОЗМОЖНЫЕ ОТВЕТЫ НА ИЗВИНЕНИЯ

That's all right. Ничего. (Все в порядке.)

It's OK. Ничего. (Все в порядке.)

Never mind! Ничего. (Не имеет значения.)

It's all right. Nothing serious. Все в порядке. Ничего страшного.

You are welcome! Все хорошо!

Not at all! Ничего!

SEEING OUT THE GUESTS

ПРОВОДЫ ГОСТЕЙ



See you soon. Come again! До скорой встречи. Приходите снова!

Hope to meet you again. Надеюсь встретиться с вами опять.

We are not saying good-bye. Мы не прощаемся.

Good luck to you! Желаю вам удачи! — **Same to you!**

И вам также!

Till tomorrow! See you tomorrow! До завтра.

 **ЗАДАНИЕ 1.1.** Ответьте на вопросы.

What words do we use:

1. before the name (surname) of a man when we address him?
2. when we address a man and we don't know his name?

3. before the name of a married woman when we address her?
4. before the name of an unmarried woman or a young girl?
5. when we address a girl or a young woman?
6. when we address a group of guests (men and women)?

 **ЗАДАНИЕ 1.2.** *Ответьте на вопросы.*

1. How can we greet our colleagues and what do they say in answer to our greeting?
2. How do we greet our friends and what do they say in answer to our greeting?
3. What are the forms of greetings in the morning, in the afternoon, in the evening?
4. What words do we say when parting?
5. What do we say when parting in the morning, in the afternoon, in the evening?

 **ЗАДАНИЕ 1.3.** *Переведите на русский.*

Telephone Etiquette

When you call someone, it is polite to identify yourself. For example, if your name is John Smith and you were calling Robert Wilson, you would say, "Hello, this is John Smith. May I speak to Robert Wilson, please?"

When you answer the phone, it is ok to answer just "Hello". After your caller introduces himself, you would say one of the following:

- "Hi John, this is Robert. How are you?"
- "Speaking." or "Robert Wilson speaking."
- "I'm sorry, but Robert is not able to come to the phone right now. He's not home. May I take a message?"

It is not polite to call someone before 9 am or after 10 pm,

unless it is an emergency. The only exception would be if he or she told you it is ok to call earlier or later.

 **ЗАДАНИЕ 1.4.** *Переведите на английский.*

1. Как поживаете, г-н Браун? Мы счастливы принимать Вас в нашем ресторане.
2. Спасибо за приглашение!
3. Дорогие гости! Добро пожаловать в наш город!
4. Добрый вечер, дамы и господа!
5. Дорогие гости! Мы рады видеть вас в нашем ресторане!
6. Я к вашим услугам, сэр.
7. Дорогие друзья! Мы счастливы видеть вас снова!
8. Приятно с вами познакомиться.
9. Доброе утро, дорогие друзья!
10. Надеюсь встретиться с вами опять.
11. Как это любезно с вашей стороны!
12. Приходите снова!
13. Прошу прощения за беспокойство. Все в порядке. Ничего страшного.
14. До свидания. Желаю вам удачи!
15. «Алло, это Питер Браун. Могу я поговорить с Робертом?» — «Простите, его нет дома. Что ему передать?»

УРОК 2

Shopping. At the supermarket. At the Department Store

SHOPPING

TEXT 1

When you want to buy something, you go to shops where various goods are sold. Shops play an important role in our life because people cannot do without them. Through the shop-window we can see what is sold in this or that shop. For example, in the shop-window of the shop that sells clothes you can often see mannequins dressed in fashionable outfits.

So, what can you buy at different shops? At the grocer's you can buy sugar, tea, coffee, salt, pepper, ham, bacon, sausages, frankfurters and so on. Bread is sold at the baker's, meat at the butcher's. We go to the greengrocer's for vegetables and fruit. Cakes and sweets are sold at the confectioner's. When we want to buy clothes, we go to men's and ladies' clothes shop. We buy boots and shoes at the footwear shop. We buy jewellery at the jeweller's. We buy books at the bookseller's.

Some shops may have many departments. These shops are called department stores or supermarkets. Supermarkets are self-service stores with departments for different food products. Supermarkets sell thousands of food products: meat, fresh fruits and vegetables, dairy products, canned groceries, bakery items, delicatessen items, and frozen foods. Some supermarkets also have seafood and alcohol. In some supermarkets you can also buy household goods. The supermarkets are located in shopping centres or



mall and along main roads. Supermarkets are popular because they save time, have low prices and variety of products in one place. There you can buy almost everything you need. These shops are called self-service shops because there are no salespersons there but only cashiers at the cash desks. The customers choose the goods they want to buy and pay for their purchase at the cash desk.

A salesman, salesgirl or saleswoman usually stand behind the counter. The cashier sits at the cash desk. The salesman or salesgirl weighs the goods, which are not packed on the scales, and tells the price. People who often come to buy different things in the shop are called customers.

СЛОВАРЬ

cannot do without не могут без
to buy [baɪ] купить, покупать
various ['vɛəriəs] различный, разнообразный
goods товары
shop-window витрина магазина
mannequin ['mænikɪn] манекен
fashionable ['fæʃnəbl] модный

outfit одежда, наряд
the grocer's ['grəʊsəz] бакалея
pepper ['pepə] перец
ham [hæm] ветчина, окорок
bacon ['beɪkən] бекон, копченая свиная грудинка
sausage ['sɔ:sɪdʒ] колбаса
frankfurter ['fræŋkfətə] сосиска
the baker's ['beɪkəz] булочная
the butcher's ['bʊtʃəz] мясной магазин
the greengrocer's ['grɪ:n'grəʊsəz] овощной и фруктовый магазин
the confectioner's [kən'fekʃnəz] кондитерский магазин
footwear shop ['fʊtweə] обувной магазин
the jeweller's ['dʒu:ələz] ювелирный магазин
bakery items выпечка
delicatessen items ['delɪkə'tesn] гастрономия
frozen food замороженный пищевой продукт
seafood морепродукты
variety [və'raɪəti] множество
alcohol ['ælkəhɒl] алкоголь
to weigh [weɪ] взвешивать
scales [skeɪlz] весы
self-service ['self'sə:vɪs] самообслуживание
household goods товары для дома
mall амер. торговый центр
canned консервированный
supermarket ['sjʊərə'mɑ:kɪt] супермаркет, универсам
low price низкая цена
cashier [kæ'sɪə] кассир
bookseller's книжный магазин
salesperson продавец, торговец
salesgirl ['seɪlɪzgɜ:l] продавщица
saleswoman ['seɪlzwu:mən] продавщица
salesman ['seɪlzmən] = **shop assistant** продавец
purchase ['pɜ:tʃəs] покупка
customer ['kʌstəmə] покупатель

 ЗАДАНИЕ 2.1 Ответьте на вопросы:

1. Where do people go when they want to buy something?
2. What kinds of shops do you know?
3. What can we see through the shop-window?
4. What can we buy at the grocer's?
5. What can we buy at the baker's?
6. What can we buy at the greengrocer's?
7. What can we buy at the butcher's?
8. What can we buy at the confectioner's?
9. What can we buy at the footwear shop?
10. What can we buy at the bookseller's?
11. Where do customers pay for the goods at self-service shops?
12. What is a supermarket?

 TEXT 2



SHOPPING AT THE SUPERMARKET

Nowadays more and more supermarkets appear in our cities. They are called self-service shop. Why do people like shopping in this self-service shop? There are three main reasons for this: it doesn't take them much time, there is a wide choice of all possible

products in this shop and the prices are not very high. Customers can buy all the necessary foodstuffs there: bread, milk, meat, fish, grocery, sausages, sweets, vegetables and fruit.

When customers come into the shop, they take a food basket and choose the products they want to buy. When they put everything they want into the basket, they come up to the cashier's desk: There is a computer with a laser scanner that reads and sums up the prices on packed goods. The saleswoman tells how much to pay. The customers pay money and leave the shop.

There are several aisles in the shop: fruit and vegetables, meat and fish counters and others.

The green grocery and fruit aisles offer a great variety of fresh and canned vegetables and fruit. There you can buy spring onions, brown onions, potatoes, carrots, beets, cabbages and lettuce. There are also radishes, cauliflower and green peas on the counters. The customers can put the vegetables into plastic bags.

The fruit are always very fresh. You can buy bananas, grapes, lemons, oranges, tangerines and pineapples, pears, apples and plums. In season the shop has a great variety of berries: strawberries, cherries, raspberries, black and red currants, gooseberries and cranberries. In summer they sell water melons and melons. Fruit and berry jams are sold all year round. There is also a wide choice of fruit and vegetable juices to any taste. You can buy bottles and packs of juice of any size.

All kinds of cereals you can buy at the grocery aisle: oatmeal, millet, rice, buckwheat and pearl barley. They also sell macaroni, vermicelli and noodles. There you can also buy vegetable oil, spices, flour, potato flour, peas and some other products.

At the meat counter the customers can buy pork, beef, mutton, veal and poultry. The meat products are ready packed and some of them can be cooked in microwave oven. There are also delicatessen and smoked meats and sausages here. They offer you all kinds of sausages, liver pâté, ham, canned beef and pork.

There is a wide choice of fish at the supermarket. You can buy live carp, pike, bream and sheat-fish. There is much fresh-frozen fish: perch, cod, plaice and some other. You can buy pike-perch and sturgeon, lobsters, shrimps, scallops, fillet of sword-fish, tuna fish, live craw-fish, herring and kipper here. There is also much canned fish.

Dairy department has a wide choice of milk products. There you can buy milk, butter, cream, yogurts, kefir, sour cream, cheese, curds, cottage cheese, pot cheese, and cream cheese. At this department you can also buy eggs, mayonnaise and margarine.

You go for white and brown bread to the bread section. There are a lot of baked items in this section. You can also buy rolls, buns, muffins, and croissants there.

There is a rich choice of items in the confectionery: lump sugar, granulated sugar, sweets, chocolates, chocolate bars and biscuits. A lot of other tasty things are on sale here: pastry, jam-puffs, tarts, wafers, marmalade and also tea, coffee and cocoa.



СЛОВАРЬ

to do shopping делать покупки

main главный

reason причина

food basket корзинка для товаров

to choose [tʃu:z] выбирать

laser scanner [ˈleɪzəˈskænə] лазерный сканер

goods товары

aisle [aɪl] проход между полками (на которых выставлены товары в магазине самообслуживания)

to sum up суммировать

to leave покидать

counter [ˈkaʊntə] прилавок

wide choice [ˈwaɪd ˈtʃɔɪs] широкий выбор

attractive [əˈtræktɪv] привлекательный

all year round круглый год

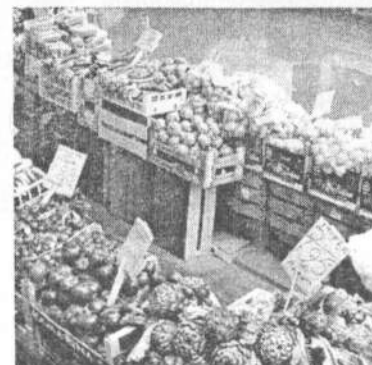
sales staff продавцы
 to offer ['ɒfə] предлагать
 croissant ['kwæsn] булочка круассан, рогалик
 polite вежливый
 necessary ['nesɪsəri] необходимый
 tasty ['teɪsti] вкусный
 microwave oven ['maɪkraʊweɪv 'ʌvən] микроволновая печь
 foodstuffs ['fu:dstʌfs] пищевые продукты



What can we buy at the grocer's?

grocery ['grəʊsəri] бакалея
 cereals ['siəriəlz] крупа, амер. блюдо из круп, злаков (напр., каша, хлопья)
 oatmeal ['əʊtmil] овсянка
 rice [raɪs] рис
 buckwheat ['bʌkwɪ:t] гречневая крупа
 millet ['mɪlɪt] пшено
 pearl-barley ['pɜ:l bɑ:lɪ] перловая крупа
 flour ['flaʊə] мука
 potato flour картофельный крахмал
 peas [pi:z] горох
 salt [sɒlt] соль
 vegetable oil растительное масло

vermicelli [və:'mi'seli]
 macaroni [mækə'rouni] макароны
 spaghetti [spa'geti] спагетти
 noodles [nu:dlz] лапша



What can we buy at the greengrocer's?

greengrocer's ['grɪn grəʊsəz] = greengrocery овощной магазин
 vegetables ['vedʒɪtəblz] овощи
 carrots ['kærəts] морковь
 beets = beetroot свекла
 marinated beets маринованная свекла
 onion ['ʌnjən] лук
 brown onion лук репчатый
 spring onion лук зеленый
 cabbage ['kæbɪdʒ] капуста
 greens зелень
 lettuce ['letɪs] салат
 cauliflower ['kɒlɪflaʊə] цветная капуста
 radish ['rædɪʃ] редис
 horse-radish хрен
 egg-plant ['egplɑ:nt] баклажан
 red cabbage красная капуста
 Brussels sprouts ['brʌslz 'sprauts] брюссельская капуста

cucumber [ˈkju:kʌmbə] огурец
 turnip [ˈtə:nɪp] репа, турнепс
 swede [swi:d] брюква
 salted cabbage квашеная капуста
 pickled [pɪkld] соленый; маринованный
 dills маринованные огурцы
 tomatoes [təˈmɑ:təʊz] помидоры
 pumpkin [ˈpʌmpkɪn] тыква
 green peas зеленый горошек
 sauerkraut [ˈsauəkraut] квашеная капуста

Greens

Зелень

dill укроп
 dills маринованные огурчики
 parsley [ˈpɑ:slɪ] петрушка
 celery [ˈseləri] сельдерей



Spices

Пряности

pepper [ˈpepə] перец
 ground pepper молотый перец
 allspice [ˈɔ:lspeɪs] душистый перец
 chili pepper = cayenne pepper [keɪˈen] красный перец
 vinegar [ˈvɪnɪgə] уксус
 cinnamon [ˈsɪnəməŋ] корица
 clove [klaʊv] гвоздика
 basil [ˈbæzɪl] базилик
 caraway [ˈkærəweɪ] тмин
 bay leaf [ˈbeɪ ˈli:f] лавровый лист



What can we buy at the fruit shop?

fruit(s) [fru:t] фрукты
 pomegranate [ˈpɒm ˈgræni:t] гранат
 melon [ˈmelən] дыня
 water-melon [ˈwɔ:tə ˈmelən] арбуз
 apricot [ˈeɪprɪkɒt] абрикос
 peach [pi:tʃ] персик
 grape-fruit грейпфрут
 pear [peə] груша
 apple [æpl] яблоко
 plum [plʌm] слива
 grapes [greɪps] виноград
 orange [ˈɒrɪndʒ] апельсин
 tangerine [ˈtændʒeri:n] мандарин
 banana [bəˈnɑ:nə] банан
 lemon [ˈlemən] лимон
 pineapple [ˈpaɪnæpl] ананас
 berry [ˈberi] ягода
 cranberry [ˈkrænbəri] клюква
 strawberry [ˈstrɔ:bəri] клубника
 blueberry [ˈblu:beri] черника
 raspberry [ˈrɑ:zbəri] малина
 red bilberries брусника

gooseberries [ˈguzbəri] крыжовник

cherry [ˈtʃeri] вишня

sweet cherries черешня

kiwi киви

avocado [ˌævouˈkɑːdou] авокадо

mango [ˈmæŋɡou] манго

papaya [pəˈpaja] папайя

persimmon [pəˈsɪmən] хурма

fig [fɪɡ] инжир



What can we buy at the fish shop (fishmonger's)?

fishmonger's [ˈfɪʃmɒŋgəz] рыбный магазин

carp [kɑːp] карп

cod [kɒd] треска

bream [briːm] лещ

craw-fish [ˈkrɔːfɪʃ] рак

fillet of sword-fish [ˈfɪlɪt] [ˈsɔːdfɪʃ] филе рыбы-меч

fresn-frozen fish [ˈfrouzn] свежемороженая рыба



herring [ˈherɪŋ] селедка

kipper [ˈkɪpə] копченая селедка

live fish [laɪv] живая рыба



lobster [ˈlɒbstə] омар

perch [pɜːtʃ] окунь

pike [paɪk] щука

pike-perch судак

plaice [pleɪs] камбала



scallop [ˈskɒləp] морской гребешок

sheat-fish [ʃiːtɪʃ] сом



shrimp [ʃrɪmp] креветка

sturgeon [ˈstɜːdʒən] осетр

tuna [ˈtuːnə] тунец



What we can buy at the baker's?

baker's [ˈbeɪkəz] (shop) булочная

buns [bʌnz] rolls [rəʊlz] булочки

baked items ['aɪtəmz] хлебные изделия, выпечка

brown bread черный хлеб

white bread белый

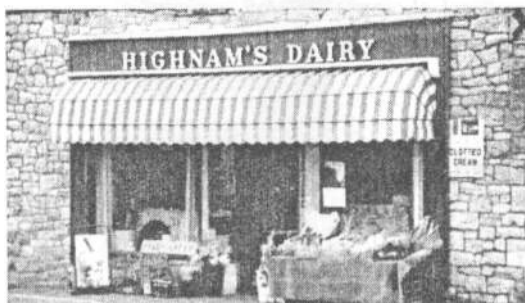
crackers ['krækeɪz] крекеры



muffins ['mʌfɪnz] сдобные круглые булочки

croissant ['kwæsn̩] булочка круассан, рогалик

rye bread ржаной хлеб



What we can buy at the dairy shop?

dairy ['deəri] молочные продукты

milk молоко

cottage cheese ['kɒtɪdʒ 'tʃi:z] = curd [kɜ:d] творог

pot cheese брынза

bottled [bɒtld] milk молоко в бутылках

cream [kri:m] сливки, крем

kefir ['kefə] кефир

sour cream ['sauə 'kri:m] сметана

cheese [tʃi:z] сыр

butter ['bʌtə] сливочное масло

eggs [egz] яйца

mayonnaise [meɪə 'neɪz] майонез

margarine [ˌmɑ:dʒə 'ri:n] маргарин



What we can buy at the butcher's?

butcher's ['bʊtʃəz] мясная лавка или магазин

meat [mi:t] мясо

beef [bi:f] говядина

pork [pɔ:k] свинина

mutton [mʌtn] баранина

lamb [læm] молодой барашек

veal [vi:l] телятина

poultry ['poultri] птица (домашняя)

game [geɪm] дичь

deli = delicatessen [ˌdelɪkə 'tesn] мясная кулинария

boiled sausage ['sɔ:ɪdʒ] вареная колбаса

can консервы (банка)

smoked sausage копченая колбаса

half-smoked sausage полукопченая колбаса

frankfurter ['fræŋkfətə] сосиска

liver pâté ['lɪvə ræ 'teɪ] печеночный паштет

ham [hæm] ветчина

lean meat [li:n] постное, нежирное мясо

canned meat мясные консервы



What we can buy at the confectioner's (sweet-shop)?

confectioner's [kən'fekʃnəz] кондитерский магазин

confectionery кондитерский отдел

sugar ['ʃugə] сахар

granulated sugar [ˌgrænjʊ'leɪtɪd] сахарный песок

caramel ['kærəmel] карамель

chocolates ['tʃɒklɪts] шоколадные конфеты

cake [keɪk] кекс

chocolate bar плитка шоколада

biscuits ['bɪskɪts] сухое печенье

pastry ['peɪstri] сдобное печенье

puff [pʌf] слойка

jam [dʒæm] варенье, джем

tart фруктовое пирожное

marmalade ['mɑ:məleɪd] джем из цитрусовых

coffee ['kɒfi] кофе

cocoa ['kəʊkəʊ] какао

wafers ['weɪfəz] вафли

sweets сласти, конфеты

 **ЗАДАНИЕ 2.2.** Прочитайте диалоги, закройте правую часть диалога (на русском) и переведите с английского на русский язык. Затем закройте левую часть диалога (на английском) и переведите с русского на английский язык.

DIALOGUES

At the baker's

Saleswoman: What would you like, sir?

Customer: A loaf of white bread, two loaves of brown bread and two buns.

Saleswoman: Anything else?

Customer: Let me think. Oh, yes! I forgot about muffins and croissants for breakfast and biscuits for tea.

Saleswoman: All right! How many of them do you want?

Customer: Two muffins, three croissants and two packs of biscuits, please!

Saleswoman: Here you are! Don't forget the change!

В булочной

Продавец: Что Вы желаете, сэр?

Покупатель: Буханку белого хлеба, две буханки черного хлеба и две булочки.

Продавец: Что-нибудь еще?

Покупатель: Дайте подумать. Ах, да! Я забыла про маффины и круассаны на завтрак и печенье к чаю.

Продавец: Хорошо. Сколько Вы хотите?

Покупатель: Два маффина, три круассана и две пачки печенья.

Продавец: Возьмите. Не забудьте сдачу!

At the Greengrocer's

A. We haven't got any fruit and vegetables at home. Let's go to the greengrocer's.

B. All right! Let's go. What do you need?

A. I need potatoes, cabbage, carrots, beets, brown onions and lettuce.

В овощном магазине

A. У нас дома нет никаких овощей и фруктов. Пойдем в овощной магазин.

B. Хорошо. Пойдем. Что тебе нужно?

A. Мне нужен картофель, капуста, морковь, свекла, репчатый лук и салат-латук.

B. Will you buy fresh tomatoes and cucumbers for salads?

A. Yes, of course. And you can go now to the fruit department and buy some apples, apricots and plums.

B. Do they sell watermelons now?

A. Yes, they do. I saw them in the shop window yesterday.

B. Ты будешь покупать свежие помидоры и огурцы для салата?

A. Конечно. А ты можешь пойти сейчас во фруктовый отдел и купить яблоки, абрикосы и сливы.

B. Они продают арбузы сейчас?

A. Да. Я видела их на витрине вчера.

At the Supermarket

Mary: Will you go shopping with me?

Jane: I don't mind. Where shall we go?

Mary: Let's go to the supermarket. It's a big and nice shop. There is a large choice of items there.

Jane: What shall we buy?

Mary: First, we'll go to the meat counter to buy a cut of beef fillet and a chicken. You know, I cannot do without meat. Then we'll go to the grocer's department and buy flour and macaroni.

В супермаркете

Мэри: Ты пойдешь в магазин со мной?

Джейн: Я не против. Куда мы пойдем?

Мэри: Давай пойдем в супермаркет. Это большой и хороший магазин. У них большой выбор товаров.

Джейн: Что мы будем покупать?

Мэри: Сначала мы пойдем в мясной отдел купить кусок говяжьего филе и курицу. Ты знаешь, я не могу обходиться без мяса. Затем мы пойдем в бакалейный отдел и купим муку и макароны.

Jane: We haven't got any sugar. It's off. And don't forget about fish!

Mary: We'll buy carp or pike-perch and some cold or hot-smoked salmon.

Jane: What else do we need?

Mary: A dozen of eggs, thick sour cream, butter, margarine and cheese.

Jane: What fruit shall we buy?

Mary: They have nice tangerines, oranges and lemons today. But I'd better buy apples and grapes.

Jane: Our basket is almost full. Let's go to the cashier's desk and pay for everything we bought.

Джейн: У нас совсем нет сахара. Он закончился. И не забудь рыбу!

Мэри: Мы купим карпа или судака и немного семги холодного или горячего копчения.

Джейн: Что еще нам нужно?

Мэри: Дюжина яиц, сметана, масло маргарин и сыр.

Джейн: Какие фрукты будем покупать?

Мэри: Сегодня хорошие мандарины, апельсины и лимоны. Но я бы лучше купила яблоки и виноград.

Джейн: Наша корзинка почти полная. Идем к кассе и заплатим за все, что мы купили.

At the butcher's counter

Butcher: What would you like? We have a lot of meat cuts today: beef sirloin, blade and rump for steaks, brisket for soups. Here is a good lean cut of beef.

У мясного прилавка

Мясник: Что бы вы хотели? У нас сегодня много нарубленного мяса: филей говядины, лопаточная часть и огузок для бифштексов, грудная часть для супов. Вот очень хороший нежирный кусок говядины.

Customer: What cuts would you suggest for chops?

Butcher: For chops and cutlets we usually sell lamb neck, pork rib loin or beef topside. We also have ready-made beef mince. How much do you want?

Customer: I'll take one kilo of beef mince for meat-balls, a large cut of lean beef fillet for steaks and a cut of fat beef brisket for soup.

Покупатель: Какие куски вы предложили бы для отбивных?

Мясник: Для отбивных и котлет мы обычно продаем баранью шею, грудинку свинины или говяжий кострец. У нас также есть готовый говяжий фарш. Сколько вы хотите?

Покупатель: Я возьму один килограмм говяжьего фарша для котлет, большой кусок нежирного филе говядины для бифштексов и кусок жирной говядины из грудной части для супа.

СЛОВАРЬ

loaf ['louf] буханка, каравай; булка, батон (порция испеченного хлеба)

biscuits ['biskits] печенье (сухое)

steak [steik] бифштекс, кусок мяса (для жаренья), вырезка

dozen [dʌzn] дюжина (12 шт.)

cuts [kʌts] нарезанные или разделанные куски (о мясе)

beef sirloin ['sɜ:lɔɪn] говяжий филей, филейная часть (туши)

blade ['bleɪd] лопаточная часть

rump [rʌmp] оковалок (часть туши)

hot-smoked горячего копчения

chuck [tʃʌk] шейная часть

brisket ['brɪskɪt] грудная часть

pork rib loin ['rɪb'lɔɪn] свиная грудинка

beef topside кострец говяжий

beef fore quarters ['fɔ:kwo:təz] говяжья спинно-лопаточная часть

chop = cutlet отбивная котлета

meat-balls фрикадельки

ready-made готовый

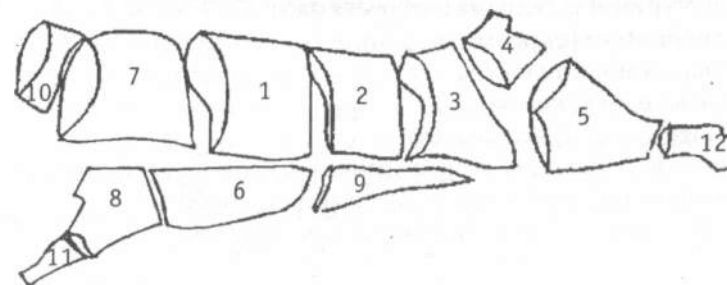
beef mince [mɪns] говяжий фарш

beef fillet ['fɪlɪt] говяжья филейная часть

lean meat [li:n] нежирное, постное мясо

fat (fatty) meat [fæt] жирное мясо

Meat cuts



1. **Sirloin** — спинная часть

2. **Fillet** — филей

3. **Rump** — оковалок

4. **Topside** — кострец

5. **Silverside** — огузок

6. **Brisket (set of ribs)** — грудинка

7. **Blade** — лопаточная часть

8. **Shoulder** — плечевая часть

9. **Skirt** — пашина

10. **Chuck** — зарез

11. **Front shin** — передняя голяшка

12. **Rear shin** — задняя голяшка

Запомните следующие слова и выражения:

to roast, grill, broil meat жарить мясо на огне
to cook meat готовить мясо
to cure meat ['kjuə] консервировать мясо
to fry meat жарить мясо
to cut (carve) meat резать мясо
to slice meat нарезать мясо ломтиками или слоями
chopped (ground) meat рубленое (молотое) мясо
fresh meat свежее мясо
lean meat постное, нежирное мясо
minced meat молотое на мясорубке мясо
raw meat [rɔ:] сырое мясо
soup meat мясо для супа
tender meat нежное мясо
tough meat [tʌf] жесткое мясо
rare steak [reə steik] непрожаренный, с кровью (о бифштексе)
medium rare steak умеренно прожаренный бифштекс
well done steak хорошо прожаренный бифштекс

 Задание 2.3. Переведите на английский язык.

1. В этом торговом центре есть новый супермаркет.
2. В этом супермаркете вы можете купить все, что вам нужно.
3. Мы всегда делаем покупки в этом супермаркете. Здесь большой выбор продуктов.
4. Мария работает в этом супермаркете? — Да, она работает там продавцом.
5. В каком отделе она работает? — Она работает кассиром в кондитерском отделе.
6. Какие отделы есть в этом супермаркете? — В этом супермаркете имеются мясной, рыбный, бакалейный, кондитерский, молочный и овощной отделы.

7. Какие продукты вы покупаете в мясном отделе? — Мы обычно покупаем говядину, но иногда мы покупаем баранину или свинину.
8. Какое мясо вы покупаете жирное или постное? — Я покупаю постное мясо. Я не люблю жирное мясо.
9. Что вы покупаете в молочном отделе? — Мы покупаем различные молочные продукты: молоко, кефир, сметану и сыр.
10. Где вы покупаете картофель, капусту, свеклу, морковь и другие овощи? — Мы всегда покупаем овощи в этом супермаркете. У них здесь большой выбор овощей: свежая капуста, хороший картофель, морковь и свекла.
11. Что вы купили сегодня? — Мы купили тунца горячего копчения, селедку, паштет из печени, черный и белый хлеб, сдобные булочки и спагетти.
12. Какие деликатесы вы покупаете в вашей кулинарии? — Мы купили копченую колбасу, сосиски и ветчину.
13. Где вы покупаете хлеб? — Мы покупаем его в хлебном отделе.

**TEXT 3****At the Department Store**

Department stores are big shops where you can buy various goods. Let's enter one of them and see what is sold there.

On the first floor there is outer garments department where you can buy ready-made clothes for men and women. There are a lot of lambskin coats, all-wool overcoats and raincoats. Leather coats and jackets are made of genuine leather and imitation leather. You can see a wide assortment of suits in this department: black

tie suits, trouser suits and dresses for women. There is a fabrics department where wool, silk and cotton fabrics are on sale.

Next comes the counter of knitted goods: mufflers, mittens, sweaters, knitted skirts and shirts, socks, stockings, panty-hose. There you can also buy woolen yarn for knitting.

Not far is a footwear department where you can find a wide choice of footwear: shoes for women, men and children. There are all kinds of shoes: high boots, open-toe sandals, slippers, canvas shoes and sport shoes. You can buy footwear on high, medium or low heels. You can also buy booties there.

At the haberdashery counter they sell laces, ribbons, combs, costume jewellery, zippers, belts, buttons and perfumery. There is a wide choice of perfumes, cosmetics, nail varnish, lipstick, shampoo, and face soap.

There are a great variety of furs at the furrier's department: fur coats, fur caps and fur hats. You can also buy felt and straw hats.

There are usually many women at the jewelers counter looking at silver and golden rings, ear-rings with precious stones, chains, bracelets, necklaces, brooches, lockets and many other precious things.

At the sport goods department you can buy sports gear: track suits, running shoes, ski boots, skates, skis, T-shirts, men's swimming trunks, women's swimming costumes, bathrobes and so on.

At the home appliances department you can buy domestic electric appliances: refrigerators, washing machines, coffee-makers, coffee-mills, juicers, irons, dishwashers, hairdryers, and vacuum cleaners.



СЛОВАРЬ

department store [dɪˈpɑːtməntˈstɔː] универмар

outer garments [ˈɡɑːmənt] верхняя одежда

clothes [ˈklaʊðz] одежда

ready-made clothes готовое платье

wide assortment широкий выбор (ассортимент)

floor [flɔː] этаж

lambskin coat [ˈlæmskɪnˈkəʊt] дубленка

overcoat пальто

raincoat плащ

genuine [ˈdʒenjuɪn] натуральный

leather [ˈleðə] кожа

imitation leather искусственная кожа

jacket [ˈdʒækɪt] куртка

all-wool чистошерстяной

wool шерсть, шерстяной

black tie suit [ˈsjuːt] строгий вечерний костюм

trouser suit брючный костюм (женский)

dress платье

fabric [ˈfæbrɪk] ткань

silk шелк

cotton [ˈkɒtn] хлопок

skirt [ˈskɑːt] юбка

choice [ˈtʃɔɪs] выбор

knitted goods [ˈnɪtɪd ɡuːdz] трикотажные изделия

muffler [ˈmʌflə] толстый, теплый шарф; теплое кашне

mitten варежка

sweater [ˈswetə] свитер

socks [sɒks] носки

stockings [ˈstɒkɪŋz] чулки

panty-hose [ˈpæntɪhoʊz] колготки

woolen yarn [ˈjɑːn] шерстяная пряжа

footwear [ˈfuːtweə] обувь

shoes [ʃuːz] туфли

slippers комнатные туфли

open-toe sandals [ˈoʊpɪˈtoʊ] босоножки

boots ботинки, сапоги

medium [ˈmiːdiəm] средний

heel каблук

bootie [ˈbuːti] пинетка, детский башмачок

haberdashery [ˈhæbədæʃəri] галантерея, галантерейные товары

laces кружева

ribbon ['rɪbən] лента, тесьма

comb ['kəʊm] расческа, гребень

costume jewellery ['kɒstju:m] бижутерия

zipper застежка молния

belt ремень (пояс)

button [bʌtn] пуговица

perfumery [pə:'fju:məri] парфюмерия

perfume (scent) ['pə:fju:m] [sent] духи

cosmetics [kɒz'metiks] косметика

nail varnish ['neɪl 'vɑ:nɪʃ] лак для ногтей

lipstick губная помада

face soap туалетное мыло

shirt [ʃə:t] мужская рубашка

striped shirt ['straɪpt] полосатая рубашка

chequered shirt ['tʃekəd] клетчатая рубашка

straw [strɔ:] солома, соломенный

jewellery ['dʒu:ələri] ювелирные украшения

furrier ['fʌriə] меховщик

fur [fɜ:] мех, меховой

fur coat меховая шуба

silver ['sɪlvə] серебро, серебряный

gold ['gəʊld] золото, золотой

golden золотистый

ring [rɪŋ] кольцо, перстень

ear-rings серьги

precious ['preʃəs] драгоценный

jewel ['dʒu:əl] драгоценный камень

necklace ['neklɪs] ожерелье

bracelet ['breɪslɪt] браслет

brooch ['brəʊtʃ] брошь

locket ['lɒkɪt] медальон

chain цепочка

sport goods спортивные товары

sports gear [giə] спортивные принадлежности (fishing gear
рыболовные снасти, hunting gear охотничье снаряжение)

skates коньки

running shoes кроссовки

track suit тренировочный костюм

bathrobe халат для купания

T-shirt майка с короткими рукавами, тенниска

skis [ski:z] лыжи

swimming trunks ['swɪmɪŋ 'trʌŋks] плавки

swimming costume купальник женский

home appliances [ə'plaɪənsɪz] товары для дома

domestic electric appliances бытовые электроприборы

refrigerator (fridge) холодильник

washing machine [mæ'ʃi:n] стиральная машина

coffee-maker кофеварка

coffee-mill кофемолка

juicer соковыжималка

iron ['aɪən] утюг

dishwasher посудомоечная машина

hairdryer ['heədraɪə] фен для сушки волос

vacuum cleaner ['vækjuəm ,kli:nə] пылесос

 **Задание 2.4.** Ответьте на вопросы.

Образец: *What's there in the shoe department? — There are leather boots, shoes on high and low heels and open-toe sandals.*

1. What is there in the clothes department?
2. What is sold in the haberdashery department?
3. What can we buy in the fur department?
4. What is there in the jeweler's department?
5. What is there in the sports gear department?
6. What do we buy in the perfumery department?

DIALOGUES

 **Задание 2.5.** Прочитайте диалоги, закройте правую часть диалога (на русском) и переведите с английского на русский язык. Затем закройте левую часть диалога (на английском) и переведите с русского на английский язык.

At the Department Store

1

Customer: I'd like to buy an everyday suite.

Salesman: We've got many fashionable suites. Try on this one.

Customer: It looks a bit loose. I'm afraid it's too big for me.

Salesman: Oh, no, it fits you all right. It's a modern silhouette. This model is in fashion now.

Customer: How much is it.

Salesman: It's not very expensive.

Customer: Ok, I take it.

Покупатель: Я бы хотел купить костюм на каждый день.

Продавец: У нас есть много модных костюмов. Примерьте этот.

Покупатель: Он выглядит немного просторным. Боюсь, он слишком велик для меня.

Продавец: О, нет, он сидит на вас хорошо. Это модный силуэт. Эта модель в моде сейчас.

Покупатель: Сколько он стоит?

Продавец: Он не очень дорогой.

Покупатель: Хорошо, я беру его.

2

Mary (to the salesgirl): I'd like a long skirt and a blouse in matching colours, please.

Salesgirl: We have some very nice skirts in beige and yellow.

Mary: Show me something in beige. Beige becomes me.

Mary tries on the skirt and the blouse in the fitting-room. They fit her well. She pays the money to the cash desk. The salesgirl wraps up the skirt and the blouse and hands them to Mary.

Мэри (продавице): Мне бы хотелось длинную юбку и блузку в подходящих цветах, пожалуйста.

Продавица: У нас есть несколько очень хороших юбок в бежевых и желтых тонах.

Мэри: Покажите мне что-нибудь в бежевых тонах. Бежевый цвет мне идет.

Мэри примеряет юбку и блузку в примерочной. Они сидят на ней хорошо. Она платит деньги в кассу. Продавица заворачивает юбку и блузку и отдает их Мэри.

3

Shop assistant: What can I do for you?

Customer: I'd like to buy a woolen sweater.

Shop assistant: What size you wear?

Customer: XL fits me well. What colours do you have?

Shop assistant: We have fashionable black, brown and white sweaters of this size.

Продавец: Чем могу быть полезен?

Покупатель: Я бы хотел купить шерстяной свитер.

Продавец: Какой размер вы носите?

Покупатель: Мне подходит размер XL. Какие цвета у вас есть?

Продавец: У нас есть модные черные, коричневые и белые свитера этого размера.

Customer: I think I'll take a white one.

Покупатель: Я думаю, я возьму белый.

4

Customer: I'd like to buy a suit.

Покупатель: Я бы хотел купить костюм.

Salesman: What kind of suit would you like?

Продавец: Какой костюм вы бы хотели?

Customer: I'd like something in grey, but not a casual one.

Покупатель: Я бы хотел что-нибудь в серых тонах, но не повседневный.

Salesman: Do you want a single-breasted or a double-breasted suite?

Продавец: Вы хотите однобортный или двубортный костюм?

Customer: I'd like a double-breasted one.

Покупатель: Мне бы хотелось двубортный.

Salesman: Here is the suit just your size and the colour you want. Try it on in this fitting-room.

Продавец: Вот костюм как раз вашего размера и того цвета, который вы хотели. Примерьте его в этой примерочной.

Customer: Yes, it fits me perfectly. It's just what I wanted.

Покупатель: Да, он отлично сидит на мне. Это как раз то, что я хотел.

5

At the shoe department

Shop-assistant: May I help you?

Ann: Yes, I want shoes to match my dress. Could you show me a pair of pumps?

В обувном отделе

Продавщица: Вам помочь?

Энн: Да, мне нужны туфли к этому платью. Не могли бы вы показать мне пару туфель-лодочек.

Shop-assistant: What size do you wear?

Ann: Thirty-eight.

Shop-assistant: I'd recommend you this pair. (*Ann tries them on.*)

Ann: It's a pity but they pinch a little. They are tight for me. Show me another pair one size bigger, please.

Shop-assistant: Here you are.

Ann: That's just my size. I'll buy them.

Продавщица: Какой размер вы носите?

Энн: Тридцать восьмой.

Продавщица: Я бы рекомендовала вам эту пару. (*Энн примеряет ее.*)

Энн: Жаль, но они мне немного жмут. Они для меня тесные. Покажите мне другую пару одним размером больше, пожалуйста.

Продавщица: Пожалуйста.

Энн: Это как раз мой размер. Я покупаю их.

6

Shop assistant: What can I do for you?

Nora: I'd like to buy compact powder, lipstick, face cream for dry skin, nail varnish and some perfume.

Shop assistant: What colours would you like for lipstick and nail varnish?

Nora: One scarlet, the other crimson, and the same colours for nail varnish.

Shop assistant: What perfume do you prefer?

Продавец: Что желаете?

Нора: Я бы хотела купить пудру-компакт, губную помаду, крем для лица для сухой кожи, лак для ногтей и какие-нибудь духи.

Продавец: Какого цвета губную помаду и лак для ногтей вы бы хотели?

Нора: Одну ярко красную цвета, другую малиновую, и такого же цвета лак для ногтей.

Продавец: Какие духи вы предпочитаете?

Nora: I want some French perfume.

Shop assistant: Try this perfume, please.

Nora: I think this perfume suits me.

Нора: Я хочу какие-нибудь французские духи.

Продавец: Попробуйте эти духи, пожалуйста.

Нора: Я думаю, эти духи мне подойдут.



СЛОВАРЬ

loose ['lu:s] просторный, широкий (об одежде)

to pinch жать (об обуви)

tight shoes тесные туфли (не по размеру)

pair ['peə] пара

pump ['pʌmp] туфля-лодочка

to become подходить (по цвету)

face cream крем для лица

fitting-room примерочная

lipstick губная помада

nail varnish ['neil'vɑ:nɪʃ] лак для ногтей

to fit быть впору, подходить

powder ['paʊdə] пудра

to wrap up ['ræp ʌp] заворачивать

dry skin сухая кожа

scarlet ['ska:lɪt] алый, ярко-красный

crimson ['krɪmzɪn] малиновый

sweater ['swetə] свитер

size размер

to try on примеривать

fashionable ['fæʃnəbl] модный

modern ['mɔ:d(ə)n] современный

silhouette [ˌsɪlu'et] силуэт

single-breasted ['sɪŋɡlbreɪstɪd] однобортный (пиджак)

double-breasted ['dʌblbreɪstɪd] двубортный (пиджак)

to match подходить (к другим предметам)

Запомните следующие слова и выражения:

What's the price of this? = How much is it? = How much does it cost? Сколько это стоит?

That's too expensive. Это слишком дорого.

Have you anything a little cheaper? У вас есть что-нибудь дешевле?

How much is that altogether? Сколько за все?

Do you make discounts if I pay in cash? Вы делаете скидки, если я плачу наличными?

Do you sell antiques? У вас есть в продаже антиквариат?

No, that isn't quite what I want. Нет, это не совсем то, что мне надо.

I want something like this but of a lighter shade. Мне хотелось бы что-нибудь наподобие этого, но более светлого оттенка.

Could you show me something different? Не могли бы вы показать мне что-нибудь другое?

I take this. Я это беру.

That's all. Thank you. Это все. Спасибо.



Задание 2.6. Переведите на английский.

1. Я бы хотел купить бежевый летний костюм.
2. Этот свитер очень удобный и не очень дорогой.
3. Покажите мне какое-нибудь пальто в серых тонах.
4. Не могли бы вы показать мне другое пальто?
5. Какой размер обуви вы носите?
6. Этот костюм отлично сидит на мне.
7. Мне нужны туфли к этому костюму.
8. Я бы порекомендовал вам эти модные туфли.
9. Эти туфли мне немного жмут.

10. Какого цвета рубашку вы бы хотели?
11. Я бы хотел купить полосатую или клетчатую рубашку.
12. У вас есть что-нибудь немного дешевле?
13. Сколько я плачу за все?
14. У нас нет скидок потому, что цены не очень высокие.

УРОК 3

Making a hotel reservation. Checking-in to a hotel. Checking out of a hotel

1. MAKING A HOTEL RESERVATION

At some time or another all of us need to call a hotel to reserve a room. The rooms are reserved either for business trip or for personal travel when we need to book rooms in advance.

Sarah Johnson is going on vacation with her husband. She calls a reservations desk of the "Majestic" hotel in New York where staff member Tony picks up the phone.

DIALOGUE

Tony: Good morning. "Majestic" hotel reservations. This is Tony speaking. How can I help you?

Sarah: Yes. Hallo. I'd like to reserve a room for me and my husband, please.

Tony: Certainly, madam.

Sarah: Do you have a double room for next Thursday?

Tony: Just a moment... Let me check...

Sarah: Oh, and we'd like a room with a balcony facing a courtyard. Non-smoking, if possible.

Tony: Ok, that would be one of our business suites. They all have queen size beds.

Sarah: That's fine.

Tony: Yes. We have a room. How many nights are you staying?

Sarah: Three: Thursday, Friday and Saturday, January tenth through the twelfth.

Tony: Ok, we have a room available, non-smoking.

Sarah: Good, how much is it?

Tony: It's two hundred and fifty dollars per night including breakfast.

Sarah: Ok, that'll be fine. And could you reserve a table for us in the restaurant? You see, we're arriving in the evening at about 7:30.

Tony: Of course. Would you like me to book a table for you, say, at 8 o'clock on Thursday evening?

Sarah: Yes, please. Can we have a non-smoking table?

Tony: Certainly, madam. Can I have your name, please?

Sarah: Mrs Sarah Johnson.

Tony: Could you, please, give me a contact number?

Sarah: Yes. My mobile number is 04543287765. Can you say that back to me, please?

Tony: Sure, 04543287765.

Sarah: That's right.

Tony: Ok, so you've booked a queen size room from next Thursday, January the 10th to Sunday January the 13th.

Sarah: Actually, instead of the 13th it should be the 12th, Saturday.

Tony: Right, sorry about that. Three nights, Thursday January the 10th to Saturday January the 12th. Checking out on Sunday the 13th. Non-smoking with the balcony facing the courtyard. Is that right?

Sarah: Exactly.

Tony: And I've reserved a table for you and your husband in the restaurant at 8:00 p.m.

Sarah: Great.

Tony: Will it be anything else, Mrs Johnson?

Sarah: No, that's all.

Tony: Thank you for choosing "Majestic", Mrs Johnson.

Sarah: Thanks, bye.

? Questions:

- 1) What kind of room does Sarah want?
- 2) What extra request does Sarah have?
- 3) Tony makes a mistake while taking Sarah's reservation. What is it?

Notes to the dialogue

A double room has one large bed.



King size bed in a double room

Double rooms can have beds of different sizes ranging from a standard double size bed to a larger queen size bed or a larger still king size bed.

This is different from a twin room which has two beds.



Two double beds in a twin room

Another type of room is a suite which is larger and more luxurious.



Living area in a leisure suite

A **courtyard** is a space in the center of the building that is open to the sky. In the "Majestic" some rooms overlook a central courtyard. They have balconies where guests can step outside to look at the view and get some fresh air.

Useful phrases when making a reservation:

- Hallo. Would it be possible to reserve a standard twin room for next Wednesday, March the 12th?
- Good afternoon. What's your biggest suite?
- Do you have any rooms available for the third week of June?
- Ideally what we would like is a double room with a king size bed, facing south if possible.

Special requests when reserving a room in a hotel:

- Can you put us on a higher floor?
- We'd like to be on a non-smoking floor, if possible.
- Do you have a ladies only floor?
- I need a quiet room.
- I'd like a room with a view.
- Ideally we'd have a view of the park, if possible.
- Can we have a room facing south?

Some ways to inquire about the price:

- How much is it per night?
- How much will that come to in all?
- What would the total come to?
- Are there extra special charges that I should know about?
- Does that include breakfast?

Hotel guests have different tastes and needs. To cater to and serve those needs hotels have many different facilities, such as

restaurants, business centers, fitness centers, swimming pools, saunas, tennis courts, gift stores, cafes and more. Some hotels offer **butler service**, that is, there is a person on each floor whose job is to specifically serve guests by running errands, taking or leaving messages, arranging for dry cleaning and providing for any other extra needs.



Indoor pool

Some extra requirements when reserving a room in a hotel:

- I'd like to be near the fitness center, if possible.
- Does your fitness center have a sauna?
- Do the rooms have satellite TV?
- How many restaurants do you have?
- Do you have dry cleaning service?
- What size is your swimming pool?
- Do you have a butler service?
- Do you have wireless Internet?



СЛОВАРЬ

- butler** дворецкий
to call звонить или говорить по телефону
to reserve a room = to book a room заказывать комнату в гостинице (обычно заранее)
in advance заранее, заблаговременно
reservation амер. бронирование
staff member [sta:f] сотрудник служебного персонала
courtyard внутренний двор
business suite номер бизнес класса
luxury suite ['lʌkʃ(ə)rɪ 'swi:t] номер-люкс
available [ə'veɪləbl] имеющийся в распоряжении
instead вместо; взамен
request [rɪ'kwɛst] просьба; вежливое требование
luxurious [lʌg'zjuəriəs] богатый, роскошный
facing south смотрящий на юг, обращенный в сторону юга
per night [pə:'naɪt] за ночь
errand ['erənd] поручение; задание
errand boy рассыльный
specifically особо, специально
total ['təʊtl] сумма, итог
extra charges дополнительная наценка
to cater ['keɪtə] обеспечивать, обслуживать, удовлетворять
facilities [fə'sɪlɪtɪz] средства обслуживания, удобства; услуги
restaurant ['rest(ə)rɒ:nt] ресторан
dry cleaning химчистка
swimming pool бассейн
sauna ['saʊnə] сауна, финская парная баня
gift store магазин подарков
wireless Internet беспроводный Интернет

2. CHECKING-IN TO A HOTEL



Entrance of the "Majestic" hotel in New York

When travellers arrive at the hotel after a long hard day of travel first of all they need to check-in. Check-in means to register for the room by filling out necessary forms and giving the hotel the credit card number.

Sarah Johnson has arrived to the "Majestic" hotel in New York and she is ready to begin her stay. Paul, the receptionist, helps Sarah register for the room. While checking-in Sarah inquires about hotel services.

DIALOGUE

Paul: Good afternoon, Madam. Can I help you?

Sarah Johnson: Good afternoon. My name is Sarah Johnson. I'd like to check-in, please.

Paul: Yes, of course.

Sarah Johnson: I have a reservation.

Paul: All right, just a moment... Here it is, Sarah Johnson, is that right?

Sarah Johnson: Yes.

Paul: It's one of our business suites with a balcony facing the courtyard.

Sarah Johnson: Non-smoking?

Paul: Yes, we've got you on a non-smoking floor.

Sarah Johnson: Good.

Paul: Staying three nights?

Sarah Johnson: Right.

Paul: Could you, please, just fill out this registration card?

Sarah Johnson: Yes, of course. Do I fill in my home address?

Paul: Yes, please.

Sarah Johnson: Do you also have our dinner reservation?

Paul: Yes, you've got a table for two in our "Sky View" restaurant for dinner at eight o'clock.

Sarah Johnson: That's great.

Paul: Have you stayed at the "Majestic" before, Madam?

Sarah Johnson: Yes, but it was long ago. How do we get to the restaurant?

Paul: Just take the elevator to the fifth floor and turn right. There will be a host there to welcome you.

Sarah Johnson: Great, thank you. And how about the fitness center?

Paul: It's on the sixth floor. You should bring your room key. You'll need it to get in.

Sarah Johnson: Thanks. Oh, and can we get an extra key? My husband will need one.

Paul: Yes, of course.

Sarah Johnson: Great, thanks.

Paul: You're welcome. Well, I'll just need to get your deposit.

Sarah Johnson: Here's my credit card. And when is check-out? Our plane is at 5:05 p.m. on Saturday.

Paul: Check-out is at noon, but just call down if you need a little extra time. It's usually not a problem.

Sarah Johnson: Thanks.

Paul: Ok. Your room is 832. It's on the eighth floor. Here are your keys.

Sarah Johnson: Thank you.

Paul: You are welcome. Is there anything else I could do for you?

Sarah Johnson: No, that's great.

Paul: Well, just give us a call if we can be of assistance.

Sarah Johnson: I will. What's your name?

Paul: It's Paul.

Sarah Johnson: Thank you, Paul, you've been very helpful.

Paul: My pleasure, Madam.

Sarah Johnson: Bye.

Notes to the dialogue

A **registration card** is a form with a name, contact information and in some cases passport number and other information. Depending on the country some hotels may ask to fill in home address and the name of the country from where the guest arrived. Sometimes they ask you to fill in your visa number.

When we first arrive at the hotel we often don't know where everything is. Here are some useful phrases to ask about the location of different places:

- I have a quick question. Can you tell me where the business center is?
- Where do we find a bar?
- I'd love to take a swim. Could you tell me where to find a swimming pool?
- Please give me directions to the "Ocean" conference room.
- Is there a hair salon on the premises? On the premises means anywhere in the building.
- Do you have an exchange bureau?

There are, of course, many types of extra requests that we might need to make when checking-in to a hotel. Here are some useful phrases:

- Can you book a wake up call for me tomorrow at 7:00 a.m.?
- Oh, and one more thing. I'd like to have a bottle of gin, ice and some tonic sent up to the room.
- Is it possible to have an extra roll away bed for our child?
- Can you have some fresh flowers and fruit put in the room?

Here are some useful questions about the rules of the hotel and about hotel services:

- When is the check-out time?
- How does your dry-cleaning service work?
- How late can I order dinner with room service?
- Can the hotel help me book an airplane ticket?
- I'd love to take a tour of the city. Do you have any guide services you recommend?
- Where there is the good place to shop in the neighborhood?
- Are there any restaurants you recommend in the nearby?



СЛОВАРЬ

to check-in регистрироваться (например в гостинице)

to check-out освободить номер в гостинице

to inquire [in'kwaɪə] осведомляться, спрашивать, узнавать

to give a call звонить

form бланк, анкета

filling out заполнять (анкету)

helpful полезный

hair salon ['heə sə'lsɔ:n] салон-парикмахерская

host [həʊst] человек, принимающий гостей

guide services экскурсионные услуги

in the neighborhood = in the nearby ['neɪbəhʊd] поблизости,

в окрестности

wake up call телефонный звонок в номер, чтобы разбудить гостя
premises здание с прилегающими постройками и участком земли
roll away bed дополнительная убирающаяся кровать

 **ЗАДАНИЕ 3.1.** Составьте вежливые вопросы, используя следующие слова:

1. where, swimming pool
2. book, wake up call
3. where, conference hall
4. bring, fresh flowers up to the room
5. put, extra roll-away bed in our room

ЗАДАНИЕ 3.2. Переведите на русский.

About my stay in the "Majestic" hotel in New York

This hotel is right around the corner from the Carnegie Deli and a short walk from Times Square, Central Park and the Theater District. It's good to ask for a room in the back that doesn't face 55th street to avoid the traffic noise. Rooms are small but very comfortable. Our rooms must have been recently renovated because we had brand new bathroom fixtures. The heater/air conditioner was a little noisy but we get used to it. The rates were really reasonable — for Manhattan anyway. There is a good restaurant inside the hotel but there are plenty of them right around the corner on 7th Avenue or Broadway. (My favorite is the Carnegie Deli!) In the hotel lobby there is usually some unusual music and video playing. The desk staff wasn't the friendliest but the bellmen were really great.

3. CHECKING OUT OF A HOTEL

Desk clerk: Good morning. How may I help you?

Sarah Johnson: Hi! I'd like to check-out, please.

Desk clerk: Certainly, ma'm. May I have your name and room number, please?

Sarah Johnson: Sarah Johnson. Room 832.

Desk clerk: Thank you. Let me pull up your record... Here it is. I'll give a quick call to housekeeping so we can finalize your bill. It'll just be a moment. Was everything satisfactory?

Sarah Johnson: Oh, yes. Very comfortable and the breakfast was great.

Desk clerk: Ok, here's your invoice. Have a look and see if everything is all right.

Sarah Johnson: I think everything is in order. Oh, what is this mini-bar charge for twenty seven ninety five? It isn't itemized.

Desk clerk: Let's see... Ah, that was for candy bars and cola from the mini-bar in your room. Ok, anything else?

Sarah Johnson: No, I don't think so.

Desk clerk: Great. So, how you'll be paying today?

Sarah Johnson: A credit card, please.

Desk clerk: Ok, I want you to sign the receipt. Right here, please. Is there anything else I can help you with?

Sarah Johnson: Actually, I need to rent a car. Where is the nearest rental place?

Desk clerk: At the airport. You can take our company shuttle there.

Sarah Johnson: That sounds good.

Desk clerk: I'll call a shuttle driver now. He'll pick you up at the front in a couple of minutes.

Sarah Johnson: Thanks very much.

Desk clerk: My pleasure. Thank you for staying at the "Majestic" hotel.



Airport shuttle

Notes to the dialogue

"How may I help you?" is one of several expressions that people in service occupations can use to greet clients or customers and is also a common telephone greeting.

Here are a few other phrases that can be used in the same situation:

- What can I do for you?
- Is there anything I can help you with?
- Welcome to our hotel. Can I be of assistance?
- Can I help you with anything?

When checking-out the following phrases are useful:

- Room two fifteen, can I check out?
- I'd like to check out, please. My name is Johnson. Room three zero six.
- We are checking out now. My name is Green.
- We'll be checking out now. Can I settle up?

When a guest checks out, someone from the hotel's maid service, also known as housekeeping, would check the room to see if anything is damaged or missing. The maid will also see if the guest has used anything from the room, so these products can be added to the final bill.

A **mini bar** is usually a refrigerator or cupboard in a hotel room where snacks and bottled drinks are stored. Guests can help

themselves without ordering room service. When a guest checks out the hotel's housekeeping staff will check to see if any mini bar items have been used and this will be added to the bill.

An **itemized** bill contains detailed information about each charge or item.

How can we ask for more information about a bill?

Here are some example phrases:

- I'm not sure I understand this miscellaneous fee. What's it for?
- These international telephone charges aren't itemized. Can you, please, tell us where the calls were made to?
- Can you just check the computer again, please? I didn't ask for an additional bed in the room.
- The room rate seems to be higher than we were promised. Can you adjust this by your manager, please?

СЛОВАРЬ

to rent a car брать напрокат автомобиль

room rate цена номера

housekeeping обслуживающий персонал в гостинице

maid service горничные в гостинице

items ['aɪtəmz] отдельные предметы

shuttle челнок, транспортное сообщение между двумя пунктами

miscellaneous [ˌmɪsɪˈleɪnjəs] разное

fee плата

damaged поврежденный

missing недостающий, отсутствующий, пропавший

charge плата за что-либо

to settle up расплачиваться, рассчитываться

to adjust [əˈdʒʌst] приводить в порядок, улаживать

to quote ['kwəʊt] назначать цену; давать расценку

 **Задание 3.3.** Ответьте на вопросы, используя слова в подсказке.

1. Is everything ok?
Prompt: explain, room service charges.
2. Do you have any questions about the bill?
Prompt: like to know, miscellaneous charge.
3. Does the bill look ok to you?
Prompt: room rate, higher than quoted.
4. Is everything clear on your receipt?
Prompt: itemized list, international phone calls.

 **Задание 3.4.** Переведите на русский.

1. У вас есть свободные комнаты на третьей неделе июня?
2. Алло, возможно ли зарезервировать номер на следующую среду, 12 марта?
3. Добрый день. Какой у вас самый большой номер люкс?
4. В идеале мы хотели бы номер на двоих, смотрящий на юг, если возможно.
5. Сколько стоит номер за ночь?
6. Сколько составит общая сумма оплаты?
7. Имеются ли дополнительные специальные платы?
8. Это включает завтрак?
9. Когда работает ваша химчистка?
10. Когда время выписки?
11. Как поздно я могу заказывать обед в обслуживании номеров?
12. Может ли гостиница помочь мне заказать билет на самолет?
13. Что я могу сделать для Вас?
14. Чем я могу помочь Вам, сэр?
15. Добро пожаловать в нашу гостиницу. Чем я могу быть полезен?

УРОК 4

At the hotel

TEXT 1

The "Union Square" hotel



The "Union Square" hotel is one of the historic hotels of America. It was built in San Francisco at the beginning of the last century. This luxury hotel is a true masterpiece. Hotel guests enter a large hotel lobby with classic chandeliers, gilded ceilings, and a marble staircase leading to the lounge looking at Union Square. From hotel rooms you can see spectacular views of the city. The "Union Square" hotel is located at Union Square in downtown San Francisco, near the best shopping center in the city, theater, and some of the finest restaurants in California.

The hotel's atmosphere is created by its guests, who come from all around the world for business and entertainment. By day, the guests can shop in Union Square, go to Chinatown, or go sight-seeing. Business travelers go downtown, to the Financial District.

The Hotel has 417 rooms with spectacular views of the City and San Francisco Bay, including 5 suites, such as the Presidential Suite with sauna and balcony. By night, the hotel has the best nightclub in San Francisco.



The "Union Square" hotel guestrooms have:

- Cable television with movie channel.
- Mini-bar and refrigerator.
- Iron, ironing board and hairdryer.
- Individual air-conditioning and thermo-control.
- Phones with voice mail modem hook-ups.
- Room service from 6:30 till 10:30 a.m. and 5:00 till 10:00 p.m.
- Fax, copy and delivery services
- Safety deposit boxes.
- Non-smoking rooms.

The "Union Square" hotel services:

- Concierge Staff.
- Business center.
- The fitness center is located on 3rd floor and is for hotel guests who get access using their room keys. The fitness center is open daily from 6 a.m. to 10 p.m.
- 16 meeting rooms for groups of up to 350 people.
- Valet parking.
- Pets are allowed.

СЛОВАРЬ

Union Square ['ju:njən 'skwɛə] Площадь Союза
luxury ['lʌkfəri] роскошный

luxurious [lʌg'zjuəriəs] роскошный

masterpiece ['mɑ:stəpi:s] шедевр

to enter входить

hotel lobby вестибюль гостиницы

chandelier [ˌʃændɪ'liə] люстра; канделябр

gilded ['gɪldɪd] позолоченный

marble ['mɑ:bl] мрамор

staircase ['steɪkeɪs] лестница

lounge ['laundʒ] холл, комната для отдыха (в отеле, клубе и т.д.)

suite [swi:t] многокомнатный номер-люкс в гостинице

spectacular эффектный, захватывающий

downtown деловая часть города, бизнес-центр

restaurant ['rest(ə)rɔ:nt] ресторан

to get access [æk'ses] получить доступ

hookup подключение, присоединение

safety-deposit boxes ['seɪftɪ dɪ'pɒzɪt] небольшие сейфы

thermo control ['θə:mou kən'trɒl] регулирование температуры

movie ['mu:vi] кинофильм

balcony балкон

concierge staff [ˌkɒ:nsi'ɛəʒ] персонал консьержей

valet ['væli:t] служащий гостиницы, занимающийся парковкой автомобилей, чисткой, утюжкой одежды

ironing board гладильная доска

pet любимое животное

ЗАДАНИЕ 4.1. Ответьте на вопросы.

1. When was the "Union Square" hotel built?
2. What do hotel guests see when they enter a hotel lobby?
3. Where is the "Union Square" hotel located?
4. What can hotel guests see from hotel rooms?
5. What does the hotel offer to its guests in the guestrooms?
6. What are the services offered by the hotel?



TEXT 2



THE "GOLDEN RING" HOTEL

Moscow is the capital of Russia and the largest city in our country. A visit to Moscow always makes unforgettable impression on the people who come there for the first time. It will become more remarkable if you choose to stay at the "Golden Ring" hotel.

The "Golden Ring" hotel is located in the very heart of the city. The hotel has a modern building downtown Moscow in the historical center only minutes away from

the Red Square and Kremlin museums. It is not far from foreign embassies and foreign companies' offices, from the Exhibitions Center and just across the road from the Ministry of Foreign Affairs.

Friendly staff, high international standards of service and unique interior design will make your stay in the "Golden Ring" hotel pleasant and enjoyable.

The hotel has 247 spacious comfortably furnished apartments including double and single rooms, 80 Suites and 2 luxurious Presidential Suites. You will feel at home while staying in the "Golden Ring" hotel.

The hotel offers 24-hour room service and the most sophisticated security system. The guests are provided with in-room safety-deposit boxes, satellite TV and telephone lines, air conditioners. Comfortable furniture and unique design of the suites give you the atmosphere of luxury, comfort and style.

The "Golden Ring" hotel offers the best views of Moscow. The hotel restaurant located on the 23rd floor offers exquisite Mediterranean cuisine and luxurious atmosphere for its guests.

You can spend a pleasant evening and see Moscow from the height while enjoying the culinary art of the restaurant Chef.

The hotel restaurant is the best place to taste various dishes of Russian cuisine and experience genuine Russian traditions of dining. It is an ideal place for birthday parties and banquets.

There are 6 banquet rooms and a theatre-style Conference Hall in the hotel. They provide services for 10 to 250 persons.

The Health Club and saunas are the best way to relax. There the guests can have a relaxing massage. They can use, dry saunas and gym. The hotel has also a hairdresser's shop, a service bureau, a currency-exchange desk, barber's and beauty saloon, a laundry, shoes repairs and dry cleaning.

At the service bureau you can order a taxi or rent a car, book train and air tickets in advance.

Welcome to the "Golden Ring" Hotel!

 СЛОВАРЬ

capital [ˈkæpɪtəl]	столица
unforgettable	незабываемый
impression [ɪmˈpreʃn]	впечатление
to choose	выбирать
remarkable [rɪˈmɑ:kəbl]	замечательный, удивительный
be located [louˈkeɪtɪd]	быть расположенным
in the very heart [hɑ:t]	в самом сердце, в самом центре
Red Square	Красная площадь
Exhibitions Center [ˌeksɪˈbɪʃənz ˈsentə]	Выставочный Центр
embassy [ˈembəsi]	посольство
Ministry of Foreign Affairs [ˈmɪnɪstri ɒv ˈfɔːrɪn əˈfeəz]	Министерство иностранных дел
unique [juːˈni:k]	уникальный
interior [ɪnˈtɪəriə]	интерьер, внутренний
design [dɪˈzaɪn]	дизайн
enjoyable [ɪnˈdʒɔɪəbl]	доставляющий удовольствие
spacious [ˈspeɪʃəs]	просторный

to include [in'klu:d] включать
 double room двухместный номер
 single room одноместный номер
 furnish ['fə:nɪʃ] обставлять мебелью, меблировать
 apartments [ə'pɑ:tmənts] номера, апартаменты
 sophisticated [sə'fɪstɪkeɪtɪd] сложный
 security system [sɪ'kjʊərɪtɪ'sɪstɪm] система безопасности
 suite [swi:t] номер «люкс»
 luxurious [lʌg'zjuəriəs] роскошный
 view ['vju:] вид
 culinary ['kʌlɪnəri] кулинарный
 to provide [prə'vaɪd] снабжать, обеспечивать
 air conditioner ['eə kən'dɪʃənə] кондиционер
 satellite TV ['sætələɪt'tɪv] спутниковое телевидение
 furniture ['fə:nɪʃə] мебель
 style ['stɑɪl] стиль
 exquisite ['ekskwɪzɪt] изысканный
 Mediterranean cuisine ['medɪtə'reɪnjən] средиземноморская кухня
 height ['haɪt] высота
 genuine ['dʒenjuɪn] настоящий
 banquet ['bæŋkwɪt] банкет
 hospitality [ˌhɒspɪ'tælɪtɪ] гостеприимство, радушие
 to host ['həʊst] зд. принять, обслужить
 health ['helθ] здоровье
 to relax [rɪ'læks] расслабиться
 massage ['mæsɑ:ʒ] массаж
 hairdressing (hairdresser's) ['heə'dresəz] дамская парикмахерская
 gym = gymnasium [dʒɪm] спортзал
 service bureau [bjuə'rou] бюро обслуживания
 currency ['kʌrənsɪ] валюта
 exchange [ɪks'tʃeɪndʒ] обмен
 barber's ['bɑ:bəz] мужская парикмахерская
 beauty saloon [sə'lu:n] косметический салон
 laundry ['ləʊndrɪ] прачечная
 shoes repairs [rɪ'reɪz] ремонт обуви

travel ['trævəl] путешествие
 to rent [rent] нанимать

 ЗАДАНИЕ 4.2. Ответьте на вопросы.

1. Where is the "Golden Ring" hotel located?
2. Is it far from the Red Square and Kremlin museums?
3. How many apartments are there in the "Golden Ring" hotel? What are they?
4. What services does the hotel offer to its guests?
5. Where can the guests see the views of Moscow?
6. What kinds of cuisine does the hotel restaurant and beer bar offer?
7. How many guests can banquet rooms and a Conference Hall host at a time?
8. Where can the guests order a taxi or rent a car, book train and air tickets in advance?

 ЗАДАНИЕ 4.3. Переведите на английский язык.

1. Высокие стандарты обслуживания сделают ваше пребывание в нашей гостинице приятным.
2. Вы будете чувствовать себя как дома во время пребывания в нашей гостинице.
3. В ресторане гостиницы вы можете попробовать различные блюда русской кухни.
4. В гостинице много просторных и удобных номеров, включая одноместные номера, двойные номера и номера «люкс».
5. Вы можете провести приятный вечер в ресторане гостиницы и насладиться кулинарным искусством шеф-повара ресторана.
6. Гости могут пользоваться сауной и спортивным залом.

7. В гостинице есть парикмахерская, бюро обслуживания, пункт обмена валюты, салон красоты, прачечная, ремонт обуви и химчистка.
8. В бюро обслуживания Вы можете заказать такси, билеты на поезд и самолет.

DIALOGUES

 **Задание 4.4.** Прочитайте диалоги, закройте правую часть диалога (на русском языке) и переведите левую часть с английского на русский язык. Затем закройте левую часть диалога (на английском языке) и переведите правую часть с русского на английский язык.

At the Airport Hotel

- Good evening.
- Good evening, sir. Can I help you?
- I'd like a single room for one night only. I fly back home tomorrow morning.
- All right, sir. Fill in this form, please. Write your name and your address here.
- Could you wake me up at seven o'clock?
- Certainly, sir. Would you like our restaurant room service to bring you a breakfast?

В гостинице аэропорта

- Добрый вечер.
- Добрый вечер, сэр. Я к Вашим услугам.
- Я бы хотел одноместный номер на одну ночь. Я улетаю домой завтра утром
- Хорошо, сэр. Заполните этот бланк, пожалуйста. Напишите вашу фамилию и адрес здесь.
- Не могли бы вы разбудить меня в семь часов?
- Конечно, сэр. Не хотите ли Вы, чтобы из отдела обслуживания номе-

ров нашего ресторана вам принесли завтрак?

- Yes, I'd like to.
- You can order your breakfast by telephone from your room. Here's your key, sir. Room 312 is on the third floor. The lift is on the right.
- Thank you very much.
- Да.
- Вы можете заказать завтрак по телефону из вашего номера. Вот ваш ключ, сэр. Комната 312 находится на третьем этаже. Лифт справа.
- Большое спасибо.



At the Hotel Reception Desk

- Good evening, sir. What would you like?
- Good evening. I have reserved a single room for three days at your hotel.
- What is your name, please?
- It's Smith.
- Yes. We've reserved a room for you. It is room 275. It's quiet and comfortable. Will you register, please? Here are the forms.
- How much do I pay?
- Ninety dollars a day plus tax. It will make two hundred and ninety dollars. How will you pay?

У конторки портье

- Добрый вечер, сэр. Что вы желаете?
- Добрый вечер. Я забронировал номер на три дня в вашей гостинице.
- Ваша фамилия, пожалуйста.
- Смит.
- Да, мы забронировали для вас номер. Это номер 275. Он тихий и удобный. Зарегистрируйтесь, пожалуйста. Вот бланки.
- Сколько я плачу?
- Девяносто долларов в день плюс налог. Это будет двести девяносто долларов. Как вы будете платить?

— Can I pay with a credit card?

— Sure. The bell-boy will show you up to your room.

— Thank you.

— Можно заплатить кредитной карточкой?

— Конечно. Коридорный проводит вас наверх в ваш номер.

— Спасибо.



Checking out from the hotel

— I'm checking out tomorrow. Could you, please, make out the bill?

— Just a moment, please. Here's your bill for the apartment, telephone and room service.

— Where can I pay?

— You can pay here with your credit card.

— Could you send my suitcases down tomorrow?

— Certainly, sir. How did you like staying at our hotel?

— I liked the service and the meals in your restaurant were excellent.

— I'm glad you liked it here. I hope you will stay at our hotel again next time when you come to our city.

Выписка из гостиницы

— Я освобождаю номер завтра. Не могли бы вы выписать счет?

— Минутку, пожалуйста. Вот ваш счет за номер, телефон и обслуживание номеров из ресторана.

— Где я могу заплатить?

— Вы можете заплатить здесь кредитной карточкой.

— Не могли бы вы завтра отправить мои чемоданы вниз?

— Конечно, сэр. Вам понравилось пребывание в нашей гостинице?

— Мне понравилось обслуживание, а еда в вашем ресторане была отличная.

— Я рад, что вам у нас понравилось. Я надеюсь, что Вы остановитесь в нашей гостинице снова в следующий раз, когда приедете в наш город.

DIALOGUE

ЗАДАНИЕ 4.5. Прочитайте и переведите диалог.

Hotel Check-In

Guest: Hi. I have a reservation for tonight.

Hotel Clerk: What's your name, please?

Guest: It's Moore. Michael Moore.

Hotel Clerk: Okay. Mr. Moore. That's a room for five.

Guest: Excuse me? You mean a room for five dollars?

Hotel Clerk: No, no, no. A room for five guests was reserved under your name according to our records.

Guest: No. No. Hold on. There must be some mistake.

Hotel Clerk: Okay. Let's check this again. Okay, Mr. Michael C. Moore for tonight.

Guest: Ah. There's the problem. My name is Michael Moore, not Michael C. Moore. You must have two persons under the name.

Hotel Clerk: Okay. Let me check this again. Here we are. Michael Moore. A room for one for the fourteenth.

Guest: Wait, wait! The reservation was made for tonight. Not for tomorrow night.

Hotel Clerk: Hum. Hum. I don't think we have any rooms for tonight because of a conference going on in town.

Guest: But you must have something in any case.

Hotel Clerk: Well. Let, let me check my computer here. Ah! A luxury suite is now available.

Guest: Great. I'll take it.

Hotel Clerk: But I'll have to charge you two hundred fifty dollars for the night.

Guest: Can I get a discount for this suite?

Hotel Clerk: Well. The best I can give you is a ten percent discount plus a ticket for a free continental breakfast.

Guest: Isn't the breakfast free anyway?

Hotel Clerk: Well, only on weekends.

Guest: I want to talk to the manager.

Hotel Clerk: Wait, wait Mr. Moore. I think I can give you an additional 15 percent discount and I'll give you a free room for the next time you visit us.

Guest: That I'll be a long time.



СЛОВАРЬ

hotel clerk *амер.* администратор (гостиницы); портье

record запись

to mean иметь в виду, подразумевать; значить, означать

in any case во всяком случае

to check проверять, сверять

available [ə'veɪləbl] имеющийся в наличии

to charge назначать, запрашивать цену

continental breakfast легкий европейский завтрак

great *разг.* великолепно, восхитительно

additional добавочный, дополнительный

discount скидка

free бесплатный

anyway во всяком случае



TEXT 3

HOTEL SERVICES

Large hotels usually offer their guests different kinds of services. At the laundry they can have their things washed and pressed. At the dry cleaner's they can clean their clothes. At the shoes repair shop they can have their shoes mended and polished.



Picture of laundry

Hotel restaurants have a Room Service department for the guests. Room service is the service of food or beverages in guests' rooms. The Room Service department works together with the kitchen of the restaurant. Hotels are often judged by the standard of the room service they provide. Five-star hotels provide room service for at least 18 hours of the day, but more often they provide 24-hour service, and that service must at all times be friendly, quick and efficient.

The dishes available for service in rooms are listed on a special room service menu.



Room Service

The guests can order:

- **Breakfast** from 6 am to 11 am
- **All day dining** from 11 am to 11 pm
- **A la carte dishes** from 7 pm to 10 pm
- **Night owl menu** from 11 pm to 6 am

Most orders to Room Service are given by telephone. The waiters from the Room Service bring the dishes that were ordered by the guests on trays and trolleys. They usually knock on the door three times and say loudly, "Room Service". When the door is opened the waiter enters the room and greets the guest. The guest tells where to place the tray or trolley with dishes. The waiters usually explain what they have brought, ask to sign the bill, and tell the guest to put trays or trolleys outside their rooms in the passage after they have finished their meals.

СЛОВАРЬ

hotel services виды услуг в отеле

Room Service обслуживание номеров (подача еды и напитков из ресторана)

department [dɪ pɑ:tmənt] отдел

to judge [dʒʌdʒ] судить

to provide [prə'vaɪd] обеспечивать

at least [ət'li:st] по крайней мере

all day dining обед в течение всего дня

owl [aul] *перен.* сова, полуночник

night owl menu [naɪt aul menju:] ночное меню

to knock [nɒk] стучать

loudly ['laʊdli] громко

to enter ['entə] входить

trolley ['trɒli] столик на колесиках для подачи пищи

to explain [ɪks'pleɪn] объяснять

to sign [saɪn] подписывать

passage ['pæsɪdʒ] коридор, проход

ЗАДАНИЕ 4.6. Ответьте на вопросы.

1. Do large hotels offer their guests different kinds of services?
2. Where can guests have their things washed and pressed?
3. Where can guests clean their clothes?
4. What is Room Service?
5. When can guests order breakfast?
6. When can guests order dinner?
7. When can guests order a la carte dishes?
8. When can guests order the "Night owl menu"?
9. What do waiters use to bring the meals to the apartments?

ЗАДАНИЕ 4.7. Переведите на английский язык.

1. Большие гостиницы обычно предлагают гостям различные виды услуг.
2. О гостиницах часто судят по стандарту обслуживания номеров.
3. Заказы на обслуживание номеров делаются по телефону.
4. Официанты приносят блюда, которые заказывались гостями, на подносах или тележках.
5. Официанты обычно стучат в дверь три раза и говорят громко: «Обслуживание номеров».
6. Когда дверь открыта, официант входит в комнату и приветствует гостя.
7. Официанты обычно объясняют, что они принесли, и просят подписать счет.

DIALOGUE

 ЗАДАНИЕ 4.8. Прочитайте диалоги, закройте правую часть диалога (на русском языке) и переведите левую часть с английского на русский язык. Затем

закройте левую часть диалога (на английском языке) и переведите правую часть с русского на английский язык.

— Good morning Mr Stephens. This is Room Service, Harry speaking. May I help you?

— Yes, Harry. I'd like you to bring me a breakfast.

— Thank you, sir. What would you like for breakfast?

— I'd rather have eggs and bacon, a cup of coffee with biscuits and fruit salad.

— Anything else, sir?

— A couple of sandwiches with cheese, please.

— All right, sir. I'll bring your breakfast in less than half an hour.

— Доброе утро г-н Стивенс. Это обслуживание комнат, говорит Гарри. Чем могу вам помочь?

— Да, Гарри. Я бы хотел, чтобы вы принесли мне завтрак.

— Спасибо, сэр. Что бы вы хотели на завтрак?

— Я бы хотел яичницу с беконом, чашку кофе с печеньем и фруктовый салат.

— Что-нибудь еще, сэр?

— Пару бутербродов с сыром, пожалуйста.

— Хорошо, сэр. Я принесу ваш завтрак меньше, чем через полчаса.



TEXT 4

EXAMPLE OF HOTEL RULES

If you stay in a hotel or motel, you should know some typical hotel rules that will make your hotel stay more comfortable.

- No loud music or noise is allowed in guest rooms.
- All children must be accompanied by an adult at all times.

No running or playing is permitted in the hallways.

- Long-distance telephone calls, bar bills and room service are included in your hotel bill. You may need to ask the hotel front desk to activate your telephone.

- No pets or animals are allowed inside or outside of the hotel.
- Cooking or food preparation is not allowed inside hotel rooms. Hot plates and microwave ovens are not permitted.
- Please, do not smoke in non-smoking rooms.
- Housekeeping service is provided daily and you must allow the housekeeping attendant to enter the room to clean and provide fresh linens.
- Please leave wet towels and dirty bed linens in your hotel room. Do not place them in the hallway. The housekeeping service will pick them up daily during their rounds.
- You are responsible for any damage in your room such as broken furniture or staining of carpets or linens. The hotel charges a replacement fee for these items.
- Please put litter in appropriate trash containers. Leave trash in the wastebasket in your room. Do not leave it in the hallway.
- At the end of your stay you must check out of the hotel. On the day that you leave, go to the front desk and inform the clerk that you are checking out. Give the desk clerk the keys to all rooms used by you.



СЛОВАРЬ

stay пребывание, жительство

adult ['ædʌlt] взрослый человек

guest room гостевая комната

long-distance call междугородный/международный телефонный разговор

front desk конторка портье в гостинице

desk clerk ['klɜ:k] амер. портье

to pick up подбирать

daily ежедневно

round обход

bed linen ['lɪnɪn] постельное белье

to be responsible нести ответственность

to charge *взимать плату*
 replacement fee *оплата возмещения ущерба*
 litter *сор, мусор*
 trash *амер. мусор*
 housekeeping attendant *горничная*
 to stain *пачкать(ся)*
 wastebasket *мусорная корзина*
 hallway *амер. коридор, проход*
 hot plate *электроплитка*

 **Задание 4.9.** Прочитайте, переведите и перескажите текст.

AT THE HOTEL ENTRANCE HALL



We are in the entrance hall of a big modern hotel "Metropol" in Moscow. The reception clerk is behind the reception desk. He gives the guests the keys to their apartments. Modern hotels have electronic locks on the doors. They are opened with a plastic card with magnetic code. The codes are usually changed every day.

There is the inquiry office to the right. They'll answer all your questions and give you all the information you want.

At the service bureau you can order a taxi or rent a car, book train and air tickets in advance. You can also register for an excursion to see Moscow's places of interest.

There is a small banking office in the entrance hall. You can cash traveller's checks and change currency there.

If you need to leave your suitcases for a while you can use the left-luggage office. The hotel porters will help you to carry your luggage.



СЛОВАРЬ

entrance hall *холл, вестибюль*
 reception clerk *портье*
 electronic locks *электронные замки*
 plastic card *пластиковая карточка*
 magnetic code [*'koud*] *магнитный код*
 inquiry office [*in'kwaɪəɪ*] *справочное бюро*
 to cash a check *обналичивать чек*
 traveller's checks *чеки путешественника*
 to change currency *менять валюту*
 left-luggage office *камера хранения*

 **Задание 4.10.** Прочитайте, переведите и объясните.

We booked the hotel room using Internet and saved \$50!



УРОК 5

Booking airplane tickets. Airport check-in. Renting a car



(1) BOOKING AIRPLANE TICKETS

Booking tickets is a basic part of travel. In this dialogue we are going to learn useful phrases and language for making airplane arrangements.

Michael Kemp wants to book a round trip ticket from London to Las Vegas. So he calls a travel agent in "Jupiter Travel" agency. Here is their conversation:

DIALOGUE

Travel agent: Hallo, "Jupiter Travel", Tom speaking. What can I do for you?

Michael: Hallo, there. I'd like to book a round trip ticket from London to Las Vegas.

Travel agent: And how do you plan your travelling?

Michael: I'd like to get to Las Vegas on the 8th of March.

Travel agent: And return on?

Michael: I'd like to leave the following Sunday, the 14th of March.

Travel agent: All right. Will that be first class, business or economy?

Michael: Economy.

Travel agent: Let's see... There is "US Airways" flight leaving London Heathrow at 10:30 AM on March the 8th. Connecting in Los Angeles and arriving in Las Vegas at 5:05 PM.

Michael: You don't have anything that gets in a little earlier, do you?

Travel agent: Actually, most of the flights are like that, unless you want to connect in New York or maybe Denver, but then you are going to have a long layover.

Michael: No, no, the flight to Los Angeles sounds fine.

Travel agent: All right.

Michael: How about the return?

Travel agent: Let's see... Departing Las Vegas at 11:30 AM and arriving the next day to London Heathrow at 8:30 in the morning. How's that?

Michael: That'll be fine.

Travel agent: Ok.

Michael: How much will it all come to?

Travel agent: Seven hundred and twenty five pounds per person including tax.

Michael: All right, sounds good. And how long can you hold it for me?

Travel agent: You need to make payment within 24 hours to guarantee this fare.

Michael: I see. That's Ok. I'll just pay for it now.

Travel agent: Ok. Any seating preferences?

Michael: Can you book an aisle, please?

Travel agent: Yes, that should be no problem. Ok. Now I just need your name and passport number, please.

Michael: Ok. Michael Kemp.

Travel agent: Ok, Mr Kemp. Everything is confirmed. I'll e-mail you your itinerary, and these are e-tickets, save and just pick them up when you get to the airport.

Michael: Great.

Travel agent: If you have any questions, please, call me at any time.

Michael: Thanks, Tom.

Travel agent: You are welcome. And thank you for using "Jupiter Travel".

Notes to the dialogue

To hold the fare means **to reserve the tickets at this price**.

An **itinerary** is a list of your departure and arrival times and places.

E-tickets or **electronic tickets** are paperless. You can check in for your flight using just your ID and sometimes an itinerary or reservation number.

Some useful expressions for making a booking:

- I'd like a one way ticket to Chicago, please, for February 18th.
- Can we book a round trip ticket to Manila leaving March 30 and returning the following Sunday?
- Could you give me a call on round trip flights to New Zealand for the end of March?

There are the following types of tickets: economy, business and first class. First class is the most luxurious and expensive, while economy is the most basic and inexpensive. Business is in between.

Some expressions about the types of tickets:

- I'd like a first class ticket.
- We'd prefer to fly business if possible.
- Can you put us an economy, please.

The time that passengers spend in the airport waiting for their connecting flight is called a **layover**. Here are some common types of requests we need to make about the **layover time**:

- You don't think you can find something with a shorter layover, do you?
- Actually, I prefer a direct flight if possible.
- Is there any way we can get a flight connecting in Tokyo?

The expression **seating preferences** means **what kind of seat the passenger wants**.

An **aisle seat** is near the aisles of the airplane. A **window seat** is near a window.

Here are some common types of requests about the **seating preferences and meals served**:

- Can you make sure one of us gets a window seat, please?
- Would you, please, try to put us in the emergency exit row seat?
- If possible, I'd like to make sure that I'm not sitting near any young children.
- I'd like to get a seat at front if possible.
- Can we get three seats in a row together for my family?
- Is it possible to request a vegetarian meal?

СЛОВАРЬ

arrangements приготовления

round trip = return trip поездка туда и обратно, поездка в оба конца

travel agent агент бюро по продаже авиабилетов

connect flight полет с промежуточной пересадкой

layover задержка
 tax налог, сбор
 fare стоимость проезда, тариф, плата за проезд
 payment платеж, плата, оплата
 aisle [aɪl] проход между рядами
 preferences предпочтения
 to confirm подтверждать
 itinerary [aɪ'tɪnəɡəri] курс, маршрут, путь
 departure [dɪ'pɑ:tʃə] отправление
 list список
 arrival [ə'raɪv(ə)] прибытие
 paperless безбумажный
 ID *сокр. от identification* идентификация
 one way ticket билет в одну сторону
 direct flight прямой рейс
 emergency exit запасный выход
 row [rəʊ] ряд
 vegetarian [ˌvedʒɪ'teəriən] вегетарианский

 **ЗАДАНИЕ 5.1.** Вы заказываете авиабилет. Составьте предложения, используя следующие слова:

1. roundtrip ticket, Moscow to London, leave June 16, return the following Saturday
2. one way ticket, New York, leave any time in October

 **ЗАДАНИЕ 5.2.** Вставьте пропущенные слова.

1. I'd like a ____ class ticket.
2. You don't think you can find something with a shorter ____, do you?
3. Can you make sure one of us gets a ____ seat, please?

(2) AIRPORT CHECK-IN

Robert Swans is arriving at the airport to fly from Sidney, Australia to Nice, France. But he must first fly to Paris and then from Paris to Nice.

DIALOGUE

Ticket agent: Next in line, please. Checking-in, sir? And what's your destination today, sir?

Robert: Nice, France, connecting from Paris. Is departure still at 11:45?

Ticket agent: Yes, indeed. Everything is on time today. Can I have your ticket and passport, please? Are you checking any baggage?

Robert: Yes, just one suitcase. But could you tell me what the international baggage allowance is? I think I might be over the limit.

Ticket agent: Thirty five kilos.

Robert: Could you, please place your suitcase on the scale, Mr Swans?

Ticket agent: Ok, that's just under thirty four kilos, so you'll be fine. And I see you have one carry-on bag. Here is a list of items that are prohibited in your carry-on baggage.

Robert: Sure. Could you tell me if the flight is very busy?

Ticket agent: It's almost full but you'll have no problem boarding. Your reservation is confirmed. And now, do you have a seating preference, window or aisle?

Robert: Well, I'd like an aisle seat near the front, if possible, so I can get off quickly in Paris. My connection is quite tight and I want to get through Immigration and Customs as quickly as possible.

Ticket agent: I see, your luggage is checked through in Nice but you still have to take it through Customs in Paris yourself. So,

being first in line to Immigration probably won't save you any time.

Robert: Well, I'll try it anyway. So, I'd be grateful if you could put me on an aisle seat close to the exit.

Ticket agent: We certainly can. Ok, sir, you are in aisle seat 10C on Flight 405 departing from Gate 9 at 11:45. Here is your passport and boarding pass. And the gate is over to your left.

Robert: Thank you very much.

Ticket agent: Have a nice trip, sir.

Notes to the dialogue

The ticket agent announces — "Next in line, please" — to tell the person waiting at the front of the line or queue to come to her counter. She then asks — "Checking-in, sir?" To **check-in** means to **register your presence** for a flight, or hotel, or even an event such as a conference.

Here are some examples how we can use the word **check-in**:

- Hi, I'd like to check-in for the Paris Flight.
- Check-in for international flights is in Terminal 4.
- I need to check-in to hotel before the meeting.
- After check-in, please, go to passport control.

The ticket agent asks Robert — "And what's your destination today, sir?" A **destination** is the **place** where the traveler wants to go. The place where you leave from is called your **point of departure**. So, we go to a **destination** and leave from our **point of departure**. For example:

- I'm going to Paris next week.
- We will go to Sidney on Tuesday.
- I left from Frankfurt at 6:00 PM but didn't get to Munich till 10:00.

We call the area in the airport where you wait to get on a plane — the **departure lounge** and the area where you go to after getting off a plane — the **arrival lounge**. **Lounge** is a synonym to **room**, or **waiting room** in this case.

It's very common when travelling by air to have to go to another city first and then change planes before going on to your final destination. This is called **connecting**. To **connect** means to change to another airplane in another city. So, Robert is **connecting** in Paris and then taking another plane to Nice. This is called **connecting flight**. Here are the examples how to use the expression **connecting**:

- I have to connect in Hong Kong.
- I have a connecting flight through Madrid.
- We connect in Brussels and then fly on to Antwerp.
- I missed my connecting flight in London so I was late for the meeting.

When the plane doesn't depart or arrive on time we say the flight is **delayed**.

Sometimes you might want to take some of your baggage onto the plane. This type of baggage is called **carry-on baggage**.

Baggage allowance is the **maximum weight of luggage** a passenger can take without paying any extra charges. If your luggage weighs more than your **baggage allowance** — you are **over the limit** and you have to pay **excess baggage charge**.

A **boarding pass** is a **special ticket** that is printed when travellers check-in and which allows them to **board** or to **get on** the aircraft.

The expression the **connection is tight** means that **there isn't much time**.

POLITE REQUESTS

You may ask "What's your name?". It sounds right but a little rude. Instead, it is better to ask using modal verbs, such as **could**, **would** or the words **if** and **mind** (**Do you mind ...? Would you mind if...?**) These words make the request less direct and more polite. So, the direct question "What's your name?" would sound more polite and would be: "Would you mind to tell me your name?" or "Could you tell me your name?"

If we agree to a request we can use a confirming phrase, such as:

- Ok. That's all right.
- Yes, that won't be a problem.
- We certainly can.
- Certainly, sir.

More informally we can say:

- No problem.
- Yes, sure.

When refusing a request it's especially important to be polite since the refusal might make the other person not very happy. We usually say:

- I'm afraid we can't do that because...
- Unfortunately, that won't be possible because ...



СЛОВАРЬ

line амер. очередь

queue [kju:] англ. очередь

destination цель (путешествия)

to check сдавать (в гардероб, в камеру хранения, в багаж и т. п.)

to check in регистрироваться

baggage allowance [ə'laʊəns] разрешенный вес багажа

scale [skeɪl] весы

carry-on bag ручная кладь

Immigration and Customs иммиграционный и таможенный контроль

gate гейт, выход (в аэропорте)

departure lounge ['laʊndʒ] зал вылетов

excess baggage charge плата за лишний вес багажа

boarding pass посадочный билет

to board садиться в самолет (поезд, трамвай и любой другой вид транспорта)

 **ЗАДАНИЕ 5.3.** Используя слова *could*, *would*, *if u mind* сделайте предложения более вежливыми.

Example: *Can I open the window?* — "*Would you mind if I open the window?*"

1. Tell me where I can get a taxi.
2. How much is excess baggage charge?
3. Book me on a later flight.
4. Help me with my bags.

 **ЗАДАНИЕ 5.4.** Переведите на русский.

1. "Samsonite" makes very strong suitcases but they can be a bit expensive.
2. Please, place your carry-on bags in the overhead compartment.
3. The baggage allowance for this flight is twenty kilos.
4. I had to leave my makeup at the airport because it is prohibited in carry-on bags now.

 **ЗАДАНИЕ 5.5.** Переведите на русский.

1. Я хотел бы сдать багаж на рейс в Париж. — Конечно, сэр.
2. Регистрация для международных рейсов находится в 4 терминале.

3. После регистрации, пожалуйста, идите к паспортному контролю.
4. К сожалению, это будет невозможно потому что...
5. У меня стыковочный рейс через Мадрид.
6. Мы пересаживаемся в Брюсселе и затем летим в Антверпен.
7. Я пропустил свой стыковочный рейс в Лондоне.
8. Да, нет проблем. Мы, конечно, можем.
9. Я боюсь, что мы не сможем сделать это, потому что...
10. У меня пересадка в Гонконге.

(3) RENTING A CAR

Travelers cannot always get to the place they want by catching a plane or taking a taxi. They need their own means of transport. Robert Swans wants to rent a car for a four day trip to New York and so he calls a car rentals firm.

DIALOGUE

George: Welcome to "Star" Rent a Car. My name is George. How can I help you?

Robert: Morning, George. I'd like to rent a car for a four day trip to New York.

George: You have come to the right place. We have a very wide range of cars. What kind of car would you like?

Robert: I'm not too sure. What's available?

George: Well, we have standard four doors, four by fours, mini vans, SUVs and convertibles.

Robert: Ok, George, I'll be fine with a standard four door. What options do you have with those?

George: All "Star" vehicles include automatic transmission and air conditioning. Our standard model is Ford Taurus that comes fully loaded (equipped) with power steering, ABS, and FM radio. But I guess you will also want GPS. It's a long way to New York.

Robert: No, I think I'll do fine with a map, thanks.

George: Ok, and who will be driving?

Robert: I will.

George: May I have your name, sir.

Robert: Certainly. It's Robert Swans. Here is my international driver's permit and my driver's license.

George: Ok. Let me just jot that down. Our standard mileage allowance is 500 miles per day, so, you won't need to worry about extra charges for a trip to New York. What about automobile collision insurance? It can get icy on those roads.

Robert: That's not a bad idea, but my credit card gives me collision insurance.

George: All right. Just sign here and here are the keys of your car.



Questions

1. What kind of car would Robert prefer?
2. What features are standard on all "Star" cars?
3. What documents are necessary to rent a car?

Notes to the dialogue

When renting a car it's always a good idea to let the representative know your basic requirements. The rental firm will need to know, for example, how long you need the vehicle for, how far you will be traveling and the number of passengers.

What else might you be asked for when you rent a car? Here are the examples of questions:

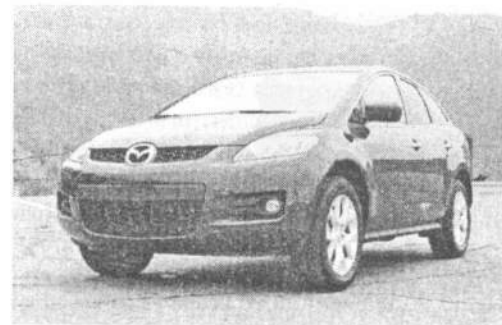
- How long will you be needing the vehicle for, sir?
- How far you will be traveling?
- Will there be additional drivers?
- Will that be just for the day, or can I interest you in our weekly deals?
- What do you have that will accommodate five passengers?
- I'm going to carry a lot of things. Do you have a car with a lot of luggage space?



Picture of SUV car

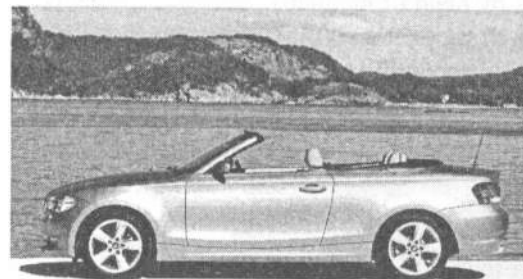
An SUV or Sport Utility Vehicle is a large car built on a framework of a light truck. SUVs are popular in some countries because of their size and high profile. But they can be expensive and they use a lot of fuel.

A four by four (4x4) or four wheel drive is similar to SUV. All four wheels receive power directly from the engine making them easier to control in difficult conditions. Four by fours or off-roads



Picture of 4x4 (off-road) car

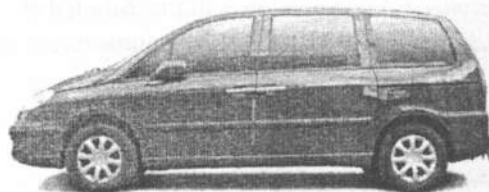
are good when you drive across fields or mountains on unpaved or dirt roads.



Picture of convertible

A convertible is a car with a roof that can be folded back. Convertibles are popular for holiday travel but are not a good idea for business trips.

A minivan is a cross between a van and SUV, designed to carry up to eight people in comfort. Minivans are good when the number of passengers is big or when you need big luggage space. These types of vehicles are now very popular especially for large families.



Picture of minivan

A station wagon is a car with an extended rear section to allow more luggage to be stored in the vehicle.

A car with automatic transmission is one that shifts or changes gear automatically as its speed changes. Cars with manual transmission are usually cheaper and use less fuel but require the drivers to shift the gears by hand or manually.

ABS or Anti-lock Brake System is the system preventing brakes locking and eliminating uncontrolled slipping of wheels.



Picture of station wagon



СЛОВАРЬ

car rentals прокат автомобилей

range ассортимент

options опции

automatic transmission [ˌɔ:tə'mætrɪk] АКП, автоматическая коробка передач

manual transmission [ˈmænjuəl] ручная коробка передач

air conditioning кондиционирование воздуха

GPS сокр. от Global Positioning System глобальная система навигации и определения положения

power steering ГУР, гидроусилитель руля

ABS система антиблокировки колес при торможении

equipped [ɪk'wɪpt] снаряженный, оснащенный

mileage allowance разрешенный пробег

collision insurance страхование на случай столкновения

icy покрытый льдом

extended вытянутый

rear section ['rɪə] задняя часть

vehicle ['vi:kl] транспортное средство

to require [rɪ'kwaɪə] требовать

to shift gear ['ʃɪt] переключать передачу

to eliminate устранять

slipping скольжение

wheel [wi:l] колесо

 **ЗАДАНИЕ 5.6.** Переведите на английский язык.

1. Как долго вам будет нужен автомобиль, сэр?
2. Я собираюсь взять много вещей. У вас есть автомобиль с большим багажником?
3. У вас есть автомобиль, в котором разместится пять пассажиров?
4. Будут ли дополнительные водители?
5. Как далеко вы будете ехать?

УРОК 6

Meals in England. Meals in US. Dinner at the restaurant. Taking reservations by telephone



TEXT 1

MEALS IN ENGLAND

The usual meals in England are breakfast in the morning, lunch at one o'clock during the break at work and dinner at home at seven or eight o'clock in the evening. Sometimes the meals are breakfast, lunch, traditional five o'clock tea, dinner and late supper.

English breakfast is usually substantial and varied. For breakfast English people may have porridge or cornflakes with milk or cream and sugar, bacon and eggs, fried mushrooms, marmalade with buttered toast and tea or coffee. For a change they can have a boiled egg, cold ham, or fish with potato chips.

Those people who work usually have lunch about one o'clock. For lunch they may have a mutton chop, or fish and chips, or cold meat, or steak with fried potatoes and salad and then a fruit dessert. Working people usually have their lunch at the canteen or in the nearest cafe or a small restaurant.

Afternoon tea at home is between five and six o'clock. Five o'clock tea is an old English tradition. Friends often come for a chat while they have their cup of tea, cake or biscuit.

In many English families dinner is the biggest meal of the day and in the evening there is usually a much simpler supper — an omelet or sausages, or sometimes bacon and eggs. For late supper they may have just bread and cheese, a glass of juice or hot chocolate and fruit.



СЛОВАРЬ

usual ['ju:ʒuəl] обычный

meals [mi:lz] еда

varied ['vɛəriəd] разнообразный

substantial [səb'stænʃəl] плотный (о еде)

bacon and eggs ['beikən] яичница с беконом

porridge ['pɒrɪdʒ] овсянка

cornflakes with milk ['kɔ:nfleɪks] кукурузные хлопья с молоком

for a chat поговорить, поболтать

cream сливки, крем

hot chocolate ['tʃɒk(ə)lɪt] какао

just зд. просто



ЗАДАНИЕ 6.1. Ответьте на вопросы.

1. What are the usual meals in England?
2. What is usually the biggest meal of the day in England?
3. What may English people have for breakfast?
4. When do people who work usually have lunch?
5. Where do working people usually have their lunch?
6. Is five o'clock tea an old English tradition?
7. What can be served for five o'clock tea?



ЗАДАНИЕ 6.2. Переведите на английский язык.

1. Английский завтрак обычно плотный и разнообразный.
2. Люди, которые работают, обычно обедают в столовой или в ближайшем кафе или ресторане.
3. На завтрак у англичан может быть овсяная каша или кукурузные хлопья с молоком, яичница с беконом, чай или кофе.
4. Чай в пять часов — старая английская традиция.
5. Поздний ужин обычно легкий. Это может быть хлеб и сыр, стакан сока или какао и фрукты.

 **ЗАДАНИЕ 6.3.** Прочитайте и переведите диалоги на русский язык.

Breakfast at the restaurant

Waiter: Good morning! What would you like for breakfast?

Guest: Well, I'll have some bread and butter or some buttered toast, eggs and bacon and cornflakes with milk.

Waiter: What would you like, tea or coffee?

Guest: In the morning I prefer a cup of strong coffee.

Waiter: How many lumps of sugar do you take in your coffee? Do you take milk with your coffee?

Guest: I usually take two lumps of sugar and have my coffee with milk.

Waiter: What else would you like to order?

Guest: You see, I didn't want to take a substantial breakfast but today I'd like to taste your sandwiches with cheese. I see you have sandwiches with cheese on the menu. What kind of cheese is that?

Waiter: Any kind you like. We have soft piquant cheeses — Roquefort and Cheddar, mellow cheeses — Swiss and Cheshire, and soft cheeses — Edam, Camembert and Brie.

 **ЗАДАНИЕ 6.4** Прочтите и переведите диалог, затем сыграйте его по ролям, выбрав блюда на свой вкус.

1st Guest: Let's call a waiter and make the orders.

Waiter: What can I do for you?

1st Guest: Breakfast for two, please.

Waiter: What would you like for breakfast? Today we've got a big choice of dishes.

1st Guest: Will you bring us something substantial to your taste?

Waiter: Here is the menu. Make your choice, please.

1st Guest: I'd rather have pancakes, bacon and eggs and a cup of coffee.

Waiter: How would you like your coffee?

1st Guest: Make it white, not very strong and put two lumps of sugar in it, please.

Waiter (to the second guest): What would you like for breakfast?

2nd Guest: I'd like fried eggs, meat pâté and toasts with marmalade. Then bring me a fruit salad and some fruit juice, please.

Waiter: What juice would you like?

2nd Guest: Orange juice, please.

Waiter: Anything else?

2nd Guest: No, that's all.

Waiter: Just a minute, it won't take long.

(After the breakfast.)

1st Guest: How much do we pay?

Waiter: Here's your bill, please.

1st Guest (paying for the breakfast): Here you are. Keep the change, please.

Waiter: Thank you, sir! Come again, please.

СЛОВАРЬ

meat pâté ['pæteɪ] мясной паштет

Roquefort ['rɒkfɔ:] сыр Рокфор

Cheddar ['tʃedə] сыр Чедер

piquant ['pi:kənt] пикантный

mellow ['melou] спелый, зрелый

Swiss cheese [swɪs] швейцарский сыр

Edam ['i:dəm] сорт голландского сыра Эдам

Cheshire ['tʃeʃə] сорт твердого сыра

Camembert [kæmɛm'bɜ:] сыр Камамбер

soft мягкий

Brie [bri:] сорт французского сыра Бри

 TEXT 2

MEALS IN US

Most Americans eat three meals during the day: breakfast, lunch, and dinner. Breakfast begins between 7:00 and 8:00 am, lunch between 11:00 am and noon, and dinner between 6:00 and 8:00 pm. On Sundays "brunch" is a combination of breakfast and lunch, typically beginning at 11:00 am. Students often have an evening snack around 10:00 or 11:00 pm.

Breakfast and lunch are usually light meals, with only one course. Dinner is the main meal.

For breakfast Americans usually eat cereal with milk (often mixed together in a bowl), a glass of orange juice, and toasted bread or muffin with jam, butter, or margarine. Another common breakfast meal is scrambled eggs or an omelet with potatoes and breakfast meat (bacon or sausage). People who are eating light might eat just a cup of yogurt. Lunch and dinner are more varied.

At a formal dinner the number of utensils may surprise you. How do you explain the difference between a salad fork, a butter fork, and a dessert fork? Most Americans don't know the answer either (it's the number of tines on the fork and its size). But knowing which fork or spoon to use first is simple — use the outermost utensils first and the utensils closest to the plate last.

In most parts of the world having lunch or dinner together is an important part of doing business. In North America eating meals is a way of building a relationship or celebrating a partnership. And in other cultures such as China much of the real work of making deals actually often gets done at the dinner table. No matter where you are doing business, it's important to be able to handle the basics of dining out. This includes ordering food, recommending dishes, proposing a toast and paying for the check among other skills.

 СЛОВАРЬ

brunch поздний завтрак (заменяющий первый и второй завтраки)
cereal ['siəriəl] амер. блюдо из круп, злаков (например овсяные или кукурузные хлопья)

toasted bread гренки; тост (ломтик хлеба, подрумяненный на огне)

muffin сдобная булочка

scrambled eggs яичница-болтунья, омлет

snack легкая закуска

omelet ['əmlit] омлет (яичница)

margarine [ˌmɑːdʒəˈriːn] маргарин

yogurt ['jɒɡət] йогурт

light meals легкая (необильная) еда

formal dinner официальный обед

utensils [juːˈtenslz] эд. столовые приборы (ножи, вилки, ложки)

tine зубец вилки

outermost самый дальний, крайний

to make a deal заключать сделку, договор

to propose a toast провозглашать тост за (чье-либо) здоровье

to handle обращаться; управлять, справляться с чем-либо.

skills навыки

 ЗАДАНИЕ 6.5. Ответьте на вопросы.

1. How many meals do Americans eat during the day?
2. What is "brunch"?
3. What can be a typical American breakfast?
4. What is the simple rule of using utensils?
5. What is an important part of doing business in most parts of the world?



TEXT 3

DINNER AT THE RESTAURANT

Usually I have dinner at home but last Sunday my friend invited me to have dinner at the restaurant. When we came in the head-waiter showed us to the table. We sat down at the table and the waiter gave us the menu. The table was already set for dinner. There was a white table-cloth on the table, plates, spoons, knives and forks on it. In the middle of the table there was a dish with white and brown bread, a cruet-set with a salt-cellar and pots for pepper and mustard.

We decided to begin with some kind of appetizer or hors-d'oeuvre. My friend ordered clear chicken soup with noodles and I chose cabbage soup with small meat pies.

For the second course there was a wide choice of dishes: fried fish and chips, pancakes with salmon, scallops fried in vegetable oil, veal cutlets, pork chops with fried potatoes, steaks and grilled chicken. For the second course the waiter suggested the specialty of the restaurant — pan-fried veal chops with spring onions.

For dessert we decided to take vanilla ice cream, coffee and apple pie.

Everything was very tasty and the service was good. The waiter brought us a bill. We paid the bill and left the restaurant.



ЗАДАНИЕ 6.6. Ответьте на вопросы.

1. When did my friend invite me to have dinner?
2. Was the table laid for dinner already?
3. What was there on the table?
4. What was there in the middle of the table?
5. What did we decide to begin dinner with?
6. What did my friend order?
7. What was on the menu for the second course?

8. What did the waiter suggest us for the second course?

9. What did we decide to take for dessert?



ЗАДАНИЕ 6.7. Переведите на английский язык.

- Ты уже завтракал?
- Нет еще.
- Я тоже. Я очень хочу есть. Давай позавтракаем где-нибудь вместе.
- Хорошо. Давай пойдем в кафе?
- С удовольствием. Я там бывал много раз. Это кафе мне очень нравится. Там хорошо готовят и обслуживают.

В кафе

- Что сегодня в меню?
- Сегодня много блюд на мой вкус. Я хочу взять молочный суп, яичницу и стакан апельсинового сока. А ты?
- Я возьму омлет, чашку кофе и пирог. Я не хочу молочный суп сегодня.
- Ты будешь брать мороженое?
- Нет, я не люблю мороженое.
- Что-нибудь еще?
- Нет, это все. Давай позовем официанта и сделаем заказ.



ЗАДАНИЕ 6.8. Переведите на английский язык.

1. Что бы вы хотели на завтрак? Вот меню. Выбирайте, пожалуйста.
2. Вы уже сделали заказ или нет?
3. Что еще вы хотели бы заказать? У нас сегодня большой выбор блюд.
4. Что вы будете пить, чай или кофе?

5. Какой кофе вы хотите? Сколько кусочков сахара вы кладете в кофе?
6. Утром я предпочитаю чашку крепкого кофе с молоком или сливками.
7. Я не хотел завтракать плотно, но сегодня я хотел бы попробовать мясной паштет.
8. У нас сегодня есть яичница с беконом и тосты с мармеладом.
9. Принесите мне яичницу с беконом, мясной паштет и кукурузные хлопья с молоком.
10. Вот ваш счет, пожалуйста.
11. Сколько я должен заплатить?
12. Оставьте себе сдачу, пожалуйста.
13. Приходите снова в наш ресторан.

 **ЗАДАНИЕ 6.9.** Вы собираетесь сделать заказ в ресторане. Что бы вы заказали себе на завтрак?

Начните так: *For breakfast I'd like to have ...*

yogurt	cottage cheese
pancakes with sour cream	bacon
omelet	strong tea
pudding	coffee
fried eggs	sausage
boiled eggs	apple pie

Запомните следующие выражения:

I'm hungry and thirsty. Я голоден и хочу пить.

Here you are! Вот, берите! (Когда дают что-нибудь кому-то)

Help yourself, please! Пожалуйста, берите сами.

Will you have some more? Не хотите ли еще?

May I offer you another cup of tea? Могу я предложить вам еще чашку чая?

Pass me... please. Передайте мне... пожалуйста.

May I trouble you for a piece of bread? Могу я побеспокоить Вас, передать мне кусочек хлеба. (Пожалуйста, передайте мне кусочек хлеба.)

Will you try this? Не попробуете ли вы это?

Do you mind to take a second helping? Вы не против того, чтобы взять добавку (вторую порцию)?

I would rather not, thank you. Лучше нет, благодарю вас.

I have had enough (I have done very well). Я сыт. (Я наелся.)

DIALOGUES

 **ЗАДАНИЕ 6.10.** Прочитайте диалоги, закройте правую часть диалога (на русском языке) и переведите левую часть с английского на русский язык. Затем закройте левую часть диалога (на английском языке) и переведите правую часть с русского на английский язык.

Dinner at the cafe

Alex: I am hungry. Let's go to the cafe.

Boris: I am hungry, too. There is a cafe not far from here. Let's go there.

(They enter the cafe and sit down to a table at the window.)

Alex: What shall we take for dinner?

Обед в кафе

A: Я проголодался, пойдем в кафе.

B: Я тоже проголодался. Недалеко отсюда есть кафе. Давай пойдем туда. *(Они входят в кафе и садятся за столик у окна.)*

A: Что мы возьмем на обед?

Boris: Here's the menu, let's have a look.

Alex: I shall take a jellied fish, potato soup and pork chop with vegetables. And what about you?

Boris: I want a helping of smoked fish. Then I'll take a broth with a pie and a cutlet with mashed potatoes.

Alex: Our dinner will be rather substantial. We are hungry enough.

Boris: Yes, I am hungry and thirsty. Let's take salads!

Alex: I would like a salad with fresh cucumbers and tomatoes.

Boris: I shall take a salad of fresh cabbage with mayonnaise.

Alex: There are napkins on our table. Bring, please, napkins, knives, forks and spoons, and I'll pay for the dinner, take a tray and bring the meals.

Boris: All right.

Alex: Pass me the pepper, please.

Boris: Here you are.

Alex: Thank you. May I trouble you for a slice of bread?

Boris: No trouble at all. Here's the bread.

B: Вот меню, давай посмотрим.

A: Я возьму заливную рыбу, картофельный суп и свиную отбивную с овощами. А ты?

B: Я хочу порцию копченой рыбы. Затем я возьму бульон с пирожком и котлету с картофельным пюре.

A: Наш обед будет довольно основательным. Мы достаточно проголодались.

B: Да, я хочу есть и пить. Давай возьмем салаты.

A: Я бы хотел салат из свежих огурцов и помидоров.

B: Я возьму салат из свежей капусты с майонезом.

A: На нашем столе нет салфеток. Принеси, пожалуйста, салфетки, ножи, вилки и ложки, а я заплачу за обед, возьму поднос и принесу еду.

B: Хорошо.

A: Передай мне перец, пожалуйста.

B: Вот, пожалуйста.

A: Благодарю. Разрешите мне побеспокоить тебя, чтобы передать мне кусочек хлеба.

B: Никакого беспокойства. Пожалуйста, вот хлеб.

Alex: Thanks.

Boris: You are welcome. Do you mind to take the second helping of soup?

Alex: I do not want. I shall begin the second course.

(After dinner)

Boris: The dinner was rather tasty. I am quite full, and what about you?

Alex: So am I.

A: Спасибо.

B: Не за что. Ты не против того, чтобы взять вторую порцию супа?

A: Я не хочу. Я начну второе блюдо.

(После обеда)

B: Обед был довольно вкусный. Я наелся, а ты?

A: Я тоже.



At the restaurant

— Let's drop in here. This restaurant is famous for its kitchen.

— Waiter! Is this table vacant?

— Yes, it is. You will feel comfortable here.

— Could we have the menu?

— Yes, of course! Here's the menu.

— Shall we begin with the appetizers? I'd like to have fried sausage patties. They are delicious.

— As for me, I'll take some salad.

— What meat courses are there on the menu today?

В ресторане

— Давай зайдём сюда. Этот ресторан славится своей кухней.

— Официант! Этот столик свободен?

— Да, он свободен. Здесь вам будет удобно.

— Не могли бы мы посмотреть меню?

— Конечно! Вот меню.

— Начнём с закусок? Я бы хотел жареные колбаски. Они очень вкусные.

— Что касается меня, я возьму салат.

— Какие у вас мясные блюда в меню сегодня?

— Today we have veal chops, steaks and grilled chicken.

— Tell us, please, if there are there any fish courses on the menu?

— We have stuffed pike, salmon, and fish in aspic.

— Besides, there's jellied surgeon and fried scallops.

— What garnish would you like to order?

— I think, cauliflower salad and green peas.

— So, could you bring us one fish in aspic, two salmons, two steaks and one veal chop?

— And what would you like for a drink?

— I'll take orange juice.

— As for me, I'd like coffee.

— Would you like ice cream for dessert?

— Yes, two ice creams with chocolate chips, please.

— Сегодня у нас отбивные котлеты из телятины, бифштексы и куры гриль.

— Скажите нам, пожалуйста, есть ли у вас рыбные блюда?

— У нас есть фаршированная щука, семга и заливная рыба.

— Кроме того, заливная осетрина и жареные морские гребешки.

— Какой гарнир вы хотели бы заказать?

— Думаю, салат из цветной капусты и зеленый горошек.

— Итак, не могли бы вы принести нам одну заливную рыбу, две семги, два бифштекса и одну телячью отбивную?

— А что вы будете пить?

— Я возьму апельсиновый сок.

— Что касается меня, я бы хотел кофе.

— Не желаете ли мороженое на десерт?

— Да, две порции мороженого с шоколадной крошкой, пожалуйста.

— Here you are. Bon appetite.

— (To the waiter) Bring us the bill, please. How much do we owe you? Here you are. Keep the change.

— Thank you very much. Come to our restaurant again.

— Пожалуйста. Приятного аппетита.

— (Официанту) Принесите счет, пожалуйста. Сколько с нас? Пожалуйста. Сдачи не надо.

— Большое спасибо. Приходите снова к нам в ресторан.



Waiter: Good afternoon! You can sit at this table.

Guest: We'd like a table for four. Our friends will come later.

W.: Then you can take your seats at any vacant table. Here is the menu. Make your choice.

G.: Let's see what's on the menu today. What would you recommend?

W.: There is a big choice of dishes today. I would recommend our specialties — roast duck and goulash. I can also recommend you roast chicken or roast beef. Would you like soup?

G.: Oh, yes. Two clear soups with croutons, please, and two helpings of roast duck.

Официант: Добрый день! Вы можете сесть за этот столик.

Гость: Мы бы хотели столик для четверых. Наши друзья придут попозже.

О.: Тогда вы можете сесть за любой свободный столик. Вот меню. Выбирайте.

Г.: Посмотрим, что сегодня в меню. Что бы вы порекомендовали?

О.: Сегодня очень большой выбор блюд. Я бы рекомендовал наши фирменные блюда — жареную утку и гуляш. Я бы также рекомендовал вам жареного цыпленка или ростбиф. Хотите суп?

Г.: Да. Два бульона с гренками, пожалуйста, и две порции жареной утки.

W.: What will you order for your friends?

G.: They will make their orders themselves.

W.: All right. Will you have anything for a drink?

G.: Certainly. Apple juice and fruit squash.

W.: What will you have for dessert?

G.: I think it will be apple pie and white coffee.

О.: Что вы закажете для Ваших друзей?

Г.: Они сделают свой заказ сами.

О.: Хорошо. Будете что-нибудь пить?

Г.: Конечно. Яблочный сок и фруктовый напиток.

О.: Что Вы хотите на десерт?

Г.: Я думаю, яблочный пирог и кофе с молоком.



Late Supper

Waiter: What would you like for supper?

Guest: Well, I usually have light supper, because it isn't healthy to eat much before going to bed. What do you have on the menu today?

Waiter: I would suggest you fish and chips, meat salad, cheese and ham sandwiches, omelet, tea with apple pie or some pastry.

Guest: I think I'll take an omelet, a cheese and ham sandwich and a cup of tea with apple pie.

Поздний ужин

Официант: Что бы вы хотели на ужин?

Гость: Я обычно легко ужинаю, потому что перед сном не полезно много есть. Что у вас в меню сегодня?

Официант: Я предложил бы вам рыбу с жареной картошкой, мясной салат, бутерброды с сыром и ветчиной, омлет, чай с пирогом или каким-нибудь печеньем.

Гость: Я думаю, я возьму омлет, бутерброд с сыром и ветчиной и чашку чая с яблочным пирогом.

Waiter: Do you like your tea strong or weak?

Guest: I don't take strong tea in the evening. I usually take tea with milk.

Официант: Вы хотите крепкий или слабый чай?

Гость: Я не пью крепкий чай вечером. Я обычно пью чай с молоком.

Задание 6.11. Ответьте на вопросы.

1. How many meals a day do we usually have?
2. At what time do you usually have your breakfast?
3. Do you have lunch at home?
4. What do you usually have for breakfast?
5. What do you usually have for dinner?
6. What do we eat soup with?
7. What do we use for cutting meat?
8. What do we eat fish with?
9. Do you prefer tea or coffee after dinner?
10. Do you take black coffee or do you take milk or cream with it?
11. Do you usually take your tea strong or weak?
12. Do you like your beefsteak underdone or just well done?
13. What are your favourite fruit?
14. Do you like fish in aspic?
15. What do you usually have for dessert?

Задание 6.12. Переведите на английский язык.

В воскресенье я с друзьями пошел в ресторан. Мы вошли в зал. Официант проводил нас к свободному столику у окна. Стол был уже накрыт на две персоны. Официант принес нам меню, и мы сделали заказ. Мы заказали обед. Я заказал салат из помидоров и огурцов, бифштекс с жареным картофелем, мороженое, кофе и шампанское. Наши друзья заказали красную икру, жареную рыбу, телячьи котлеты с овощным гарниром, вино и соки. Обед был очень хороший.

 **Задание 6.13.** Вы пришли в ресторан пообедать.

1. Спросите официанта, есть ли свободные столики.
2. Спросите официанта, какие фирменные блюда он рекомендует.
3. Спросите, какие холодные и горячие закуски есть в меню.
4. Спросите, что можно заказать на десерт.
5. Попросите принести вам горячий черный кофе.
6. Попросите принести вам счет.

 **Задание 6.14.** Вам нужно составить меню завтрака, обеда и ужина. Выпишите слова из приводимого ниже словаря в следующем порядке:

1. Закуски.
2. Супы.
3. Первые блюда: а) рыбные блюда, б) мясные блюда.
4. Десертные блюда.
5. Напитки.

 **Задание 6.15.** Выпишите слова из приводимого ниже словаря в следующем порядке:

1. Хлеб и мучные изделия.
2. Мясо.
3. Рыба.
4. Молочные продукты.
5. Фрукты.
6. Ягоды.
7. Овощи.
8. Кондитерские изделия.
9. Приправы, специи.
10. Столовые приборы.

СЛОВАРЬ

apple яблоко	coffee ['kɒfi] кофе
apricot ['eɪprɪkɒt] абрикос	consommé (thin soup) жидкий суп
ashtray ['æʃtreɪ] пепельница	cranberry ['krænbəri] клюква
bacon бекон	cream ['kri:m] сливки
banana [bə'na:nə] банан	crockery ['krɒkəri] посуда (фаянсовая)
beans [bi:nz] бобы	china ['tʃaɪnə] посуда (фарфоровая)
beef говядина	cruet-stand ['kruitstænd] судок для специй
(beef)steak ['bi:fsteɪk] бифштекс	cup and saucer ['sɔ:sə] чашка с блюдцем
beer [biə] пиво	currant ['kʌrənt] смородина
beet, table beet [bi:t] свекла	decanter [di'kæntə] графин
biscuit ['bɪskɪt] печенье	dish блюдо
bread and butter хлеб с маслом	duck [dʌk] утка
broth [brɒθ] мясной бульон	egg яйцо
brown bread черный хлеб	fish salad рыбный салат
Brussels sprouts ['brʌslz sprauts] брюссельская капуста	fork [fɔ:k] вилка
bun булочка	frankfurters ['fræŋkfətəz] сосиски
cabbage ['kæbɪdʒ] капуста	French beans фасоль
cabbage soup щи	glass ['glɑ:s] стакан
cake кекс, торт, пирожное	goose [gu:s] гусь
candy ['kændɪ] амер. конфеты, сласти	gooseberry ['guzbəri] крыжовник
carrot ['kærət] морковь	grapes [greɪps] виноград
cauliflower ['kɒlɪflaʊə] цветная капуста	ham ветчина
caviar ['kæviə:] икра	hamburger рубленый шницель
cheese [tʃi:z] сыр	herring ['herɪŋ] селедка
cherry ['tʃeri] вишня	honey ['hʌni] мед
chicken ['tʃɪkɪn] цыпленок, курица	hot dogs ['hɒt 'dɒgz] сосиски в булочке
chicken soup куриный суп	ice cream мороженое
chocolate [tʃɒk(ə)lɪt] шоколад	jam [dʒæm] варенье, джем
chop = cutlet обивная котлета	knife нож
clear soup бульон	
cocoa ['kɒkəʊ] какао	

lemon ['lemən] лимон
 lettuce ['letɪs] салат
 lobster ['lɒbstə] омар
 macaroni [ˌmækə'rouni] макароны
 meat salad мясной салат
 meat [mi:t] мясо
 melon ['melən] дыня
 milk молоко
 mineral water минеральная вода
 mushrooms грибы
 mustard ['mʌstəd] горчица
 mustard-pot горчица
 mutton [mʌtn] баранина
 napkin ['næpkɪn] салфетка
 onion ['ʌnjən] лук
 orange ['ɒrɪndʒ] апельсин
 oysters ['ɔɪstəz] устрицы
 pastry ['peɪstri] кондитерские изделия (печенье, пирожное и т. д.)
 pea [pi:] горох
 peach [pi:tʃ] персик
 pear [peə] груша
 pepper ['pepə] перец
 pepper-pot перечница
 perch [pɜ:tʃ] окунь
 pie [paɪ] пирог, пирожок
 pike [paɪk] щука
 pike-perch ['paɪkpɜ:tʃ] судак
 pineapple ананас
 plate тарелка
 plum [plʌm] слива
 pomegranate ['pɒm,grænɪt] гранат
 pork свинина

porridge жидкая овсяная каша
 potage ['pɒtɪdʒ] (thick soup) суп-пюре, густой суп
 potato soup [pə'teɪtəʊ] картофельный суп
 pudding ['pu:dɪŋ] пудинг, запеканка
 black pudding кровяная колбаса
 rabbit ['ræbɪt] кролик
 raspberry ['rɑ:zbəri] малина
 roasted meat ['rəʊstɪd] жареное мясо
 roll ['rəʊl] булочка
 salmon ['sælmən] лососина, семга
 salt ['sɒlt] соль
 salt-cellar солонка
 sausage ['sɔ:sɪdʒ] колбаса
 smoked fish копченая рыба
 soup суп
 sour cream ['sauə'kri:m] сметана, кислое молоко
 spoon ложка
 stewed fruit [stju:d] компот
 stewed meat тушеное мясо
 strawberry ['strɔ:bəri] клубника, земляника
 sturgeon ['stɜ:dʒən] осетрина
 sugar ['ʃu:gə] сахар
 sugar-basin ['ʃu:gə,beɪsn] сахарница
 table-cloth скатерть
 tangerine [ˌtændʒə'ri:n] мандарин
 tart торт, открытый пирог
 tea чай

toast [təʊst] поджаренный хлеб	vinegar ['vɪnɪgə] уксус
tomato [tə'mɑ:təʊ] помидор	water melon арбуз
tumbler ['tʌmblə] стакан	white bread белый хлеб
turkey ['tɜ:kɪ] индейка	wine вино
veal телятина	wineglass рюмка
vegetable soup ['vedʒɪtəbl] овощной суп	

 **Задание 6.16.** Прочитайте и переведите на русский язык текст и диалоги.

Taking reservations by telephone

Michael, the headwaiter, answered the telephone at the "Shay Max" restaurant. He greeted the caller, told the name of the restaurant and his name and offered to help the caller.

Michael: Hello, "Shay Max" restaurant, Michael speaking. What can I do for you?

The caller wished to make a dinner reservation. Michael got out the reservation pad.

Ms. Brown: I'd like to make a dinner reservation, please.

Michael: Certainly, madam.

Michael asked her for the date of reservation and wrote down the details as she spoke.

Michael: And for what date, please?

Ms. Brown: For the nineteenth of October.

Michael found out the time of the reservation.

Michael: And for what time, please?

Ms. Brown: For six thirty in the evening.

Michael asked the caller for her name and she spelt it out for him.

Michael: May I have your name, madam?

Ms. Brown: Yes, it's Brown, Ms Brown, that's b-r-o-w-n.

Michael asked Ms Brown for the number of people in her party.

Michael: For how many, Ms Brown?

Ms. Brown: For five.

The caller had a special request — a window table.

Ms. Brown: I'd like a table in a non-smoking by the window.

Michael checked the floor chart.

Michael: Just a minute, Ms Brown, I'll see if we have a table.

Michael apologized because the non-smoking section was booked out that night.

Michael: I'm very sorry, Ms Brown, but there are no tables left in non-smoking.

Michael offered her an alternative and asked for her agreement.

Michael: We have a window table in smoking. Would you care for that?

Ms. Brown accepted the offer.

Ms. Brown: Yes, all right.

Michael read back to Ms. Brown all the details he had written on the reservation notepad.

Michael: So, that's a window table for five persons at six thirty in the evening on the nineteenth of October.

Michael asked Ms. Brown for a contact number and wrote it down on a notepad.

Michael: Could I have a contact number, please.

Ms. Brown: Yes, it's 9754876.

Before ending the conversation Michael thanked the caller and said goodbye.

Michael: Thank you for calling, we'll see you on the nineteenth. Good bye, Ms. Brown.

Finally Michael copied all the information on the notepad in the restaurant's reservation record.

When taking reservations by telephone he following expressions can also be used:

- How can I help you, sir?
- For which day?
- What time is the reservation for? = At what time?
- Could I have your name, please? = Under what name?
- For how many people?
- I'll check if we have a table.
- Could you give me a contact number, please?
- We look forward to seeing you on the nineteenth.

УРОК 7

Waiter's Working Day. About the waiters. A day in the life of a restaurant. Receiving and seating guests

TEXT 1



WAITER'S WORKING DAY

Victor works as a waiter at the restaurant "Russian Style". It is a big restaurant in the centre of the city. The dining room of the restaurant is decorated in Russian style. The restaurant is famous for its dishes of Russian cuisine.

Victor is twenty-five and he already works at this restaurant for three years. He usually comes to work at ten o'clock in the morning. He has a lot of work to do. He dusts his tables and chairs, changes table-cloths on the tables and the flowers in the

vases. Then he sets his tables for dinner. He brings cruet-sets, napkins, menu-cards and puts clean covers — plates, glasses, spoons, forks and knives on his tables. All the staff in the dining room — headwaiter, waiters and waitresses — get ready to receive guests.

Lunch begins at one o'clock. The guests come to the restaurant. The headwaiter meets them in the hall, greets them and shows them to their tables. Victor and other waiters serve lunch till five o'clock. They recommend dishes and wines (liquors) to the customers. The customers choose table d'hôte or à la carte dishes.

Dinner begins at six and Victor serves the guests till eleven. He recommends them special dishes or specialties of the restaurant. The guests eat, drink and have a good time. They usually leave the restaurant at midnight. Victor counts the money and gives the cash to the cashier, cleans the tables and then he is free to go home. He likes his work because it is interesting.

СЛОВАРЬ

waiter ['weɪtə] официант

waitress ['weɪtrɪs] официантка

dining room зд. зал ресторана

dish блюдо

Russian cuisine [kwi'zi:n] русская кухня

a lot of много

clean чистый

to dust вытирать пыль

table-cloth = cloth [kloθ] скатерть

napkin ['næpkin] салфетка из ткани

cruet-set ['kruitset] прибор для соли, перца и специй

vase [vɑ:z, veɪz] ваза

to set the table накрывать стол

cover ['kʌvə] столовый прибор

spoon [spu:n] ложка

fork [fɔ:k] вилка
 knife [naɪf] нож
 staff [stɑ:f] персонал
 to get ready готовиться
 to serve [sɜ:v] обслуживать, подавать (еду)
 headwaiter (*фр. maitre d'hôtel* [ˌmetr, dɔ'tel]) метрдотель
 to prepare [prɪ'peə] готовить(ся)
 to show to проводить
 customer [ˈkʌstəmə] клиент, посетитель
 table d'hôte dishes [tabl'dəʊt] *фр.* дежурные блюда
 a la carte [ˈala'kɑ:t] dishes *фр.* порционные блюда
 to recommend [ˌrekə'mend] рекомендовать
 liquor [ˈlɪkə] напиток, спиртной напиток
 special dishes = specialties [ˈspeʃəltɪz] фирменные блюда
 to leave [li:v] уходить, уезжать, оставлять, покидать
 cash [kæʃ] наличные деньги
 to receive [rɪ'si:v] принимать
 guests [ɡests] гости
 cashier [kæ'ʃɪə] кассир
 to have a good time хорошо проводить время

Notes to the text

Поесть *a la carte* означает «заказать порционное блюдо». Это обычно обходится дороже, и нужно подождать, пока блюдо приготовят. Цены за каждое блюдо в меню указываются отдельно.

Поесть *table d'hôte* (дежурные блюда) стоит дешевле, но выбор блюд меньше и оплата за весь обед одинаковая, независимо от выбора блюд.

 **ЗАДАНИЕ 7.1.** Ответьте на вопросы.

1. What is Victor's profession?
2. Where does he work?
3. When does he come to work?

4. What are the duties of a waiter?
5. What does the waiter put on the table for dinner every day?
6. When do the guests come to dinner?
7. What does the headwaiter do?
8. Do the waiters recommend table d'hôte and a la carte dishes to the guests?
9. When do the guests leave the restaurant?

 **ЗАДАНИЕ 7.2.** Переведите на русский язык.

1. Виктор работает официантом. 2. Он работает в ресторане. 3. Он приходит на работу в десять часов утра. 4. Официанты, официантки и метрдотели готовят зал к обеду. 5. Гости приходят в одиннадцать часов. 6. Официанты рекомендуют порционные блюда и дежурные блюда на обед. 7. Официанты рекомендуют фирменные блюда для обеда. 8. Гости хорошо проводят время вечером. 9. Виктор любит свою работу. 10. Обед подается до семи часов вечера. 11. Официанты обслуживают гостей до полуночи.

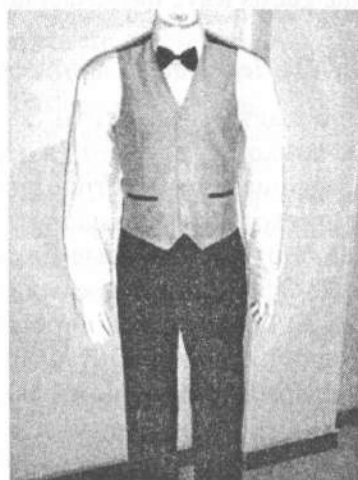
TEXT 2

ABOUT THE WAITERS

Customers decide to eat at this or that restaurant for many reasons. Sometimes they like the menu of this restaurant and the reputation of the place. Sometimes they like the pleasant atmosphere, the music, or the quality of the food and its price. Customers always choose the restaurants with good service by the waiters.



Good waiters are very important in the restaurant businesses in which they work. They make a friendly atmosphere and give good and kind service to the customers. Customers visit restaurants with good service and they want to come there again. When customers have a good time in the restaurant they tell their friends about it.



Waiter's uniform

A GOOD WAITER

Good waiters are as important as good cooks. The waiters are in direct contact with the customers. Good waiters like to work with people and make them happy. They must have good manners. The appearance of the waiters is very important. Waiters work with food and serve customers and they must be neat and clean at all times. Their uniforms must be clean and pressed. Their hair must be short or tied back. Their nails must be clean and tidy. Shoes must be clean and comfortable. Good waiters must have a spare shirt in case the first gets dirty.

СЛОВАРЬ

to decide	[di'said]	решать
reason	['ri:zn]	причина
reputation	[,repju'teɪʃn]	репутация
pleasant	['pleznt]	приятный
friendly		дружелюбный
atmosphere	['ætməsfɪə]	атмосфера
quality	['kwɒlɪti]	качество
price	[praɪs]	цена
kind	[kaɪnd]	добрый
direct contact		непосредственный контакт
as important as		так же важны, как
cook	[kuk]	повар
sometimes		иногда
manners	['mænəz]	манеры
appearance	[ə'prɪəns]	внешний вид
uniform	['ju:nɪfɔ:m]	форменная одежда, униформа
neat	[ni:t]	опрятный
at all times		всегда
hair	['heə]	волосы
tied back		завязаны сзади
nails	[neɪlz]	ногти
tidy	['taɪdi]	опрятный
pressed		выглаженный
spare	['speə]	запасной
shirt	[ʃə:t]	рубашка
in case		в случае, если
to get dirty	['dɑ:ti]	испачкаться

Задание 7.3. Ответьте на вопросы.

1. Why do customers decide to eat at this or that restaurant?
2. Are good waiters important in the restaurant business?
3. Is the appearance of the waiters important?
4. What are the duties of waiters?

 **ЗАДАНИЕ 7.4.** *Переведите на английский язык.*

1. Посетителям нравится атмосфера в ресторане «Русский Стиль».
2. Гостям нравится качество еды и ее цена.
3. Гости посещают рестораны с хорошим обслуживанием.
4. Если гостям нравится обслуживание, они снова приходят в ресторан сами и рассказывают о нем своим друзьям.
5. Хорошие официанты очень важны в ресторанном бизнесе.
6. Официанты создают приятную атмосферу и хорошо обслуживают клиентов.
7. Официанты должны быть всегда чистыми и опрятными.
8. Официанты работают с пищей и обслуживают посетителей.

TEXT 3

A DAY IN THE LIFE OF "MORRIS" RESTAURANT (1)

Restaurant "Morris" is located in a place famous for its theatres and cinemas. It is a big restaurant. It can cater many guests at a time. People usually come here to eat before the performance.

The restaurant hall has modern design with light-blue carpet and walls, black chairs and white tablecloths, sparkling cutlery and glasses. The menu offers a variety of dishes from which the guests can choose.

"Morris" is an elegant restaurant, with special service and fine food. All dishes are always fresh. The restaurant is open for dinner from 6 o'clock to 11 o'clock in the evening six days a week from Tuesday to Sunday. It is closed on Monday because the staff have a rest.

The staff and its duties

There are ten people on the staff. They can be divided into two groups. One group works in the dining room. They serve the customers. Another group works in the kitchen. They prepare meals for the customers. The head chef, Anna, comes to work at 10 o'clock in the morning. Anna made a new summer menu with many summer fruits and vegetables. She knows that people do not want heavy meals during hot weather. Anna works all day, often more than 8 hours a day. She plans the menu and manages the staff in the kitchen. She cooks meat dishes and sauces for the main course.

Today is Friday, a very busy day for the restaurant. Anna starts her work early at 8 o'clock because she must go to the market to buy fruit and vegetables for the weekend. This is not usually necessary, but the restaurant has recently changed suppliers. Today Anna must buy provisions herself until she finds new good suppliers. She will return to the restaurant at 10 o'clock and will start preparing the evening meal.

On Fridays, Mr. Black, the manager, prepares the accounts for the suppliers and organizes the work for the next week. Mr. Black's first task in the morning is to check the telephone answering machine. He wants to know about the reservations for the next week.

He manages both the dining room staff and the kitchen staff. He also effectively manages the finances of the restaurant.



СЛОВАРЬ

is located [lou'kertid] расположен

famous ['feiməs] знаменитый

to cater ['keitə] кормить, обслуживать

performance [pə'fɔ:məns] представление

staff штат работников, персонал

kitchen staff работники на кухне

dining room staff работники в зале (официанты)
 head chef ['hedʃef] шеф-повар
 cutlery ['kʌtləri] столовые приборы (ножи, вилки, ложки)
 sparkling ['spɑ:kliŋ] сверкающий
 variety [və'raɪəti] множество, разнообразие
 to divide [di'vaɪd] делить
 heavy meals обильная еда
 during ['dju:əɪŋ] во время
 evening meal ужин
 manager ['mænɪdʒə] менеджер
 to manage ['mænɪdʒ] управлять
 main course [kɔ:s] основное блюдо
 meat dishes мясные блюда
 sauce [sɔ:s] соус
 market ['mɑ:kɪt] рынок
 until [ən'tɪl] до тех пор, пока
 necessary ['nesɪsəri] необходимый
 recently ['ri:sntli] недавно
 supplier [sə'plaɪə] поставщик
 provisions [prə'vɪ:ʒnz] продукты, провизия
 busy ['bɪzi] занятой
 accounts [ə'kaʊnts] счета
 to check [tʃek] проверять
 to organize ['ɔ:gənaɪz] организовывать
 telephone answering machine [mə'fi:n] телефон-автоответчик
 reservation [ˌrezə'veɪʃn] предварительные заказы мест, бронирование
 effectively [ɪ'fektɪvli] эффективно
 finances [faɪ'nænsɪz] финансы
 both... and как... так и

 **ЗАДАНИЕ 7.5.** Ответьте на вопросы.

1. Where is "Morris" restaurant located?
2. Is it a big restaurant?
3. What is the design of the restaurant hall?

4. What are the working hours of the restaurant?
5. When is the restaurant closed?
6. How many people are there on the staff?
7. Who is the head chef?
8. When does the head chef come to work?
9. What are the duties of the head chef?
10. What are the duties of the manager?

 **ЗАДАНИЕ 7.6.** Переведите на английский язык.

1. Анна начинает работу раньше, потому что она должна идти на рынок покупать фрукты и овощи.
2. Анна планирует меню и сама работает на кухне.
3. Анна работает больше, чем 8 часов в день.
4. Она готовит мясные блюда и соусы.
5. Ресторан недавно сменил поставщиков.
6. Менеджер готовит счета для поставщиков и организует работу официантов и поваров.



TEXT 4

A DAY IN THE LIFE OF "MORRIS" RESTAURANT (2)

The service staff

The waiters who work in the dining room create the atmosphere that determines restaurant's popularity, so their work is important to the success of the restaurant.

The headwaiter (maitre d'hotel), Victor, and the barman, Bob, come to the restaurant before it opens. Victor is a skilled headwaiter. He has many years of experience in this and other restaurants. The main part of his job is to control and coordinate the work of the staff in the dining room. He also greets the guests when they arrive and shows them to their tables.

Bob, the barman, is very experienced in wines and cocktails. He knows a lot of recipes of cocktails and strong drinks.

The waiters in the dining room come half an hour before the opening. First they wash their hands and change into their uniforms. Then they set the tables before the guests arrive.

The three waiters serve several table covers. Their job is to take the order and to serve the meal to their guests.

One of the waiters, Nancy, is very capable and experienced and can help Victor if necessary. The second waiter, Laura, is new to the job, but she has already worked in other restaurants.

The third waiter, Nick, wants to earn some money and travel to Europe to get experience in some of the hotel restaurants in European cities. He wants to become a headwaiter and a restaurant manager one day. He makes his work well and he likes to work with people.

The kitchen staff

The kitchen staff begin their day at three o'clock in the afternoon. The second chef, David, is a very good cook and he is able to make Anna's work when she is away. David does his work with the help of his apprentice Jim. He makes pâtés, ice cream and desserts. David also prepares meat dishes for the main course and then Anna cooks them.

Jim, the apprentice, works two months already, and has learned a lot of things in a short time. Jim thinks that a chef's job is rather difficult. He is sometimes so tired in the evening that at home he can do nothing but fall into bed. But this work is interesting for him. He cleans, cuts and prepares the vegetables and makes fruit salads. He learns to make garnishes and decorations on the dishes. He is happy because David fully trusts him. Today he will make the hors d'oeuvres, some of the entrees, main course and dessert dishes.

Mary is the kitchen hand. She works in the kitchen. She must keep the kitchen clean. She helps to slice mushrooms, peel potatoes and wash the dishes. Mary's role is very important at the restaurant. The kitchen is always clean.



СЛОВАРЬ

- atmosphere** [ˈætməsfɪə] атмосфера
to determine [dɪˈtɜːmɪn] определять
popularity [ˌpɒpjʊˈlærɪti] популярность
success [səkˈses] успех
headwaiter (maitre d'hotel) [ˈmetr,douˈtel] старший официант (метр-дотель)
barman [ˈbɑːmən] бармен
skilled [skɪld] квалифицированный, опытный
experience [ɪksˈpɪəriəns] опыт
main [meɪn] главный
part [pɑːt] часть
job [dʒɒb] работа
to control [kənˈtrəʊl] управлять
to coordinate [kouˈɔːdɪneɪt] координировать
to arrive [əˈraɪv] прибывать, приходить, приезжать
half an hour [ˈhɑːf ən ˈaʊə] полчаса
recipe [ˈresɪpi] рецепт
strong drinks крепкие напитки
to change зд. переодеваться
capable [ˈkeɪpəbl] способный
to earn [ɜːn] зарабатывать
apprentice [əˈprentɪs] ученик
pâté [ˈpæteɪ] паштет
to fall падать
to cut резать, рубить
garnish [ˈɡɑːnɪʃ] гарнир
decoration [ˌdekəˈreɪʃən] украшение
fully trusts полностью доверяет
hors d'oeuvre [ɔːˈdæ:vʁ] закуска

entree ['ɒntrei] горячая закуска

dessert [di'zə:t] десерт

kitchen hand кухонный рабочий

to slice ['slaɪs] нарезать ломтиками

mushroom ['mʌʃrʊm] гриб

to peel [pi:l] чистить, снимать кожуру

 ЗАДАНИЕ 7.7. Ответьте на вопросы.

1. What are the duties of the headwaiter?
2. What are the duties of the waiters?
3. How many waiters are there in the dining room?
4. What are the names of the waiters at "Morris" restaurant?
5. When does the kitchen staff begin their work?
6. What does the second chef do in the kitchen?
7. What does the apprentice do in the kitchen?
8. What are the duties of a kitchen hand?

 ЗАДАНИЕ 7.8. Переведите на английский язык.

1. Официанты создают атмосферу, которая определяет популярность ресторана.
2. Работа официанта важна для успеха ресторана.
3. Метрдотель приветствует гостей, когда они приходят, и проводит их к столикам.
4. Метрдотель управляет работой персонала в зале.
5. Бармен знает много рецептов коктейлей и напитков.
6. Официанты переодеваются в свою форменную одежду.
7. Официанты накрывают столы прежде, чем приходят гости.
8. Официанты обслуживают несколько столов. Они берут заказы и подают еду гостям.
9. Ученик на кухне чистит, нарезает и готовит овощи и делает фруктовые салаты. Он учится делать гарниры и украшения на блюдах.

10. Сегодня он будет делать закуски, мясные и десертные блюда.

11. Кухонный рабочий чистит картофель и моет посуду.

 TEXT 5

What do Chefs do?

In general chefs purchase foodstuffs, prepare meals, supervise kitchen employees and maintain a clean kitchen.

Chefs have the following duties:

- they plan menus and quantity of food to be prepared
- estimate food requirements and requisitions for food supplies
- prepare, cook meals
- may cut, carve up and cook meats, bake breads, cakes and pastries, peel and prepare vegetables, make salads
- put food on plates to be served
- maintain proper temperature and storage of food
- direct and assist in the cleaning of the kitchen and kitchen equipment after each meal
- keep the kitchen and equipment clean
- supervise, instruct and direct employees working in the kitchen.

What do Waiters do?

Waiters serve food and drinks to guests in hotels, restaurants and clubs.

A waiter may perform the following tasks:

- set tables with clean table linen and place mats, cutlery, crockery and glasses
- welcome and seat customers and hand menus to them

- tell guests about the menu and drinks
- take customers' orders and pass them to kitchen staff or bar attendants
- serve food and drinks
- carve meat
- make up bills and present them to customers
- handle money or credit cards
- clear tables and return dishes and cutlery to kitchen

Maitre d' (Maitre d'hotel)

A maitre d' is an experienced waiter who supervises the work of other waiters and assists in the administration of the restaurant.

Silver Service Waiter

A silver service waiter is generally a more experienced waiter who specialises in serving food, using a fork and spoon, from platters directly to the guests' plates at the table.

Drinks Waiter or Wine Steward

Drinks waiter or wine stewards are waiters who specialise in serving vintage wine and other beverages.

Work Conditions

Waiters often work in the evenings, on weekends and on holidays. They spend much time on their feet and may have to deal with difficult customers.

СЛОВАРЬ

foodstuff продовольствие, продукты питания

employee [ˌemplɔɪˈi:] служащий, работающий по найму

requirements [rɪˈkwaɪəments] потребности

requisition for food supplies заявка на запасы продовольствия

experienced [ɪksˈpɪəriənst] знающий, опытный

to cut резать, разрезать

to carve up meat разрезать, разделять мясо (на отдельные куски, части)

to bake печь

to peel очищать от кожуры (фрукты, овощи и т.п.)

to maintain [meɪnˈteɪn] поддерживать, сохранять; содержать в исправности

proper правильный, должный, надлежащий

temperature [ˈtemprətʃə] температура

storage [ˈstɔːrɪdʒ] хранение

to direct [dɪˈrekt] управлять, руководить

to assist [əˈsɪst] помогать, принимать участие

equipment [ɪkˈwɪpmənt] оборудование

to supervise [ˈsjʊːpəvaɪz] смотреть, наблюдать (за чем-л.); надзирать

to perform [pəˈfɔːm] делать, выполнять (какую-либо работу, задание и т.д.)

task [ˈtɑːsk] задание

mat подстилка (обычн. из клеенки, кожи, пробки — под тарелку и т.п.)

to set a table накрывать на стол

table linen салфетки и скатерти

to welcome приветствовать; радушно принимать

to hand вручать

bartender [ˈbɑːtendə] *амер.* = **bar attendant** = **barman** бармен

to make up a bill выписывать счет

to handle money обращаться с деньгами

credit card кредитная карточка

to deal with иметь дело с кем-л.

administration управление, ведение (дел)

drinks waiter = **wine steward** = **sommelier** официант, подающий вина

vintage wine [ˈvɪntɪdʒ] марочное вино

beverage [ˈbevərɪdʒ] напиток

ЗАДАНИЕ 7.9. Опишите обязанности:

1. waiter
2. maitre d'hotel
3. chef

4. cook
5. kitchen hand
6. barman
7. manager
8. drinks waiter

 **Задание 7.10.** Прочитайте и переведите на русский язык текст и диалоги.

Receiving and seating guests

Victor, the headwaiter, greeted the people at the reception desk and asked if they had a reservation.

Victor: Good evening, sir. Welcome to "Morris". Do you have a reservation, sir?

Newman: Yes, the name is Newman.

Michael checked the reservation record and confirmed the details with the guest.

Victor: Ah, yes Mr. Newman. A table for four in smoking?

Newman: Yes, that's right.

Michael showed Mr. Newman and his party to table fourteen which was reserved for them.

Victor: I'll show you to your table, sir. This way, please.

Michael asked if they were satisfied with the table.

Victor: Will this table be all right, Mr. Newman?

Newman: Yes, this is fine, thank you.

Michael pulled out the chair of the lady guest closest to him and slowly pushed the chair back into position as she was seating herself.

Michael: Allow me, madam.

Standing to the right of the guest Michael picked up the napkin, folded it into a triangular shape and placed it on the guest's lap. He told the guests that the waiter would attend to them soon.

Then Michael returned to the reservation desk. The next guests to arrive did not have a reservation.

Guest: A table for two in smoking, please. We don't have a reservation.

Michael checked the floor chart and found a table for them.

Victor: Yes, we have a table for you, madam.

Michael offered to keep their coats in a cloak-room.

Michael: Can I take your coats?

Victor: Oh, yes, thank you.

Michael asked them to wait while the table was being prepared.

Victor: Would you mind waiting for a few minutes, please? We'll get the table ready for you now.

The following expressions can also be used:

- Have you got a reservation, sir?
- Let me show you to your table. Could you follow me, please?
- Let me help you, madam.
- Yes, there's a table available.
- Would you mind to leave your coats here?
- I hope you don't mind waiting a few minutes.
- Could you, please, wait a few minutes?

 **ЗАДАНИЕ 7.10.** Прочитайте, переведите и разыграйте по ролям.

DIALOGUE

Headwaiter: Good evening. Welcome to "Morris".

Guest: A table for two, please.

Headwaiter: Do you have a reservation, madam?

Guest: No, we don't.

Headwaiter: Would you like smoking or non-smoking?

Guest: Non-smoking, please.

Headwaiter: Yes, we have a table for you. Would you mind waiting a few minutes? We'll get it ready for you now.

Guest: Yes, that's fine. We'll wait over there.

Headwaiter: Could I take your coats?

Guest: Oh, yes, thank you.

Headwaiter: Your table is ready, madam. Could you follow me, please?

УРОК 8

How to set a table. Cutlery and tableware



HOW TO SET A TABLE?

КАК НАКРЫТЬ СТОЛ?

1. **Table linen.** The tablecloth should be laid over a silence pad (flannel), with the center fold up and equal distance from the edges of the table.

The corners should fall an even distance from the floor on all sides. The cloth should be free from wrinkles, holes, and stains.

The folded napkin should be

1. Салфетки и скатерти.

Скатерть должна быть положена на мягкую подкладку (фланель), с центральной складкой вверх на равном расстоянии от краев стола. Углы должны быть на одинаковом расстоянии от пола со всех сторон. На скатерти не должно быть морщин, дырок и пятен. Свернутая салфетка долж-

placed at the left of the forks, with open corners at the lower right and about 1 inch from the front edge of the table.

The napkin also may be folded and placed on the service plate.

2. Cutlery (silverware).

Forks are placed at the left side of the serving table, tines pointed up.

Knives are placed on the right side of the forks, and spoons are laid, bowls up, at the right of the knives.

Knives and forks should be laid about 9 inches apart, so that a serving plate may be easily placed between them.

The rest of the silverware is then placed to the right of the knife and to the left of the fork in the order in which it is to be used, beginning from outside and then toward the plate.

The handles should be perpendicular to the table edge and

на быть помещена слева от вилок, с открытыми углами снизу справа и на расстоянии приблизительно один дюйм от переднего края стола.

Салфетка также может быть свернута и помещена на сервировочной тарелке.

2. Приборы (столовое серебро).

Вилки кладут слева от сервировочной тарелки зубцами вверх.

Ножи кладут справа от вилок, а ложки выпуклой стороной вверх, справа от ножей.

Ножи и вилки следует класть на расстоянии приблизительно 9 дюймов (25 см) друг от друга, так, чтобы между ними легко помещалась сервировочная тарелка.

Остальное столовое серебро помещается справа от ножа и слева от вилки в том порядке, в котором оно будет использоваться, начиная с более дальних, а затем тех, что ближе к тарелке.

Ручки должны быть перпендикулярны к краю сто-

about an inch from its edge.

3. Glassware and China.

The bread-and-butter plate is placed at the left, directly above the tines of the meat fork.

The water glass should be placed at the right of the cover, just above the point of the dinner knife.

Wine, liquor, and beer glasses are placed to the right of the water glass.

Sugar bowls and salt and pepper shakers are generally placed in the centre of small tables.

When wall tables for two are set, the sugar bowl and shakers usually are placed on the side nearest to the wall.



TEXT 1

HOW TO LAY A COVER

КАК СЕРВИРОВАТЬ СТОЛ

When you lay a cover you need the following cutlery and tableware:

- main knife and fork



ла и на расстоянии приблизительно один дюйм (2,5 см) от его края.

3. Стеклянная и фарфоровая посуда.

Тарелка для хлеба и масла помещается слева, непосредственно над зубцами вилки для мяса.

Стакан для воды должен быть помещен справа выше кончика обеденного ножа.

Рюмки для вина, спиртных напитков и пивные стаканы помещаются справа от стакана для воды.

Сахарницы, солонки и перечницы обычно помещаются в центре маленьких столов.

Когда столы, стоящие у стены, накрываются для двоих, то сахарница, солонки и перечницы обычно помещаются на той стороне стола, которая ближе к стене.

- fish knife and fork  
- soup spoon 
- side plate 
- side knife 
- glassware
- napkin.

Rules of setting a table:

- Put the cutlery, crockery and glasses on the table before the guests come.
- Wipe and polish all cutlery and glassware before you put them on the table.
- Put the main fork (tines up) at the left side of the serving plate and the main knife at the right side. The handles of the cutlery should be 2,5 cm from the edge of the table.
- Put the bread plate at the left side.
- Put the butter knife on the bread plate.
- The blades of all knives must face left.
- Put the wine glasses in front of the main knife.
- Put a folded napkin in the centre of the serving plate or at the left side of the main fork.
- Place a vase for flowers, sugar-basin, salt-cellar, pepper shaker, and an ashtray in the center of the table or near the wall (if the table stands near the wall).

СЛОВАРЬ

to set a table = to lay a cover накрывать на стол

cutlery ['kʌtləri] ножи, ложки, вилки

tableware приборы для сервировки стола

glassware ['glɑːswɛə] стеклянная посуда (стаканы, рюмки, бокалы)
crockery ['krɒkəri] посуда из фаянса (тарелки, чашки, блюда и прочее)

folded сложенный

napkin ['næpkin] салфетка

to face быть обращенным (в определенную сторону)

at the left side слева

at the right side справа

sugar-basin ['ʃʊɡə,beɪsn] сахарница

salt-cellar ['sɔːlt,selə] солонка

pepper shaker ['pepə,ʃeɪkə] перечница

ashtray пепельница

edge [edʒ] край

blade лезвие

to wipe вытирать

to polish полировать

tip кончик

to face left смотреть влево

cm = centimeter сантиметр

ЗАДАНИЕ 8.1. Ответьте на вопросы.

1. When is it better to set the table?
2. What do we do with cutlery, crockery and glassware before we put them on the table?
3. Where do we put a main knife and a main fork?
4. Where do we put a serving plate?
5. Where do we put a butter knife?
6. Where do we put wine glasses?
7. Where do we put a folded napkin?
8. Where do we put flowers, sugar-basin, salt-cellar, pepper shaker and an ashtray?



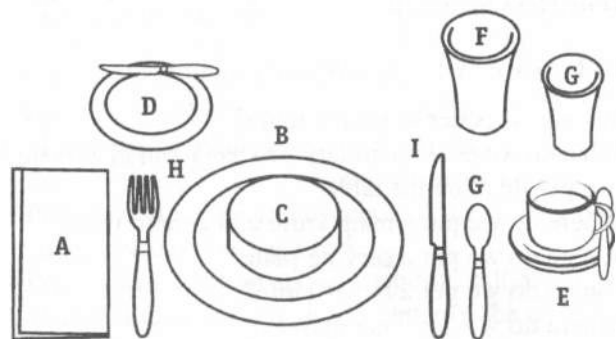
TEXT 2

HOW TO LAY A TABLE FOR BREAKFAST?

КАК НАКРЫТЬ СТОЛ ДЛЯ ЗАВТРАКА?



Breakfast is basically a self-service meal. There can be any choice of food and drink.



- A. Napkin
- B. Serving plate
- C. Cereal bowl
- D. Bread and butter plate
- E. Cup, saucer and teaspoon

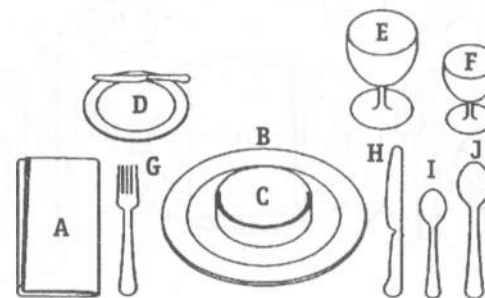
- F. Water glass
- G. Juice glass
- H. Fork
- I. Knife
- J. Teaspoon

HOW TO LAY A TABLE FOR LUNCH?

КАК НАКРЫТЬ СТОЛ ДЛЯ ЛАНЧА?



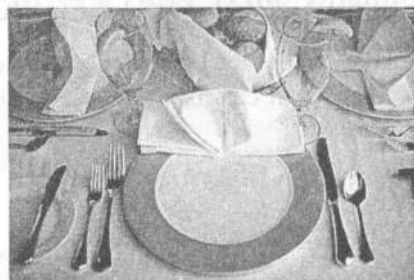
The cold dishes can already be on the table (such as a salad and cheese with crackers). There should be pepper and salt set for every person. Bread is in the basket. There is a knife and a fork to use with the salad and a knife to use with the cheese. The water glasses are filled, the wine glasses will be filled by the waiter at the start of the meal. After the salad course, the waiter will clear the table and bring in new plates for the cheese.



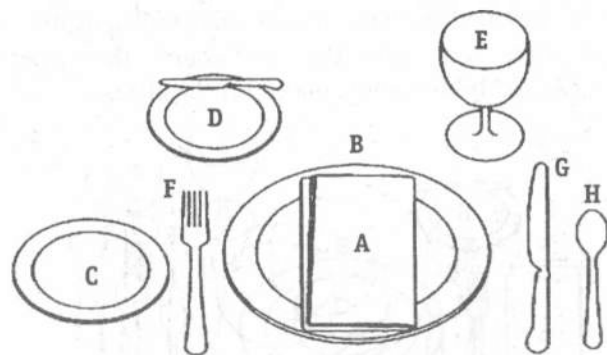
- A. Napkin
- B. Serving plate
- C. Soup bowl on a serving plate
- D. Bread and butter plate with butter knife

- E. Water glass
- F. Wine glass
- G. Big fork
- H. Knife
- I. Teaspoon
- J. Soup spoon

HOW TO LAY A TABLE FOR FAMILY DINNER? КАК НАКРЫТЬ СТОЛ ДЛЯ СЕМЕЙНОГО ОБЕДА?



Many people usually have one or two courses. Some dinners start with three people and by dessert there can be ten.



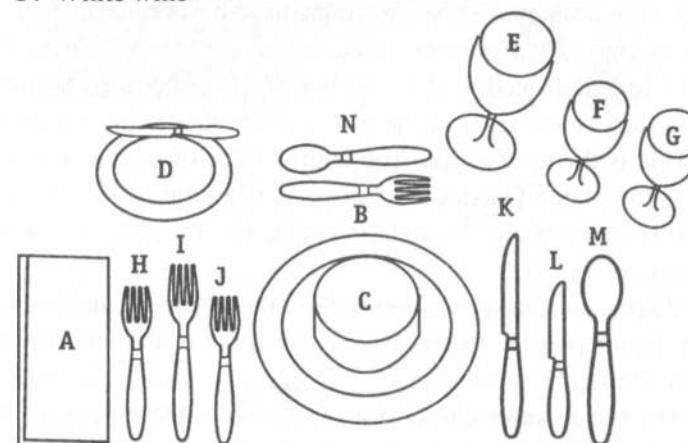
- A. Napkin
- B. Dinner plate
- C. Salad plate
- D. Bread and butter plate with butter knife

- E. Water glass
- F. Big fork
- G. Knife
- H. Teaspoon

FORMAL DINNER ОФИЦИАЛЬНЫЙ ОБЕД PROPER FORMAL TABLE SETTING

The one unbreakable rule for *how to set a dinner table* is that everything must be geometrically spaced — all places must be at equal distances.

- A: Napkin
- B: Service Plate
- C: Soup bowl on plate
- D: Bread and butter plate with butter knife
- E. Water glass
- F: White wine



- G. Red wine
- H. Fish fork
- I. Dinner Fork
- J. Salad fork
- K. Service knife

- L. Fish knife
- M. Soup spoon
- N. Dessert spoon and cake fork

SILVERWARE

The silverware used at a formal table setting should be sterling silver flatware. All forks and all spoons should be of the same pattern. Dessert sterling silver flatware, which is not brought to the table but is brought in with the dessert plates, need not match the dinner flatware. Knives and forks should match.

INDIVIDUAL PLACE SETTINGS

The distance between places at the table set must never be short. About two feet from plate center to plate center is ideal. The service plates are first put around the table at equal distances. The sterling silver flatware is placed in the order of its use. The salad fork is placed next to the left of the plate, then the meat fork. Just to the right of the plate is the salad knife and on the outside is the meat knife. The cutting edge of each knife is toward the plate. Outside the knives is the soup spoon. Dessert spoons and forks are brought in on the dessert plate just before dessert is served.

If bread or rolls are to be served, a butter plate should be used. The butter plate is located above the forks at the left, and the butter knife is laid across it.

The wineglasses chosen for the formal table setting depend upon the menu. Place them directly above the knives in a straight row slanting downward from the upper left. Generally only one or two wines are served, so a water goblet and one (or two) wineglasses are all that are necessary. Frequently wine is not served at all, and iced-tea glasses or simply tumblers for water or mugs for beer are used.

If you plan to serve coffee with the meal, the cup and saucer go to the right of the setting, with the coffee spoon on the right side of the saucer.



CUTLERY AND TABLEWARE

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ И ПОСУДА

Place Fork: for all meals, entree or roast		Обычная вилка для любой еды, закусок или жаркого
Salad/Pastry Fork: salad, fish, pies, pastries, cold meats		Вилки для салата/печенья, рыбы, пирогов, холодного мяса
Dinner Fork: essential to the formal dinner where more than one fork is needed, also used as a serving fork		Обеденная вилка для официального обеда, где необходимо более, одной вилки. Также используется как сервировочная вилка

Продолжение

Cake Fork: for deserts and pastries		Вилка для десертов и пирожных
Fish Fork: used when a fish course is served		Рыбная вилка, используемая, когда подаются рыбные блюда
Strawberry Fork: longer three tine fork for fruit/melons		Вилка для клубники: более длинные три зубца для фруктов/дыни
Place Knife: for all meals, entree or roast		Обычный нож для любой еды, закусок или жаркого
Steak Knife: used for cutting meats		Нож для бифштекса, используемый для резания мяса
Fish Knife: used when a fish course is served.		Рыбный нож, используемый, когда подаются рыбные блюда
Dinner Knife: essential to the formal dinner where more than one knife is needed.		Обеденный нож для официального обеда, где необходимо больше одного ножа
Tea Knife: butter, jams, jellies, marmalades		Чайный нож: масло, джем, желе, мармелад
Butter Spreader: jams, jellies or for hors d'oeuvres or on a cheese tray		Нож для намазывания масла, джемов, желе, или для закусок, или на сырном подносе
Small Teaspoon: may be used as a child's spoon and as a coffee spoon		Маленькая чайная ложка: может использоваться как ложка для ребенка и как кофейная ложка
Teaspoon: coffee, tea, fruits, and some deserts		Чайная ложка: кофе, чай, фрукты и некоторые десерты

Окончание

Place Spoon: dessert, cereal, soup, small serving spoon		Обычная ложка: десерт, каша, суп, маленькая сервировочная ложка
Ice Cream Fork: ice cream, cakes, or frozen desserts		Вилка для мороженого: мороженое, торт, или замороженные десерты
Iced Beverage Spoon: iced coffee or tea, fruit drinks		Ложка для холодных напитков: кофе или чай со льдом, фруктовых спиртных напитков
Grapefruit/Melon Spoon: grapefruit, melon, jellies, jams		Ложка для грейпфрута / дыни: дыня, желе, джем
Salt Spoon: used with salt-cellar		Ложка для соли: используется с солонкой

 **Задание 8.2.** Поочередно закрывая правую и левую стороны таблицы, переведите с английского на русский и с русского на английский названия столовых приборов и для чего они используются.

SERVING PIECES

ПРИБОРЫ ДЛЯ ПОДАЧИ

Flat Server: fish, chops, tomatoes, desserts, pastries		Плоская лопаточка: рыба, отбивные, помидоры, десерты, пирожные
Ice Cream Slice: brick ice cream		Широкий нож для мороженого: мороженое в брикетах

Продолжение

Sugar Spoon: sugar, jellies, jams and marmalade		Ложка для сахара: желе, джем и марме- лад
Mustard Ladle: for hot mustard or horseradish		Ложечка для горчи- цы: для острой гор- чицы или хрена
Gravy Ladle: for sauces, gravy, dressings		Ложечка для соусов: соуса, приправ
Macaroni Server: pasta, vegetables		Плоская лопаточка для макарон: мака- роны, овощи
Pierced Table- spoon: used to serve juicy vegeta- bles		Столовая ложка с отверстиями: ис- пользуется для пода- чи сочных овощей
Cheese Scoop: soft cheeses and spreads		Лопатка для сыра: мягкие сыры, джем, паштет, масло
Tablespoon: vege- tables, fruits, pud- dings		Столовая ложка: овощи, фрукты, пу- динги
Sugar Tongs: for sugar cubes, ice cubes		Щипцы для сахара: для пиленого сахара, кубиков льда
Butter Pick: butter pats, brick cheese, pickles, olives		Шпилька для масла: кусочки сливочного масла, сыр кубика- ми, соленья, масли- ны
Olive Fork: olives, pickles, hors d'oeuvres		Вилочка для маслин, солений, закусок

Продолжение

Tea Strainer: to strain tea		Ситечко для чая: процеживать чай
Ice Tong: ice cubes		Щипцы для льда: кубики льда
Jelly Server: for jellies, jams, pre- serves, cottage cheese		Лопаточка для же- ле: желе, джем, конфитюр, прессо- ванный творог
Salad Tongs: salads, ice cubes		Щипцы для салата: салаты, кубики льда
Lemon Fork: for lemon, orange, lime slices, hors d'oeuvres		Вилка для лимона: лимон, апельсин, ломтики лайма, закуски
Carving Fork: large roasts, steaks, fowl, and other meats		Вилка для нарезки: большое жаркое, бифштексы, до- машняя птица и другое мясо
Sauce Ladle: sauces, salad dressings, entrées and desserts		Половник для со- уса: соусы, припра- вы к салату, закус- ки и десерты
Carving Knife: large roasts, ham, steaks, fowl, and other meats		Разделочный нож: большое жаркое, ветчина, бифштек- сы, домашняя пти- ца и другое мясо
Cold Meat Fork: serves sliced meats, chops, cutlets		Вилка для холод- ного мяса: подача нарезанного мяса, отбивных, котлет

Окончание

Large Serving Fork: meats, fowl		Большая сервировочная вилка: мясо, домашняя птица
Pie/Cake Server: also serves salads, pizza slices, frozen desserts		Лопаточка для пирога /торта: также для подачи салатов, кусков пиццы, замороженных десертов
Fish Serving Knife: fish, pies, also knife on cold meat or cheese platters.		Нож для подачи рыбы: рыба, пироги, а также нож на блюдах с холодным мясом или сыром
Bar Knife: slices and serves lemons, also used as a bottle opener		Нож для бара: нарезка и подача лимонов, также используется как открыватель бутылок
Cheese Serving Knife: for brick cheeses, sliced cheeses, pates		Нож для подачи сыра: сыр кубиками, нарезанный сыр, паштеты
Cook's Knife: for cutting meat, vegetables etc.		Поварской нож: для резания мяса, овощей и т.д.

 **ЗАДАНИЕ 8.3.** Поочередно закрывая правую и левую стороны таблицы, переведите с английского на русский и с русского на английский названия приборов для подачи и скажите для чего они используются.

Tableware

Столовая посуда

Standard set of tableware has:

Стандартный набор столовой посуды:

1. Large plate (dinner plate)

Used for the main course.

1. Большая тарелка (обеденная тарелка)

Используется для основного блюда.

2. Middle-sized plate (side plate).

Used as a side plate and also for salads, cheese and fruit.

2. Средняя тарелка

Используется как сервировочная тарелка, а также для салатов, сыра и фруктов.

3. Small plate

Used for bread and rolls, also for cheese, fruit and cake.

3. Маленькая тарелка

Используется для хлеба, булочек, а также для сыра, фруктов и торта.

4. Soup bowl

Used for cream soups.

4. Суповая чашка.

В ней подают густые супы.

5. Consommé bowl and saucer

Used for clear soups.

5. Чашка с блюдцем для консоме

Используется для подачи бульонов.

6. Large soup tureen.

[tə'ri:n] (with lid).

6. Большая супница (с крышкой).

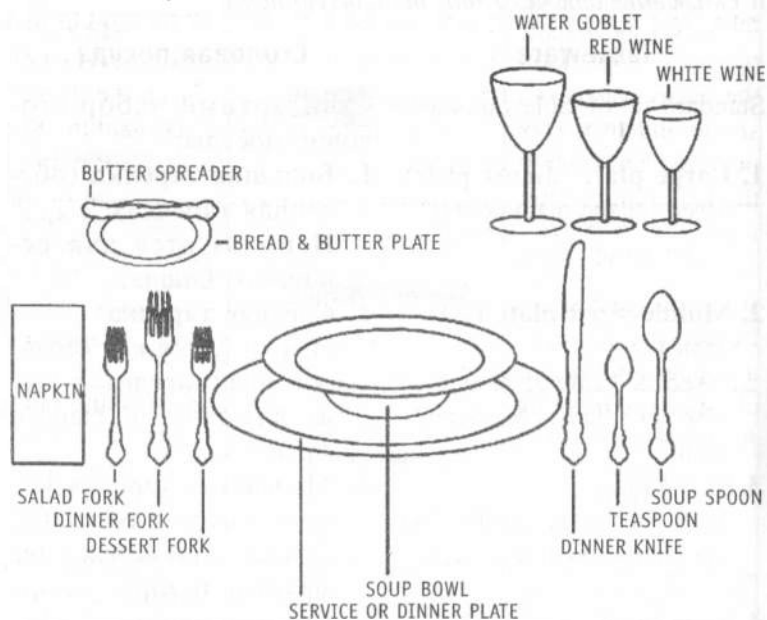
7. Tea or coffee cup and saucer.

7. Чайная или кофейная чашка с блюдцем.

8. Salad bowl.

8. Салатник.

Задание 8.4. Переведите названия столовых приборов на рисунке и скажите по-английски, для чего они используются.



Задание 8.5. Прочитайте и переведите текст на русский язык.

1. Setting the table

There were some crumbs on the table cloth. Mary held the service plate just under the edge of the table, and with a folded napkin she brushed the crumbs off the table onto the plate. She then put the glasses, flatware, china and other items she needed in the middle of the table. First, Mary placed a napkin in the middle

of the place setting about two centimeters from the bottom edge of the table. Then she placed the table knife on the right four centimeters from the napkin. She put a fish knife next to the table knife. She positioned a soup spoon next to the fish knife. She set a table fork down four centimeters to the left of the napkin and placed a fish fork on the outer side of it. Mary made sure that all the flatware was in line with the napkin. She placed the dessert spoon and fork about eight centimeters above the napkin. She positioned a water goblet about two centimeters above the tip of the table knife. Then she placed a wineglass on the right of the water goblet. Next, Mary put a side plate on the left about three centimeters from the fish fork. She placed a butter knife on the right side of the side plate. She then arranged a small vase of flowers in the centre of the table. Finally, Mary put an ashtray and a pepper and salt shakers in the middle of the table. The table cloth on the next table was soiled, so Mary changed it and put a fresh clean cloth on the table before setting it.

2. Polishing and handling glassware and cutlery

Mary went to the pantry to get some glasses for the table. She noticed a crack on one glass. The rim of another glass was chipped. She put these glasses into a discard bin. Another glass with a lipstick stain on it needed to be washed again. Some glasses had lint or water spots on them. To polish these glasses Mary filled a basin with very hot water. Then she held a stained glass over the steam. The steam moistened the glass. She placed the wet glass on a clean cloth in one hand and inserted the edge of the cloth into the glass with the other hand. She rotated the glass until it was polished and sparkling. Mary put the spotless glasses face down on a line service tray. She positioned the stems of some wineglasses between her fingers so that the base of each glass overlapped the next and took them to the table. Mary noticed that some cutlery looked dull. She took a clean cloth and polished it until it was bright

and shining. She saw her fingerprints smudge on a knife, so she wiped off some mark with the polishing cloth.



СЛОВАРЬ

glassware стеклянная посуда

edge [edʒ] край

crack трещина

rim ободок

chipped выкошенный

discard bin мусорное ведро

lipstick губная помада

stain пятно

lint волокна ткани, пух

basin таз, миска

goblet [ˈɡɒblɪt] бокал, кубок

steam пар

to moisten увлажнять

to overlap перекрывать, покрывать, заходить один за другой

fingerprints отпечатки пальцев

smudge [smʌdʒ] грязное пятно

dull тусклый

УРОК 9

Styles of food service.
Food service techniques.
Serving wine.
Serving the main course



TEXT 1

STYLES OF FOOD SERVICE

There are many types of catering establishments. They are big first class restaurants in five-star hotels, small restaurants, cafeterias, snack bars and fast-food restaurants. They serve different types of customers. They are families, groups of tourists, business people, children etc. They all demand different styles of service. There are various basic styles of food service in restaurants of different types. The most common styles are:

Buffet service

Buffet service is often called the "Swedish Board". This system of food service is very convenient for the guests — they needn't wait for the waiters and bills. This is really self-service. As a rule this type of food service is arranged in hotels for big groups of tourists, and also for conferences and congresses. Breakfast is served from 8 to 10, lunch from 12 to 15, dinner from 18 to 20.

The counters with snacks and dishes, and snack-plates and trays for food are placed in the centre of the dining hall. The tables are near the walls. The guests come up to the Swedish Board and put the meals, appetizers and salads on the snack-plates themselves.

Then they put everything on the trays and take their seats at the tables.

The assortment of appetizers, dishes and beverages is usually rich. The guests can taste a little of each dish. Desserts are usually placed on a separate table. The waiter's role is to clear the tables and serve drinks. The waiters can also help the guests if necessary.

Cafeteria service

In cafeteria service the guests collect their plates with dishes on a tray as they move along the counter. At the end of the counter there is a cash desk. There the customers pay for the dishes they have chosen. This kind of service is usually used in cafeterias, snack bars and canteens.

Plate service

This is the simplest form of table service in the restaurants. All the food is put on the plates in the kitchen. The waiters take it and place on the table in front of the guest. The principal item in the dish should be put nearest to the customer, and the garnish and vegetables should be arranged around the main item.

Silver service

This is the form of table service in the restaurants when the guests are served by the waiter from platters or bowls. They put food on guests' serving plate with the help of serving fork and spoon. Only qualified waiters can do this kind of table service.

СЛОВАРЬ

catering establishments ['keɪtərɪŋ ɪs'tæblɪʃmənts] предприятия питания

cafeteria ['kæfɪ'tɪərɪə] кафе-закусочная, кафетерий

snack bar бар-закусочная

fast-food restaurants рестораны быстрого обслуживания

to demand [dɪ'mɑ:nd] требовать

common ['kɒmən] обычный, общий

buffet service ['bʌfɪt] буфетное обслуживание

Swedish Board ['swɪ:dɪʃ 'bɔ:d] «шведский стол»

convenient [kən'vi:njənt] удобный

to arrange [ə'reɪndʒ] устраивать, располагать

snack-plates тарелки для накладывания еды

tray ['treɪ] поднос

to place [pleɪs] помещать

separate ['seprɪt] отдельный

plate service подача блюд на тарелках «в обнос»

table service обслуживание, подача на стол

silver service подача блюд, когда официант накладывает еду на тарелки клиентов

principal ['prɪnsəpəl] главный

item ['aɪtəm] предмет

garnish ['gɑ:nɪʃ] гарнир

to arrange [ə'reɪndʒ] зд. располагать

ЗАДАНИЕ 9.1. Ответьте на вопросы.

1. What are the types of catering establishments?
2. What are the types of customers?
3. Is the "Swedish Board" convenient for the guests?
4. What groups of people usually use the «Swedish Board»?
5. Where are the counters with snacks and dishes placed in the "Swedish Board"?
6. Where are the desserts placed in the "Swedish Board"?
7. What is the waiter's role in the "Swedish Board"?
8. Where is cafeteria service used?
9. Where do the customers pay for the dishes in cafeteria service?

10. What is plate service at the restaurants?
11. What is buffet service?
12. What is silver service at the restaurants?

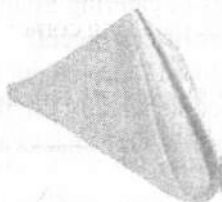
 **Задание 9.2.** Переведите на английский язык.

1. В разных предприятиях питания разные стили обслуживания, потому что они обслуживают различные типы клиентов.
2. Самообслуживание «Шведский стол» очень удобно для гостей, потому что они не должны ждать официантов и счет.
3. «Шведский стол» используется для больших групп туристов, а также для конференций и конгрессов.
4. Ассортимент закусок, блюд и напитков обычно богат. Гости могут попробовать все блюда.
5. Официанты могут помогать гостям, если необходимо.

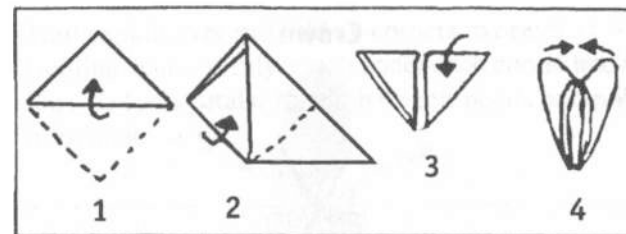
TEXT 2

HOW TO FOLD A NAPKIN?

Pyramid



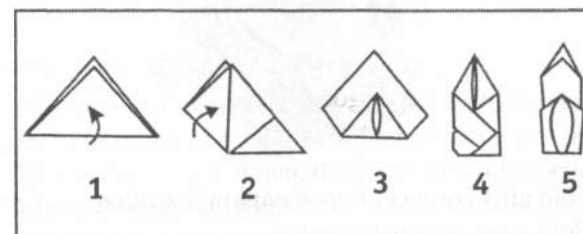
- Fold napkin in half diagonally.
- Fold corners to meet top point.
- Turn napkin over and fold in half.
- Turn napkin over at center and stand on base of triangle.



Rosebud



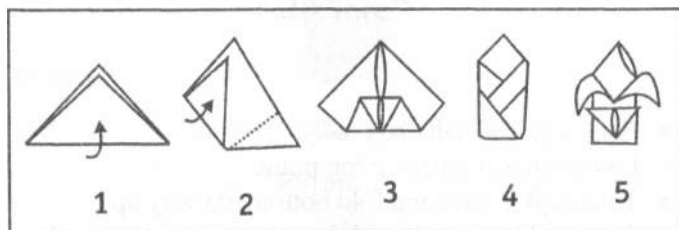
- Fold napkin in half diagonally.
- Fold corners to meet top point.
- Turn napkin over and fold bottom $\frac{2}{3}$ way up.
- Turn napkin around and bring corners together, tucking one into the other.
- Turn napkin around and stand on base.



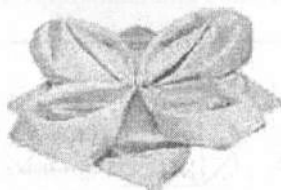
Crown



- Fold napkin in half diagonally.
- Fold corners to meet at top point.
- Fold bottom point $\frac{2}{3}$ way to top and fold back onto itself.
- Turn napkin over bringing corners together, tucking one into the other.
- Turn away two top corners to make crown.
- Open base of fold and stand upright.

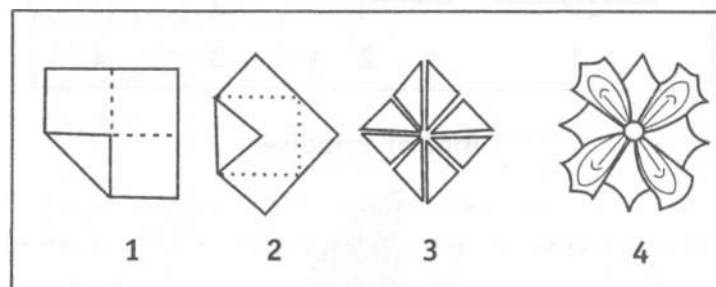


Rose



- Fold all 4 corners of open napkin to center.
- Fold new corners to center.

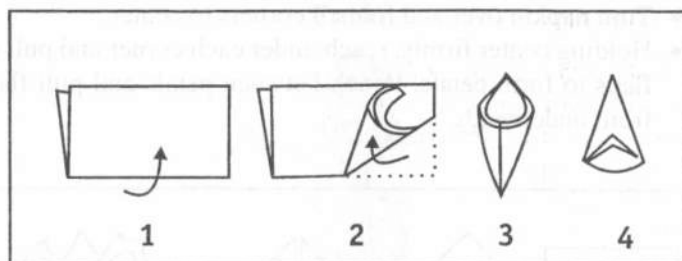
- Turn napkin over and fold all corners to center.
- Holding center firmly, reach under each corner and pull up flaps to form petals. Reach between petals and pull flaps from underneath.



Clown's Hat



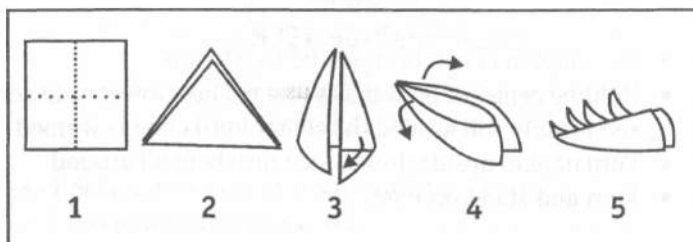
- Fold napkin in half bringing bottom to top.
- Holding center of bottom with finger, take lower right corner and loosely roll around the center until cone is formed.
- Turn napkin upside down, then turn hem all around.
- Turn and stand on base.



Bird of Paradise



- Fold napkin in half, and then half again horizontally.
- Then fold in half diagonally with points on the top and facing up.
- Fold left and right sides down along center line, turning their extended points under.
- Fold points of bottom corners underneath and fold in half on long end.
- Pull up points and arrange fabric on a surface.



СЛОВАРЬ

- pyramid ['pɪrəˌmɪd] пирамида
 Bird of Paradise райская птица
 Clown's Hat клоунский колпак
 Rosebud бутон розы
 diagonally диагонально
 to fold складывать, сгибать
 in half [ha:f] пополам
 point кончик
 top верх
 to turn over перевернуть
 corner угол, уголок
 to tuck подсовывать, засовывать; подгибать, подворачивать
 base основание
 to turn away отворачивать
 to pull up вытягивать, выдергивать наверх
 flaps отвороты
 petal ['petl] лепесток
 from underneath из-под низа
 bottom низ
 top верх
 loosely свободно, широко
 to roll ['roul] свертывать, завертывать
 to turn upside down переворачивать вверх дном
 hem ободок



TEXT 3

FOOD SERVICE TECHNIQUES

The service techniques that you use will depend on the country you are in and your training. The service techniques that are generally used in US are:

- Dishes are served from the left side of the customer and removed from the right side of the customer.

- Beverages are served from the right side of the customer.

How to serve from a platter or bowl?

When serving from a platter you can use the following techniques:

1. Hold the serving fork and spoon in your right hand. The tines of the fork and the bowl of the spoon should be pointing up. The fork will be on top of the spoon. The spoon should go between the index finger and the middle finger. The fork will go between the thumb and index finger.

2. Gently scoop the food into the spoon. Push the fork down to hold the food in place.

3. Hold the serving plate over the edge of the diner's plate and put the food on the plate.

If left-handed persons move their glasses to the left of the cover you may pour from the left. Some people may hold the glass up for you to pour: watch out for this and try not to spill the liquid onto the tablecloth.

Some people may want to drink the same beverage all the time. Keep this in mind. Don't forget to fill their water glass.

European service is different:

From the left you present platters, serve from platters, serve salad as a side dish, and clean the cover. From the right you set and remove plates, change flatware and pour beverages. The same is done all the way around the table.



СЛОВАРЬ

service techniques ['sə:vɪs tek'ni:ks] приемы, методы обслуживания

to depend on [di'pend] зависеть

to serve подавать (на стол), накрывать на стол, обслуживать

to remove убирать, уносить

platter амер. большое плоское блюдо

bowl ['boul] глубокое блюдо, миска

serving fork вилка для подачи

bowl of the spoon вогнутая сторона ложки

tines of the fork зубцы вилки

pointing up эд. смотреть вверх

index finger указательный палец

thumb [θʌm] большой палец

middle finger средний палец

gently эд. осторожно

to scoop зачерпнуть

diner's plate тарелка обслуживаемого

slightly слегка

left-handed person левша

cover прибор (обеденный)

to watch out остерегаться, проявлять осторожность

to spill проливать, разливать, расплескивать

to pour [pɔ:] наливать

side dish гарнир, побочное блюдо

to clean the cover убирать со стола

flatware амер. столовые приборы (ножи, вилки и ложки)



ЗАДАНИЕ 9.3. Ответьте на вопросы.

1. From what side are dishes served?
2. From what side are dishes removed?
3. From what side are beverages served?
4. How the serving fork and spoon are held?
5. What is the difference between American and European silver service?



TEXT 4

BREAKFAST — ORDER OF SERVICE

1. When a fresh fruit or fruit juice is ordered, it is desirable to serve it first and then to remove the soiled dishes before placing the toast and coffee.

2. When customers order cooked fruit, toast, and coffee — place the fruit dish in the center of the cover, the plate of toast at the left of the forks, and the coffee at the right of the teaspoons.

3. When the breakfast order includes a cereal and a hot dish, the service procedure may be as follows:

- a. Place the fruit course in the centre of the cover.
- b. Remove the fruit course.
- c. Place the breakfast plate with eggs, meat, or other hot food in the centre of the cover. Place the plate of toast at the left of the forks. Place the coffee service at the right of the spoons.
- d. Remove the breakfast plate and the bread plate.
- e. Place the finger bowl, filled one-third full of warm water. Sometimes the finger bowl is placed after the fruit course if fruits may soil the fingers.
- f. Place the check, face down, at the right of the guest.

 **ЗАДАНИЕ 9.4.** Прочитайте и переведите текст. Нарисуйте схему расположения приборов и блюд при подаче завтрака.

Lunch — Order of Service

1. Fill the water glass three-fourths full of iced water.
2. Place chilled butter on cold bread-and-butter plate.
3. Place the appetizer in the centre of the cover.
4. Remove the appetizer when guest has finished.
5. Place the soup service in center of cover.
6. Remove the soup entrée.
7. Place entrée plate in centre of cover.
8. Place individual vegetable dishes above the cover.
9. Place hot beverages above and a little to the right of cup and saucer, with individual creamer above the cup.
10. Place an iced beverage or milk at the right and a little below the water glass.

11. Remove the main-course dishes.
12. Remove any extra silver not used in the main course.
13. Crumb the table, if necessary.
14. Place dessert silver to right of the cover with fork nearest the dessert plate, when fork and teaspoon are used.
15. Place the dessert service in centre of the cover.
16. Remove dessert dishes and silver.
17. Place the finger bowl in the centre of the cover.
18. Present the check face down.

 **ЗАДАНИЕ 9.5.** Прочитайте и переведите текст. Нарисуйте схему расположения приборов и блюд при подаче ланча.

Dinner — Order of Service

1. Place appetizer or hors d'oeuvre service from the left in the centre of the cover.
2. Remove the first-course dishes.
3. Place the soup service in the centre of the cover.
4. Remove the soup service.
5. When the entrée is served on a platter, place it directly above the cover. Lay the serving silver at the right of the platter. Place the warm dinner plate in the centre of the cover.
6. Place the beverage to the right of the teaspoons.
7. Offer rolls or place them on the centre of the table in reach of all the guests.
8. Remove the main-course dishes when the guest has finished.
9. Crumb the table if necessary.
10. Place silver for dessert course.
11. Place the dessert service in the centre of the cover.
12. Offer hot coffee.
13. Serve the check face down.

 **ЗАДАНИЕ. 9.6.** Прочитайте и переведите текст. Нарисуйте схему расположения приборов и блюд при подаче обеда.

What is necessary to do:

1. Serve hot food hot, on heated dishes.
2. Serve cold food chilled, on cold dishes.
3. When taking order ask how food is to be cooked.

For example:

How would you like eggs — fried, boiled or scrambled?

How would you like steak — rare, medium, or well done?

How would you like toasts — buttered or dry?

4. Refill water glasses when necessary during the meal.
5. Refill coffee. Customer will let you know if they've had enough.
6. Place silver necessary for a course just before serving:
7. Place soup spoon to right of teaspoons.
8. Place cocktail fork to right of soup spoon.
9. Offer crackers and bread with appetizers or soups.
10. Place teaspoons for ice drinks and straws for beverages.

How to Clear the Table:

1. Dishes should be removed from the left side, except the glasses for beverages, which should be removed from the right.
2. Platter and other serving dishes should be removed first when clearing the table or may be removed as soon as they are empty.
3. The main-course plate should be removed first, then the bread and butter plate.
4. The empty milk or beverage glass is removed after the main course, from the right side.
5. The table should be crumbed by using a small plate and a clean, folded napkin.

6. Hot tea, water, and coffee should be left on the table until the customers have left.

How to Present the Check:

The guest should never wait for his check. The check should be presented after the last course has been served or as soon as the guest has finished eating. Put a check in a check cover. Place the cover on the table to the right of the host. If the person who pays is not known, the check is placed at the center of the table. Never show any disappointment if the tip received is small. Always thank the customer.



СЛОВАРЬ

soiled dishes грязные тарелки

to soil пачкать(ся)

toast ['toust] тост (ломтик хлеба, подрумяненный на огне)

service сервиз (**coffee service** кофейный сервиз)

procedure [prə'si:dʒə] процедура, порядок действий

cover прибор (обеденный)

rare ['геə] непрожаренный, с кровью (о бифштексе)

medium ['mi:dʒəm] умеренно прожаренный бифштекс

well done хорошо прожаренный бифштекс

finger bowl чаша для омовения пальцев

chilled охлажденный

to crumb the table ['kɾəm] убирать крошки со стола

extra silver лишние приборы (ножи, вилки, ложки)

in reach of в пределах досягаемости

to refill наполнять снова

to clear the table убирать со стола

check cover обложка для чека в виде книжечки

 **ЗАДАНИЕ 9.7.** Ответьте на вопросы.

1. What is the order of service during breakfast?
2. What is the order of service during lunch?
3. What is the order of service during dinner?
4. What should the waiter ask when taking the order?
5. How is the check presented?
6. What is the order of clearing the table?

 **ЗАДАНИЕ 9.8.** Прочитайте и переведите на русский язык.

1. Serving the main course

Mary went to the hot kitchen to collect the main courses for table fourteen.

Mary: Pick up for table fourteen.

Mary checked the meals against her food order. Then she put the food covers on each plate and arranged them on a tray. She carried the tray to a tray stand near table fourteen. She placed a plate in front of the guest and announced the meal as took off the food cover.

Mary: Salmon steak for you, madam.

Mary adjusted the plate so that the main portion was directly in front of the guest. After all the guests were given their meals, Mary brought a dish of extra vegetables to the table. Holding a serving fork and spoon in her right hand she scooped some vegetables from the dish and put them to one side on the guest's plate. Mary offered freshly ground pepper to the guests.

Mary: Some pepper for you, madam.

Guest: Yes, please.

Mary ground the pepper mill over the food on the plate. She gave the guests some sauce for the salmon steak and served the salad dressing for another guest. A guest asked Mary for more bread.

Guest: Could we have some more bread, please?

Mary: Yes, sir, I'll get some right away.

Mary brought a full bread basket to the table. She wished them a good dinner before leaving the table.

Mary: Enjoy your meal.

About fifteen minutes later Mary went back to the table to check everything.

Mary: Is everything all right?

Guest: Very good, thank you.

Mary continued with other work but kept an eye on table fourteen.

СЛОВАРЬ

to grind (ground, ground) молоть, перемалывать, растирать (в порошок)

2. Serving the main course

Mary saw that first courses for table ten were ready. She checked the dishes against her food order to make sure they were correct. She then put the plates on a tray and carried the tray to the table using the shoulder carry position. She set the tray down on a tray stand near table fourteen and double checked the food order before serving the first guest. Mary announced the meal as she put it down in front of the guest.

Mary: The oysters for you, madam.

Next she served the other lady at the table.

Mary: The mussel salad, madam.

The host was served last. After all, the other guests had been served.

Mary: Your cucumber mousse, sir.

3. Serving wine

Mary gave the wine list to the host.

Mary: This is our wine list, sir.

Mary explained about the house wine available by carafe or glass.

Mary: There's also a red or white house wine served by carafe or glass.

The guest made a selection from the wine list and also ordered half a carafe of the house red.

Guest: We'll have a bottle of white wine and half a carafe of red, please.

In the pantry Mary filled the wine bucket one-third full with ice and a little water. She set up a stand near the table and placed the wine bucket on the stand. She brought the white wine bottle to the table with the base held on a folded napkin in the palm of her left hand. She showed it to the guest with the bottle label facing out.

Mary: The white wine, sir.

Guest: Yes that's right.

Then Mary cut the foil wrapper below the bulge on the neck of the bottle. She removed the foil and wiped the top of

the bottle with a napkin. Mary then pierced the cork with the corkscrew of the wine bottle opener. She held the bottle steady and turned the opener clockwise. The levers of the opener lifted as the screw went into the cork. When the spiral screw was almost at the bottom of the cork Mary pressed on the levers and pulled out the cork. She unscrewed the cork from the opener and put it on a side plate beside the host. She filled the host wineglass to one-third full and gave the bottle a quarter turn as she lifted it away from the glass. She waited for the host to taste the wine.

Guest: Yes that's fine.

When he told her to go ahead she began serving the other guests by filling their glasses to three-quarters full. After the guests had been served, Mary left the bottle in the wine bucket.



СЛОВАРЬ

foil wrapper обертка из фольги

shoulder carry position поднос на плече

bulge [bʌldʒ] выпуклость

to wipe вытирать

facing out наружу

pierce прокалывать, протыкать

corkscrew штопор

clockwise по часовой стрелке

lever ['lɪvə] рычаг

quarter turn четверть оборота

to go ahead продолжать

mussel salad [mʌsl] салат из мидий

carafe [kə'ra:f] графин

wine bucket ведро для бутылок

4. Refilling wine glasses

Mary noticed that some wineglasses were only a quarter full. So, she picked up the bottle of wine from the stand and topped up a glass. Another guest indicated that she did not want more wine. The wine bottle was almost empty, so Mary asked the host if he wanted another bottle.

Mary: Would you care for another bottle, sir?

Guest: No, thank you.

She put the bottle back into the wine bucket.



СЛОВАРЬ

to top up долить

УРОК 10

Menu. Types of menus.

Taking food orders.

Clearing the tables after courses



TEXT 1

THE MENU

The word menu means:

- A list of dishes served in this restaurant
- The list of dishes and wines with prices. Sometimes it is called *bill of fare*. It is usually printed in the form of a card and each guest receives a copy of the menu. In popular *fast food* restaurants there are one or two big menus on blackboards.

The structure of menu

The classical French menu has more than twelve courses. Modern menus usually have two or three courses:

- Appetizers ['æpitaɪzə] or snacks
- Soups
- Entrées ['ɒntreɪz]
- Main courses
- Desserts [dɪ'zə:ts].

Many restaurants call the first three courses «starters».

1. Appetizers can be hors-d'oeuvres, pâtés, or natural oysters. These dishes are usually cold. They stimulate the appetite and are served at the beginning of the meal.

2. Soups may be thick potage or thin consommé. Soups are usually served hot, but can be served cold.

3. The entree in the classical French menu is a course served between the fish and the main meat courses. In the modern menu it can be seafood dishes, salads, small fried sausages or fish.

4. The main course is the most substantial course of the meal. Guests usually choose their main courses first and then select other courses. When chefs design menus, they usually start with the main course and then plan the other courses.

5. Dessert is the sweet course at the end of a meal or before coffee. In Britain it can be fruit and nuts, or a pudding. Coffee can be served with chocolates, biscuits or fruits. The most popular dessert is ice cream.

СЛОВАРЬ

list список

fast-food restaurant закусочная быстрого обслуживания

bill of fare меню

fare еда, провизия, съестные припасы

to receive [rɪ'si:v] получать

course ['kɔ:s] блюдо (a dinner of three courses обед из трех блюд)

hors-d'oeuvre [ɔ:'dæ:vʁ] закуска

entrée ['ɒntreɪ] горячая закуска; блюдо, подаваемое между рыбой и жарким

starter закуска

main course вторые (основные) блюда

substantial важный, существенный

dessert [dɪ'zɜ:t] десерт

oysters ['ɔɪstəz] устрицы

potage [pə'tɑ:ʒ] суп-пюре, густой суп

consommé [kɒn'sɒmeɪ] жидкий суп

hot горячий

cold холодный

chef [ʃef] шеф-повар, главный повар

ЗАДАНИЕ 10.1. Ответьте на вопросы.

1. How many courses are there in a modern menu?
2. What are starters?
3. When are the appetizers served?
4. What kinds of soups do you know?
5. When are the entrees served?
6. What is the main course?
7. What is a dessert? What can be served for a dessert?
8. When is coffee served?

ЗАДАНИЕ 10.2. Переведите на английский.

1. Каждый гость получает напечатанную копию меню.
2. Современные меню обычно имеют 5 перемен блюд.
3. Закуски стимулируют аппетит и подаются в начале еды.
4. Супы могут быть густыми или жидкими.
5. Супы обычно подаются горячими, но могут подаваться холодными.
6. Гости обычно выбирают сначала основные блюда.
7. Десерт подается в конце обеда перед кофе.
8. Кофе может подаваться с конфетами или пирожными.

TEXT 2

TYPES OF MENUS

Most menus consist of courses, or parts of the dinner, which are served in a certain order. First small, light dishes (appetizers) are served, then the main part of the meal is served and at the end of a meal a dessert is served.

There are four basic types of menus:

- a la carte menu — a menu having individual dishes listed with separate prices
- table d'hôte menu — a menu offering a complete meal at a fixed price
- carte du jour — menu having dishes that are served on this day only.
- cycle menu — menu having different dishes every day

A la carte menu

A *la carte* means dishes "according to the card". This menu allows the customer to choose the number and type of dishes. This menu has a list of all the dishes, arranged in courses and each dish has its price. The dishes are "cooked to order", so the guests must wait a little until the dish is ready, and then the dish is served to the guests.

Table d'hôte menu

Table d'hôte means "host's table". It usually offers a limited choice of dishes. Three or four dishes are offered in each course and the guest pays a fixed price for the whole meal.

In "business lunch", for example, there are only three or four dishes in each course and the guest pays a fixed price for the whole meal.

Carte du jour

Carte du jour means "card of the day". The dishes in this menu are served on this day only.

Cycle menu

A cycle menu is a group of menus, which are repeated in a certain cycle. Cycle menus are usually used in hospitals, on airlines and in works canteens. The dishes in the main course are new every day.

СЛОВАРЬ

menu ['menju:] меню (What's on the menu? Что в меню?)

most ['moust] большинство

to consist of [kən'sist əv] состоять из

certain ['sə:tn] определенный

cooked to order ['ɔ:də] готовятся по заказу

light [laɪt] легкий

a la carte menu ['ala'kɑ:t] меню а ля карт

host [houst] хозяин

table d'hôte menu [tbl'dout] меню табльдот

carte du jour menu [kɑ:t du'ʒu:r] меню на данный день

cycle menu ['saɪkl] циклическое меню

works завод, фабрика

canteen [kæn'ti:n] столовая на заводе, в школе, институте

card карточка

to arrange [ə'reɪndʒ] располагать

to mean [mi:n] значить, означать

according to [ə'kɔ:dɪŋ] согласно

choice ['tʃɔɪs] выбор

to allow [ə'laʊ] позволять, разрешать

limited ограниченный

each [i:tʃ] каждый

fixed фиксированный

whole ['houl] весь, целый

ЗАДАНИЕ 10.3. Ответьте на вопросы.

1. What are the five courses most commonly found on a modern menu?
2. Why are hors-d'oeuvres usually small?
3. What are the main course dishes?
4. What is the French name for a thin soup?
5. What is the French name for a thick soup?
6. Which course on a menu do guests usually choose first?
7. What can be served for dessert?

8. What is a la carte menu?
9. What is a table d'hôte menu?
10. What does carte du jour mean in English?
11. Where is cycle menu usually used?

 **Задание 10.4.** Переведите на английский.

1. Большинство меню состоит из блюд, которые подаются в определенном порядке.
2. Сначала подаются легкие блюда, затем основные блюда, и в конце обеда подается десерт.
3. Блюда в меню а-ля карт готовятся по заказу.
4. Меню табльдот обычно предлагает ограниченный выбор блюд.
5. Блюда в меню *carte du jour* подаются только в этот день.
6. Циклическое меню обычно используется в больницах, на авиалиниях и в столовых на заводах.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПЕРВОКЛАССНОГО РЕСТОРАНА

STARTERS

ЗАКУСКИ

амер. starter = appetizer = snack = hors-d'oeuvre [ɔ: də:vr] закуска

Fish Snacks

cod liver печень трески
crabs крабы
fish assorted (fish assort) рыбное ассорти
herring and vegetables селедка с овощами
sturgeon in aspic [ˈæspɪk] (**sturgeon in jelly**) заливная осетрина
lobsters омары
pike-perch судак

marinated herring маринованная селедка
oysters [ˈɔɪstəz] устрицы
pressed caviar паюсная икра (осетровая)
red caviar [ˈkæviɑ:] красная икра (лососевая)
salmon [ˈsæmən] семга
sardines in oil [sɑ:ˈdi:nz] сардины в масле
squids [ˈskwɪdz] кальмары
stuffed pike фаршированная щука
a strip of fish (a piece of fish on a roll with fried onions) кусок рыбы с жареным луком на булочке
prawns [ˈprɔ:nz] креветки (крупные)
shrimp [ʃɪmp] креветки (крупные)

COLD MEAT SNACKS

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

boiled tongue отварной язык
cold boiled pork буженина
frankfurter [ˈfræŋkfətə] сосиска
hamburger [ˈhæmbə:gə] гамбургер, рубленый бифштекс, бутерброд с котлетой
cheeseburger [ˈtʃi:zbə:gə] чизбургер, бутерброд с сыром
hot dog булочка с горячей сосиской и кетчупом
jellied tongue заливной язык
liver pâté [ˈpæteɪ] печеночный паштет
meat-jelly and horse-radish sauce мясной студень с хреном
sausage [ˈsɔsɪdʒ] колбаса

COLD POULTRY SNACKS [ˈpoultri]

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ

cold roast chicken холодная жареная курица
cold roast goose [gu:s] холодный жареный гусь
cold roast duck холодная жареная утка

SALADS**САЛАТЫ**

cole slaw ['koul'slɔ:] *амер.* салат из шинкованной белой капусты с майонезом

crab salad салат из крабов

French fries *амер.* жареный картофель-соломка

green vegetable salad салат из свежих овощей

new potatoes salad салат из молодого картофеля

onion rings *амер.* жареные колечки репчатого лука

Russian salad (vinaigrette) винегрет

vegetable salad dressed with sour cream or mayonnaise овощной салат, заправленный сметаной или майонезом

tomato and cucumber salad салат из помидоров и огурцов

fish salad рыбный салат

SOUPS**СУПЫ**

chicken broth [brɒθ] куриный бульон

chicken cream soup протертый куриный суп

chicken noodle soup куриный суп с лапшой

clear soup with croutons бульон с гренками

milk soup молочный суп

mushroom soup грибной суп

onion soup луковый суп

pea-soup гороховый суп

puree soup ['pjʊəreɪ] суп-пюре

thick soup (potage) [pə'tɑ:ʒ] густой суп

thin soup (consommé) [kɒn'sɒmeɪ] жидкий суп

vegetable cream soup протертый суп из овощей

MAIN COURSE**ВТОРЫЕ БЛЮДА****FISH DISHES****РЫБНЫЕ БЛЮДА**

boiled pike-perch отварной судак

fried clams жареные морские моллюски (ракушки)

fried cod, pike-perch, bream жареные треска, судак, лещ

fried scallops ['skɒləps] жареные морские гребешки

fried sea bass [bæs] in white sauce жареный морской окунь в белом соусе

sturgeon in aspic заливная осетрина

MEAT DISHES**МЯСНЫЕ БЛЮДА**

beefsteak (steak) [steɪk] бифштекс

boiled tongue and green peas отварной язык с зеленым горошком

burger ['bɑ:gə] котлета из молотого мяса

chicken julienne [ˌdʒu:lɪ'en] жульен из птицы (суп с мелко нарезанными овощами и мясом)

chop [tʃɒp] отбивная котлета

croquette [krɒ'ket] крокеты (рыбные или мясные котлетки с овощами в соусе)

entrecote [ɒntre'kɒt] антрекот (жаркое на ребрышке)

escalope ['eskələp] эскалоп (тонкая пластина жареного мяса)

grilled meat жареное на гриле мясо

kidneys in sauce почки в соусе

liver in sour cream sauce печень в сметанном соусе

mutton chop [mlɪn] баранья отбивная

pork chop свиная отбивная

pot stewed [stju:d] meat тушеное мясо в горшочке

roast (broiled) meat жареное мясо

roast beef and vegetables жаркое из говядины с овощами

roast beef жареная говядина, ростбиф
 roast veal and vegetables жареная телятина с овощами
 rump steak with mashed potato ['rampsteik] ромштекс с картофельным пюре
 veal chop телячья отбивная
 veal fillet ['filɪt] телячье филе

POULTRY**ПТИЦА**

roast chicken жареный цыпленок
 roast duck and apples жареная утка с яблоками
 roast goose and sauerkraut жареный гусь с кислой капустой
 roast turkey with potatoes жареная индейка с картофелем

DESSERT**ДЕСЕРТ**

vanilla ice cream [və'ni:lə] ванильное мороженое
 pistachio ice cream [pɪs'tɑ:ʃi:u] фисташковое мороженое
 nut орех

BEVERAGES**НАПИТКИ****SOFT DRINKS безалкогольные напитки**

beverage ['bevərɪdʒ] напиток
 tea чай
 coffee кофе
 hot chocolate (cocoa) ['kɒkəʊ] какао
 mineral water минеральная вода
 Soda drinks: Coca Cola, Pepsi, Sprite, Fanta, Seven Up
 beer ['biə] пиво

STRONG DRINKS спиртные напитки

brandy бренди
 cognac ['kɒnjæk] коньяк
 vodka водка
 whisky виски
 wine вино

 **Задание 10.5.** Переведите на английский язык меню первого класса ресторана.

МЕНЮ**Холодные блюда и закуски**

Ветчина
 Черная икра
 Красная икра
 Кальмары
 Креветки
 Осетрина заливная
 Селедка с овощами
 Рыбное ассорти
 Салат из крабов
 Салат из овощей
 Салат из свежих огурцов и помидоров
 Сардины в масле
 Семга
 Судак заливной
 Фаршированная щука
 Сыр рокфор

Горячие закуски

Крабы в соусе
 Почки в соусе
 Рыба в томатном соусе

Супы

Бульон с яйцом (bouillon [bu:'jɔŋ])
Бульон с гренками
Борщ
Куриный суп с лапшой
Суп-пюре из кур
Суп-пюре из овощей

Вторые горячие блюда

Бифштекс
Бифштекс с луком и яйцом
Индейка жареная
Котлеты бараньи отбивные
Котлеты свиные отбивные
Котлеты телячьи отбивные
Осетрина гриль
Ромштекс с картофельным пюре
Свинина жареная с картофелем
Телятина жареная с картофелем

Блюда из птицы

Куры отварные под соусом
Курица жареная
Индейка жареная
Гусь жареный с капустой
Утка с яблоками

Блюда из овощей и яиц

Яичница с ветчиной
Омлет с ветчиной и сыром
Блинчики с мясом
Цветная капуста
Зеленый горошек

Сладкие блюда

Пудинг
Мороженое с орехами
Мороженое ванильное
Мороженое фруктовое
Мороженое фисташковое

Горячие напитки

Чай с лимоном
Кофе черный
Кофе со сливками
Какао

Холодные напитки

Минеральная вода
Пиво
Кока-Кола
Пепси
Фруктовые соки

Алкобольные напитки

Бренди
Коньяк
Водка
Виски
Вино

Кондитерские изделия

Пирожные
Кекс
Печенье
Шоколад
Конфеты

Фрукты

Яблоки
Апельсины
Бананы
Киви
Виноград

Хлеб

Белый хлеб
Черный хлеб
Булочки

 **Задание 10.6.** Прочитайте и переведите на русский язык.

1. Taking food orders

Mary, the waitress, asked the guests at table ten if she could take their food order.

Mary: May I take your food order now?

Mary informed the guests about the specialties on the menu for that week.

Mary: The fresh oysters and salmon are our specialties this week.

Mary wrote down the details of the order on the food order form.

Lady Guest: The oysters to start and salmon to follow, please.

Mary: Yes, madam.

A guest ordered the fillet steak, so Mary asked how he wanted his steak cooked.

Mary: How would you like your steak, sir? Well done, medium or rare?

Man Guest: Medium, please.

Mary had to describe the dish on the menu for another guest.

Man Guest: Tell me, please, is artichoke a vegetable?

Mary: Yes, sir. It's served stewed with different sauces.

When another guest asked Mary for something that was no longer available Mary apologized and recommended an alternative that was equally light.

Man Guest: I'll have the asparagus as a starter.

Mary: I'm very sorry, sir, but we've run out of asparagus. Would you like to try the cucumber mousse instead? It's light and very tasty

Man Guest: All right, that sounds good.

Mary asked if anyone wanted an extra order of vegetables or salad.

Mary: Would anyone like to order extra vegetables or salad with the main course?

When all the guests have placed their orders Mary repeated the whole order back to them.

Mary: May I repeat your order? That's two cucumber mousse, one oysters, and one mussel salad.

Then Mary asked the guests for confirmation the the order was correct.

Mary: Is that correct?

Man Guest: Yes that's right.

Mary then told the guests that she will be back soon with their meal.

Mary: Thank you. I'll be back soon with your meal.

The following expressions can also be used:

- Are you ready to order now? = Would you like to order now?
- We have two specialties this week. = The specialties for this week are ... and ...
- How would you like your steak done? = How do you want your steak cooked?
- I'm sorry, sir, but there's no more asparagus. = I'm afraid we are out of asparagus, sir.
- I would recommend a cucumber mousse instead. = You may like to try a cucumber mousse instead.
- Would you like extra vegetables or salad?

DIALOGUE

Waiter: Are you ready to order now, madam?

Lady Guest: Yes, I am. What are your specialties today?

Waiter: We have some fresh asparagus this week. Are you having a starter, madam?

Lady Guest: Yes, I'd like the asparagus to begin with.

Waiter: What would you like for the main course?

Lady Guest: I'll have the steak, please.

Waiter: How would you like your steak done?

Lady Guest: Well done, please. What is the main ingredient in tomato soup, please?

Waiter: Tomatoes, madam, and some other vegetables.

Lady Guest: Could I have an extra order of tomato soup with my main course?

Waiter: Yes, of course, madam. I'll repeat the order: asparagus to start, steak well done, and an extra order of tomato soup. Is that right?

Lady Guest: Yes, that's correct.

 **ЗАДАНИЕ 10.7.** Прочитайте и переведите на русский язык.

1. Clearing the tables after courses

The guests at table ten had finished their main course. Mary asked if she could clear the table.

Mary: Excuse me, may I clear the table?

Mary put an empty tray on a tray stand. From the guest's right she first moved the cutlery to the left of his dinner plate.

Mary: Excuse me.

Then Mary picked up the plate with her right hand and transferred it to her left hand. She gripped the cutlery firmly under her left thumb. Next, Mary picked up the side plate and any unused cutlery. She took all these items to the tray on the tray stand. She then cleared the empty wineglasses from the place settings. Mary left the water glasses and any filled wineglasses on the table. She scraped food left on the plates onto one plate before stacking up the dishes on her tray. When the tray was full she took it to the clearing station. She brought an empty tray back to continue with the clearing. Finally she removed the bread basket, butter dish and the salt and pepper shakers from the centre of the table.

Mary: Excuse me, please.

Mary gave the dessert menu to the guests.

Mary: This is our desert menu.

Mary left the table to give the guests some time to study the menu.

Mary: I'll be back shortly to take your orders.

 **ЗАДАНИЕ 10.8.** Прочитайте и переведите на русский язык.

1. Serving dessert

Mary asked the guests at table fourteen if they were ready to order dessert.

Mary: May I take your dessert order now?

She wrote down the orders for the dessert and coffee on the dessert order form.

Guest: Just an Espresso for me.

Guest: Chocolate mousse, please.

Mary suggests the house specialty for one of the guests.

Mary: What about you, madam? Our homemade ice-cream is very good.

Guest: Ok, I'll try the pistachio ice-cream.

After Mary had taken the whole order she gave one copy to the cold kitchen. As soon as the desserts were ready she put them on a tray and took them immediately to the table so that ice cream orders did not melt. She served the desserts in a usual order.

Mary: The pistachio ice-cream for you, madam.

And then Mary went to the pantry to prepare hot beverages.

Mary: Enjoy your desserts. I'll be back with the coffee.

The following expressions can also be used:

- Are you ready to order dessert now?
- I recommend our homemade ice-creams. = Would you like to try our homemade ice-creams?
- Your light cheese sorbet, madam.

2. Making coffee

The coffee machine and other equipment for making hot drinks are kept in the pantry. At "Shay Max" this machine makes different kinds of coffee. To make two cups of Cappuccino Mary first filled the filter with ground coffee. Then she attached the filter to the machine and put cups under the two spouts of the filter. She pressed the button for two cups of strong coffee. The machine dispensed coffee into the cups. She then put the jug containing cold milk under the nozzle. She let the steam froth up the milk. She poured the milk and froth into the cups and sprinkled on some powdered chocolate. To make one cup of Espresso Mary used a single spout filter and a demitasse. She attached the filter to the machine and pressed the correct button. She placed all the cups on the right side saucers with teaspoons.



СЛОВАРЬ

spout [spaut] горлышко, носик сосуда

froth пена, пениться

demitasse маленькая чашка (полпорции)

sorbet [ˈsɔ:beɪ] фруктовое мороженое

DIALOGUE

Mary: Would you like any desserts?

Lady Guest: Yes, I'd like apple tart, please.

Mary: Certainly, madam. What about you, sir?

Man Guest: Just coffee for me.

Mary: What sort of coffee would you like, sir?

Man Guest: An Espresso, please.

Mary: Would you like to try our fruit tart, sir? We have our house specialties.

Man Guest: No dessert for me, thank you. I've eaten too much.

Mary: Any coffee for you, madam?

Lady Guest: Yes, I'll have Cappuccino.

 **ЗАДАНИЕ 10.9.** Прочитайте и переведите на русский язык.

Making Tea. Serving beverages after meals

To make a cup of tea Mary first warmed the teapot. Then she put a teabag into the warm teapot and filled the pot three quarters full with boiling water. Mary put the prepared coffee, the teapot and an empty cup and saucer on a tray. She also put a sugar bowl and a milk jug on the tray. The sugar bowl contained sachets of different kinds of sugar. Mary carried the beverage tray in a waist carry position to the tray stand. First, she placed the milk jug and sugar bowl in the centre of the table.

Mary: Excuse me, please.

Then she set the empty cup and saucer down in front of the first guest and filled the cup three quarters full of tea.

Mary: Tea for you, madam.

She left the teapot on the table to the right of the guest. She served the next two guests their Cappuccinos.

Mary: Your Cappuccino, madam.

She gave a cup of Espresso to another guest.

Mary: Espresso, sir.

Mary asked if anyone wanted an after dinner drink.

Mary: Would you like any liqueurs or brandy?

A guest ordered a cognac.

Guest: Yes, a cognac, V.S.O.P., please.

And another wanted a liqueur.

Guest: A Baileys, please.

Mary took the order to the bar.

Mary: Order for table ten.

The bartender poured some cognac into a brandy glass. He filled the liqueur glass with Baileys. Mary carried the drinks to the table on a small service plate. She served the guests their drinks.

Mary: Cognac, sir.

She checked if the guests needed anything else.

Mary: Is there anything else I can get you?

Guest: No, thank you very much.

Then she left to continue her work at another table.

СЛОВАРЬ

sachet ['sæʃet] пакетик

The following expressions can also be used:

- Could I get you another cup of coffee? = Would you like another cup of coffee?
- Could I get you an after dinner drink? = Would you like an after dinner drink?
- Could I get you some water? = Would you like some water?
- Could I get you a liqueur? = Would you like liqueur?
- Could I get you a glass of wine? = Would you like a glass of wine?
- Could I get you anything else? = Would you like anything else?

УРОК 11

At the Bar. Cocktails. Glassware. Taking a beverage order



TEXT 1

AT THE BAR



If you want to have a drink you can order a cocktail or a glass of beer at the bar. You can also order rum, wine, liqueurs, whisky and vodka. They also serve cooling beverages, juices, fruit cocktails, ice cream, pastry, sweets, chocolates, cigarettes and fruit. A bar is the place where you can have a cup of coffee with a sandwich or a cold snack.

The barman is standing behind the bar counter. He serves his customers who sit at the counter on high stools in front of him.

They drink cocktails and coffee. Visitors can also sit in comfortable armchairs at the tables. They drink cocktails, fruit juices, soda and beer. Some visitors drink coffee with sandwiches and eat ice cream.

Barmen make cocktails to order. They make aperitifs, digestives and original cocktails. Aperitif cocktails are served before the meal. They are: "Manhattan" with a cherry on the bottom, and "Martini" with an olive on the bottom. These cocktails improve the appetite. They are rather strong and are made with gin, vodka, whisky and rum. Some of them are made with vermouth, sherry or port.

The digestives are served after the meal. They help to digest food.

The original cocktails can be layered. They have several layers of spirits of different colour.

There are a lot of recipes of dessert cocktails. They are called bowls, cobbler, fizzes, and sour. They are long drinks and people drink these cocktails using straws. When you drink *through a straw* it's called *a long drink*, when you drink *at a gulp* — *a shot drink*. Cobblers are made with ice and are decorated with fruits: lemons, oranges and berries. Fizzes are made with sparkling wine (for example, champagne) or sodas. Highballs and Bourbons are served in high glasses. They are a mixture of two ingredients: strong drinks, such as whiskey or vodka, and some soda with ice. "Sour" cocktails have much lemon juice in them.

Come to the grill-bar where you can taste kebabs or shashliks (pieces of mutton roasted on a spit), grilled sausages, grilled fish, grilled chicken, beefsteaks. There you can also have coffee and beverages.

In Beer bars they sell bottled and draught beer, mineral and fruit water. They usually have no strong drinks on sale. You can order beer of any kind you like. It may be bitter or lager beer. For a snack you can take potato chips, biscuits, salted nuts.

olives, shrimps, cheese and fish snacks of smoked, dried and salted fish. You can also have sandwiches, cold and hot snacks in the Beer bar.

You can find Express-Bars in the shopping centers, hotels and at the railway stations. Their aim is to serve the customers as quick as possible. They serve coffee and tea, sandwiches, baked items, pastry and milk products.

In the evening you can go to a disco-bar. The halls in disco-bars are specially decorated and have special devices producing light effects. People come to these bars to dance, to listen to the music, to see the performance and to have a good time. Disco-bars usually have the menu with snacks, sandwiches, cooling and mixed drinks. For dessert the guests can have ice cream and fresh fruit.

СЛОВАРЬ

behind [bi'haɪnd] за, позади

behind the counter за стойкой

aperitif cocktails [ə'perɪtɪf] коктейли-аперитивы

Manhattan [mæn'hæt(ə)n] Манхаттан

Martini [mɑ:'ti:ni] мартини (коктейль из джина, вермута и горькой настойки)

appetite ['æpɪtaɪt] аппетит

digestive cocktails [dɪ'dʒestɪv] коктейли-диджестивы (диджестив — средство, способствующее пищеварению или улучшающее переваривание пищи)

original cocktails оригинальные коктейли

layer cocktails ['leɪə] слоистые коктейли

bowl ['bəʊl] боул, слабоалкогольный напиток со свежими фруктами (вишня, клубника)

cobbler ['kɒblə] коблер, напиток из вина, рома или виски с сахаром, мятой, лимоном или апельсином и льдом

fizz [fɪz] физ, десертный коктейль с газированными напитками (шампанским, кока-колой и т.д.)

sparkling wine газированное (шипучее) вино

highball виски с содовой и льдом

Bourbon ['buəbən] амер. бурбон (сорт виски)

soda ['soudə] газированная вода

sherry херес

port портвейн (крепленое красное португальское вино)

sour ['sauə] коктейль с лимонным соком

straw [strɔ:] соломинка

long drink пить, не торопясь (через соломинку)

a shot напиток, выпиваемый одним глотком (залпом)

at a gulp [gʌlp] залпом

draught beer [dra:ft] бочковое пиво

bitter(s) горькое пиво

lager beer ['lɑ:gə] легкое, светлое пиво

aim ['eɪm] цель

as quick as possible как можно быстрее

device [dɪ'vaɪs] прибор, приспособление

light effect [lɪ'fekt] световой эффект

Задание 11.1. Ответьте на вопросы.

1. What is a bar for?
2. What is served at the bar?
3. Who serves the customers at the bar?
4. Where do the customers sit at the bar?
5. What is a "long drink"?
6. What are cocktails made of?
7. What is served in grill-bars?
8. What is served in Beer bars?
9. What do people do in disco-bars?

 TEXT 2

HOW TO DECORATE COCKTAILS?



Most often cocktails are decorated with some kind of fruit or cocktail sticks. Cocktail sticks can be wooden or plastic. Cocktail sticks are used to spear slices of fruit or cherries. Straws are used with highballs.

The traditional cocktail garnishes are red Maraschino cherries. These are used in just about any kind of cocktail, and are now also available in green, yellow and blue. In addition to this, slices of fruit, strips of orange or lemon peel, mint twigs, etc. can also be used.

One often used method of decorating cocktails is frosting. Frosting leaves sugar, salt, cocoa, or any other fine powder, on the rim of the glass. There are several ways to frost glasses, and one of the most frequently used of them is this: Rub the rim of the glass with a slice of orange or lemon, then put the rim in sugar or salt (or any other powder). Other methods use egg white or other substances for gluing the powder to the glass. For a more colourful frosting, use small drops of food colouring in the powder. For some cocktails, such as the Margarita, frosting is a standard decoration.

 СЛОВАРЬ

highball амер. виски с содовой и льдом
frosting глазирование, глазировка
rim ободок
to rub (по)тереть
gluing приклеивание
powder порошок
lemon peel кожура лимона
mint twigs веточки мяты
to spear ['spɪə] накалывать, протыкать
garnish украшение
Maraschino cherries ['mæɾəʃkiːnu] «пьяная» вишня
egg white яичный белок
food colouring пищевой краситель



 **ЗАДАНИЕ 11.2.** Прочитайте диалоги, закройте правую часть диалога (на русском языке) и переведите левую часть с английского на русский язык. Затем закройте левую часть диалога (на английском языке) и переведите правую часть с русского на английский язык.

DIALOGUES

At the bar

— Good evening! I'm at your service. What can I do for you?

В баре

— Добрый вечер! Я к вашим услугам. Что я могу сделать для вас?

— I'd like to have a drink before the meal. Can I have some aperitif cocktail? What would you recommend?

— I'd recommend Martini.

— Then one Martini, please.

— Very good, sir! I'll serve you in a moment. Here is your Martini.

— Here is the money. Keep the change.

— Thank you very much. Come again to our bar, please.

— Я бы хотел выпить перед едой. Можно какой-нибудь коктейль-аперитив? Что бы вы рекомендовали?

— Я бы рекомендовал Мартини.

— Тогда один Мартини, пожалуйста.

— Хорошо, сэр. Я вас быстро обслужу. Вот ваш Мартини.

— Вот деньги. Сдачи не надо.

— Большое спасибо. Приходите опять в наш бар.



— Good evening! What would you like?

— I'd like a cup of coffee and some pastry.

— We've got a big choice of fancy-cakes, tarts and pies.

— What drinks would you recommend for coffee?

— For coffee we serve cognacs and liqueurs.

— Then, coffee with liqueur and an apple pie, please.

— Very good, here is your coffee and an apple pie!

— Thank you!

— Добрый вечер! Что бы вы хотели?

— Я бы хотел чашечку кофе и какое-нибудь пирожное.

— У нас большой выбор пирожных, тортов и пирожков.

— Какой напиток вы бы рекомендовали к кофе?

— К кофе мы подаем коньяки и ликеры.

— Тогда кофе с ликером и яблочный пирог, пожалуйста.

— Очень хорошо, вот кофе и яблочный пирог!

— Спасибо.



— Good evening! What would you like?

— We'd like to have some aperitif cocktails and snacks.

— We have sandwiches with salmon and hard-smoked sausage, cheeseburgers, blini with caviar and grilled chicken.

— What cocktails and wine would you recommend?

— We have cocktails Martini and Cinzano, cognac, champagne, port, Madeira.

— We'd like two sandwiches with caviar, three sandwiches with salmon, a bottle of champagne, two Martini and Coca Cola, please!

— Here are your sandwiches and Coca Cola, please. Here is your champagne and cocktails. Bon appétit!

— Добрый вечер! Что бы вы хотели?

— Мы бы хотели какие-нибудь коктейли-аперитивы и закусить.

— У нас есть бутерброды с семгой и сырокопченой колбасой, чизбургеры, блины с икрой и цыпленка гриль.

— Какие коктейли и вина вы бы рекомендовали?

— У нас есть коктейли мартини и чинзано, коньяк, шампанское, портвейн, мадера.

— Мы бы хотели два бутерброда с икрой, три бутерброда с семгой, бутылку шампанского, два мартини и кока-колу, пожалуйста.

— Вот ваши бутерброды и кока-кола. Вот шампанское и коктейли. Приятного аппетита!



— What can you recommend for a drink? It's very hot today!

— We have a lot of drinks: lemonade, soda, apple, apricot and peach juices, lemon and cranberry beverages, iced tea and coffee. Besides, we've got fresh fruit today: grapes, apricots and peaches.

— Bring us iced tea, apricot and peach juices, please!

— Какой напиток вы бы нам порекомендовали? Сегодня очень жарко!

— У нас много напитков: лимонад, содовая, яблочный, абрикосовый и персиковый соки, лимонный и клюквенный напитки, чай и кофе со льдом. Кроме того, у нас сегодня есть свежие фрукты: виноград, абрикосы и персики.

— Принесите нам, пожалуйста, чай со льдом, абрикосовый и персиковый соки.

Задание 11.3. *Переведите на английский язык и дайте возможные ответы на вопросы.*

1. Какой аперитив вы бы рекомендовали мне? — ...
2. Что бы Вы хотели выпить? — ...
3. Какие закуски есть сегодня в меню? — ...
4. Вы можете обслужить нас быстро? — ...
5. Что можно заказать в коктейль баре? — ...
6. Что можно заказать в гриль баре? — ...
7. Какие напитки гости заказывают в жаркую погоду?
8. Кто обслуживает посетителей в баре? — ...
9. Кто обслуживает посетителей в ресторане? — ...
10. Что я могу заказать на десерт? — ...
11. Что подается с кофе? — ...
12. Какие коктейли посетители пьют через соломинку? — ...



TEXT 3

TYPES OF COCKTAILS

1. Pre-dinner cocktails or aperitifs are usually served before eating. They stimulate the appetite. They are made with strong and clear spirits, such as whisky, gin or brandy. They have high alcohol content. They have no more than three ingredients and are not mixed with juice or cream.

2. Creamy cocktails are usually served after a meal as a dessert. They are made with ice cream, milk, sweet liqueurs, fruit, chocolate and coco-nut sprinkles. They can be made layered.

3. Long cocktails are usually served in a long glass with a straw. They are not as strong as other cocktails. They consist mainly of ice with a little spirit, fruit juice and sodas.

4. Sour cocktails are a combination of spirits and liqueurs with lemon juice and sugar syrup. They are good in hot weather because they are served with ice.

5. Shot cocktails are served in small glasses. They can be sipped or "shot".

6. Non-alcoholic cocktails are made of fruit juices and soda. They are served in large cocktail glasses with a straw. They can be decorated with fruit slices.



СЛОВАРЬ

pre-dinner дообеденный

clear ['kliə] прозрачный

spirit ['spɪrɪt] алкоголь

content ['kɒntent] содержание

ingredients [ɪn'grɪ:djənts] ингредиенты, составные части

coco-nut ['kəʊkənʊt] кокосовый орех

sprinkle ['sprɪŋkl] зд. крошка

long cocktails коктейли, которые пьют медленно

syrup ['sɪrəp] сироп

shot cocktails [ʃɒt] коктейли, которые пьют одним глотком
 to sip [sɪp] пить маленькими глотками, потягивать
 non-alcoholic [ˈnɒnælkəˈhɒlɪk] безалкогольный
 whisky [ˈwɪski] виски
 vermouth [ˈvɜːməθ] вермут
 champagne [ʃæmˈpeɪn] шампанское
 liqueur [liˈkjuə] ликер
 gin [dʒɪn] джин
 brandy [ˈbrændɪ] коньяк, бренди
 cognac [ˈkɒnjæk] коньяк
 olive [ˈɒlɪv] оливка, маслина

 Задание 11.4. Ответьте на вопросы:

1. When are pre-dinner cocktails or aperitifs usually served?
2. What are pre-dinner cocktails made with?
3. When are creamy cocktails usually served? What are they made with?
4. How are long cocktails served? What do they usually consist of?
5. What are sour cocktails made with?
6. How are shot cocktails served?
7. What are non-alcoholic cocktails made of? How are they served?

GLASSWARE

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА



Beer mug

The traditional beer container.

Typical Size: 16 oz. (480 ml)



Beer pilsner

Long glass for beer with a round foot.

Typical Size: 16 oz. (450 ml)



Brandy snifter

The shape of this glass concentrates the odours to the top of the glass when hands warm the brandy.

Typical Size: 17.5 oz. (520 ml)



Champagne flute

This tulip shaped glass is designed to show the bubbles of champagne.

Typical Size: 6 oz. (180 ml)



Cocktail glass (Martini glass)

This glass has a Y-shaped bowl with a long stem. It is used for cocktails without ice. It is also called Martini glass.

Typical Size: 4–12 oz. (120–360 ml)



Cordial glass

Small glasses with stem are used for serving small portions of liquors after a meal.

Typical Size: 2 oz. (60 ml)

**Highball glass**

This straight-sided glass is used to serve many types of mixed drinks (for example Gin and Tonic, Whiskey and soda).

Typical Size: 8–12 oz. (240–360 ml)

**Collins glass**

Collins glass has the shape of a highball glass, only taller. It was originally used for Collins gin drinks, and now is used for soft drinks, and exotic tropical juices.

Typical Size: 14 oz. (400 ml)

**Hurricane glass** (Colada glass, exotic glass)

A tall glass used for exotic/tropical drinks.

Typical Size: 15 oz. (450 ml)

**Coffee mug**

The traditional mug used for hot coffee.

Typical Size: 12–16 oz. (360–480 ml)

**Margarita glass**

This cocktail glass has a broad rim for holding salt. It is ideal for Margarita cocktails. It is also used for fruit drinks.

Typical Size: 12 oz. (360 ml)

**Old-fashioned glass**

A short glass for cocktails or liquor served with ice.

Typical Size: 8–10 oz. (240–300 ml)

**Punch bowl**

A large bowl suitable for punches or large mixes.

Typical Size: 1,5 gal. (5,6 l)

**Red wine glass**

A thin glass with a stem and a round bowl.

Typical Size: 8 oz. (240 ml)

**Sherry glass**

This glass is used for aperitifs, ports, and sherry.

Typical Size: 2 oz. (60 ml)

**Shot glass**

A small glass for vodka, whiskey and other liquors.

Typical Size: 1.5 oz. (40 ml)

**Whiskey sour glass**

This glass is a small version of a champagne flute.
Typical Size: 5 oz. (140 ml)

**White wine glass**

A thin glass with a stem and oval bowl.
Typical Size: 12.5 oz. (375 ml)

COCKTAIL RECIPES**Pina Colada**

- 2 oz light rum
- 3 oz pineapple juice
- 2 oz Coco Lopez coconut cream
- ice

Mix in blender and pour into colada glass. Serve with cherry and pineapple spear.

Mango Margarita

- 1/2 cup peeled sliced mango
- 1 1/4 oz tequila
- 1/2 oz cointreau
- 1/4 lime

In blender, squeeze juice of lime. Add mango and other ingredients and blend. Combine with ice then serve with a lime wedge or wheel.

Manhattan

- 1.5 oz. whiskey
- 0.5 oz. Martini

Add lemon juice and put a cherry on the bottom.

Martini dry

- 1.5 oz. gin
- 0.5 oz. white dry Martini

Put an olive on the bottom.

Alexander

- 2 oz. liquor or liqueur
- 2 oz. white or dark cocoa cream
- 2 oz. light cream (ликер-крем)

Shake, strain into highball glass.

Collins

- 1.5 oz. Collins gin
- 3 oz. sour mix (lemon, sugar)

Shake, strain into Collins glass, top with 1 oz. club soda.

Cooler

- 1.5 oz. liquor
- fill with ginger ale

Serve in highball glass. Garnish with lemon wedge.

Fruit Daiquiri

- 4 parts light rum
- 1 part white cocoa cream
- 1 part appropriate fruit liqueur
- fresh fruit

Blend, serve in exotic glass with straw.

Highball

|| 1.5 oz. whiskey
 || fill with ginger ale
 Serve in highball glass with ice.

Rickey

|| 1.5 oz. liquor
 || fill with club soda
 Serve in highball glass. Garnish with lime wedge.

Hurricane Carolyne

|| 1 shot Malibu
 || 1 shot Captain Morgan's
 || 1 shot light rum
 || 1 shot orange juice
 || 1 shot cranberry juice

Blend ingredients in shaker with ice. Serve on the rocks with orange wheel, cherry and float of Bacardi 151.

Sling

|| 1.5 oz. gin
 || 3 oz. sour mix
 || nutmeg (мускатный орех)
 || 1 oz. club soda

Shake, strain into Collins glass, top with 1 oz. club soda. Garnish with cherry and orange slice.

Sour

|| 1.5 oz. liquor
 || 3 oz. sour mix (lemon, sugar)

Shake, serve in sour glass. Garnish with cherry and orange slice.

Spritzer

|| 1.5 oz. white wine
 Fill with club soda. Serve in highball glass.

BAR MEASUREMENTS**Standard Bar Measurements (US)**

1 part	= any equal part	
1 dash/splash	= 1/32 ounce (oz)	= 0,9 ml
1 teaspoon (tsp)	= 1/8 ounce	= 3,7 ml
1 tablespoon (tblsp)	= 3/8 ounce	= 11 ml
1 pony	= 1 ounce	= 29.6 millilitres
1 jigger/bar glass	= 1 1/2 ounces	= 44,4 ml
1 shot	= 1 1/2 ounces	= 44,4 ml
1 snit	= 3 ounces	= 88,7 ml
1 wineglass	= 4 ounces	= 118,3 ml
1 split	= 6 ounces	= 177,5 ml
1 cup	= 8 ounces	= 236,6 ml
1 pint (pt)	= 16 ounces	= 473,2 ml
1 quart (qt)	= 32 ounces	= 946,3 ml
1 fifth (1/5 gallon)	= 25.6 ounces	= 757 ml
1 gallon (gal)	= 128 ounces	= 3.7854 litres

Metric Conversions

1 fluid ounce (oz) = 29.6 millilitres = approximately 3 centilitres (cl)

1 quart (qt) = 9.4635 decilitres
 1 gallon (gal) = 3.7854 litres

1 milliliter (ml) = 1/30 ounce

1 centiliter (cl) = 1/3 ounce

1 decilitre (dl) = 3 1/2 ounces

1 litre (l) = 34 ounces

Other Measurements

Metric — English

750 ml = 25.5 oz

500 ml = 17.0 oz

200 ml = 6.8 oz

1750 ml = 59.7 oz

1000 ml = 34.1 oz

Notes

A “shot glass” is usually 1.5 ounces, but sometimes 2 ounces with a measuring line at 1.5 ounces. In US there are also “short shot” glasses or “pony shots” which are 1 ounce. Pony shots are usually used with Martinis and Manhattans.

 СЛОВАРЬ

ounce (oz) [ˈaʊns] унция (= 28,3 г)

fluid ounce амер. жидкая унция (единица измерения объема жидкости, равная 1/16 пинты — 29,6 мл)

pint пинта (в Англии = 0,57 л; в США = 0,47 л для жидкостей)

quart [kwɔ:t] кварта (единица измерения объема жидкости; равняется 1/4 галлона = 2 пинтам = 1,14 л в Англии; 0,95 л в Америке)

gallon галлон

a splash небольшое количество

a pony маленькая, уменьшенная порция чего-либо а) маленькая кружка пива б) маленький стакан ликера (обычно объемом в 1 унцию)

a jigger мерный стаканчик (для разливания спиртных напитков)

a shot глоток спиртного

a split полбутылки или маленькая бутылка (газированной воды, водки и т. д.)

measuring line мерная линия

 ЗАДАНИЕ 11.5. Прочитайте и переведите на русский язык.

Taking a beverage order

Mary is a waitress for table fourteen. She introduced herself to the guests.

Mary: Good evening. My name is Mary. I'll be serving your table this evening.

Mary gave each guest the a la carte menu.

Mary: Here's your menu, sir.

Mary asked if the guests wanted an aperitif.

Mary: Would you like to order drink before dinner?

Mary took their orders in a clockwise direction and wrote the details down on the beverage order form.

Guest: A dry sherry, please.

Mary: Certainly, madam.

Guest: And for you, Martha?

Mary repeated the whole order to make sure it was correct.

Mary: That's one gin tonic, one dry sherry, and two beers.

Guest: Yes, that's right.

Mary gave one copy of the order to the bartender.

Mary: Order for table ten.

When the drinks were ready Mary arranged them on a tray. She also put some coasters on a tray. She took the drinks to the table and served the lady on the right of the host first. Mary placed the lady's drink on a coaster near the wine glass.

Mary: Your gin tonic, madam.

The following expressions can also be used:

- I'm your waiter this evening.
- This is an a la carte menu, sir.
- May I take your drinks order now?
- I'll repeat your order: one gin tonic and ...

СЛОВАРЬ

coaster подставка, защищающая поверхность от повреждения (поднос, подстаканник и т.д.)

 **Задание 11.6.** Прочитайте диалог и переведите его на русский язык. Составьте по данному образцу свои диалоги и разыграйте их по ролям.

DIALOGUE

Waiter: Good evening, my name's Dave. I'll be serving your table.

Man Guest: Good evening.

Waiter: This is our a la carte menu. Thank you. Would you like to order an aperitif?

Lady Guest: Yes, a dry sherry, please.

Waiter: Certainly, madam. And for you, sir?

Man Guest: I'll have a gin tonic, please.

Waiter: Yes, sir. That's one dry sherry and one gin tonic.

Man Guest: Yes, that's right.

 **Задание 11.7.** Прочитайте и переведите на русский язык.

Presenting the cheque

The guests at table ten asked for their cheque.

Guest: Could we have the cheque, please.

Mary: Yes, sir. I'll get it to you right away.

Mary went to the cashier and asked for the cheque for table fourteen.

Mary: Cheque for table ten, please.

Mary went through the cheque to see if all the items were included and correct. She put a pen and a cheque on a cheque holder. And she put a cheque holder on a service plate. At the table she placed the closed cheque holder in front of the guest.

Mary: Excuse me, sir. Your cheque, sir.

Mary stood a little distance away while the guest examined the cheque. He wished to pay by credit card.

Guest: Do you take Maxi card?

Mary: Yes, we do, sir.

Mary put his credit card in a cheque holder and gave it to the cashier for processing. After the card was processed Mary brought it back to the guest for signing.

Mary: Please, sign here, sir.

Mary verified the guest's signature against the card. The two signatures looked the same. She then returned the credit card to the guest.

Mary: Your card, sir.

She also gave in the customer's copy of the credit card vouchers and the copy of the cheque.

Mary: This is your copy, sir.

The guests left the tip on the table. As they stood up to leave Mary thanked them.

Mary: Thank you for dining with us.

And said goodbye.

Mary: Good bye, sir. Good night, madam. Hope to see you again soon.

The following expressions can also be used:

- Could you sign here, please?
- Here's your card, sir.
- Thank you. I hope you enjoyed your dinner.
- I hope we'll see you again soon.

 **Задание 11.8.** Прочитайте диалог и переведите его на русский язык. Составьте по данному образцу свои диалоги и разыграйте их по ролям.

DIALOGUE

Mary: Here's your card, sir, and your copy of the voucher.
Can I get you anything else?

Guest: No, thank you. We are leaving now.

Mary: I hope you enjoyed your dinner.

Guest: Yes, we did. It was a very good meal.

Mary: We hope to see you again soon.

Guest: We'll certainly come again.

Mary: Thank you very much, sir. Thank you, madam. Good night.

Guest: Good night.

СЛОВАРЬ

voucher (for payment) свидетельство платежа, расписка

УРОК 12

Methods of cooking. National cuisine

TEXT 1

METHODS OF COOKING

Cooking is a heat treatment of food to make it edible. Many products cannot be eaten raw. Meat, fish and vegetables are usually cooked. Some fruits are not cooked, but some, such as apples, pears, and currants, may be used in pies or to make desserts. Fruits are also cooked to make jams, jellies, and marmalades.

The four basic ways to cook food are:

- heating in a liquid (boiling, stewing)
- heating in fat or oil (frying and sautéing)
- heating in steam (steaming)
- heating by dry heat (baking, roasting and grilling).

Boiling. We may boil food in different liquids and mixtures, including water, stock, and wine. Meat, poultry, many vegetables and spaghetti are cooked in this way.

Stewing is cooking food slowly in liquid. It is often used for meat. Vegetables, herbs, and spices are usually added at the end of cooking.

Deep-frying is immersion of food in hot fat or oil. Chipped potatoes and doughnuts are the best example of deep-frying. Deep-fried foods are called fritters.

Shallow frying is frying on a pan in hot fat or oil, when the food is fried on both sides. We can fry eggs, meat, vegetables, mushrooms, onions and pancakes.

Sautéing is frying when natural juices of the food are mixed with the fat or oil in the saucepan. We can also add stock, wine or cream. As a result we obtain a dish with a sauce.

Steaming is a method of cooking above the surface of boiling liquid in a covered saucepan. Fish, vegetables, and poultry are especially suitable for steaming, as are some types of puddings.

Baking is dry cooking inside an oven. Bread, cakes, pastries, tarts and biscuits are baked. Vegetables, especially potatoes, may also be cooked in, this way.

Roasting is cooking meat and poultry, which are placed in an oven and cooked by dry heat. They are often basted, that is, the juices from the meat are spooned over during the process. Some cooks wrap the meat in a roasting foil with a little oil or melted fat. Meat can be also roasted on a spit.

Grilling is a rapid method of cooking poultry, fish, cuts of meat, sausages and kebabs by heat, the source of which may be gas, electricity, or charcoal.

СЛОВАРЬ

heat treatment ['hi:t' tri:tmənt] тепловая обработка

edible ['edibl] съедобный

raw [rɔ:] сырой

way способ

heat ['hi:t] жар, тепло

heating ['hi:tiŋ] нагревание

liquid ['likwid] жидкость

boiling ['bɔiliŋ] варка, кипячение

stock [stɒk] рыбный или мясной бульон

stewing ['stju:ɪŋ] длительное тушение в жидкости

frying ['fraiŋ] обжаривание в масле

shallow ['ʃæləʊ] неглубокий, мелкий

sautéing [sau'teɪŋ] обжаривание в кастрюле с добавлением масла при помешивании

steaming ['sti:miŋ] варка на пару

baking ['beɪkɪŋ] печение, запекание

roasting ['rəʊstiŋ] обжаривание в духовке или на вертеле

grilling ['grɪliŋ] обжаривание на открытом источнике тепла (на углях, на гриле и т.д.)

mixture ['mɪkstʃə] смесь

simmering ['sɪməɪŋ] кипение на медленном огне

sugar syrup ['ʃʊɡə sɪrəp] сахарный сироп

oven [ʌvən] духовой шкаф, духовка

deep-frying обжаривание с погружением в кипящее масло

immersion [ɪ'mæ:ʃn] погружение

doughnut ['daʊnʌt] пончик

fritters блюда, жареные во фритюре (с погружением в масло)

surface ['sə:fɪs] поверхность

suitable ['sju:təbl] подходящий, пригодный

to baste ['beɪst] поливать сверху жиром

to spoon over поливать сверху из ложки

roasting foil фольга для жаренья

melted fat топленый жир

on a spit на вертеле

rapid ['ræpɪd] быстрый

charcoal ['tʃɑ:kəʊl] древесный уголь

ЗАДАНИЕ 12.1. Ответьте на вопросы.

1. What are the four basic ways to cook food?
2. What is cooked by boiling?
3. What two methods of frying do you know?
4. What can be baked?
5. What do we usually roast?
6. How do we call frying when natural juices of the food are mixed with the fat or oil in the saucepan?
7. How are potato chips cooked?
8. How are beefsteaks cooked?
9. How are spaghetti cooked?
10. How are doughnuts cooked?

 Задание 12.2. *Переведите на английский.*

1. Тушеное мясо, вареные овощи, жареная говядина, печеная картошка, цыпленок гриль, жаренные во фритюре блюда, жареный на вертеле шашлык, вареная курица, поливать сверху жиром, заворачивать в фольгу, печь пирожные, жарить в растительном масле.

2. Когда мы готовим пищу, мы варим, жарим на сковороде, печем, тушим в кастрюле на медленном огне, варим на пару.

NATIONAL CUISINE

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

**TEXT 2****NATIONAL CUISINE IN MOSCOW RESTAURANTS**

What cuisine is popular among Moscovites and the guests of Moscow besides the leading Russian cuisine? This is so-called international cuisine, which is in fact, a free combination of the most well known European, American and Oriental cuisines. In Moscow restaurants you can order international dishes although each restaurant, as a rule, specializes in one of the national cuisines.

In today's Moscow you can find a classical choice of French cuisine dishes at the restaurant "Nostalgic". The splendid wine list of this restaurant is famous in Moscow.

Italian cuisine in Moscow is one of the most popular. Italian cuisine is famous for pasta dishes and internationally popular pizza. Best Moscow restaurants, "Pizza Express" for example, will always offer a great choice of pasta dishes with different sauces as well as many kinds of pizza.

North American cuisine has become popular in Moscow lately. Restaurants with American cuisine offer meat dishes, vegetable dishes and fruit salads. You can taste real American steak in "Steak-

house", "Exchange" and "B. B. King". Desserts, sweets, pastries are numerous: fruit juices, fresh fruit, fruit salads, whipped cream, biscuits, pies, and puddings.

Latin-American cuisine is famous for its spicy dishes with a lot of chili pepper. You can taste excellent Spanish cuisine in "Bulldog" restaurant. Worldwide popular TexMex dishes prepared by an American chef are the pride of the restaurant "Cactus Jack".

Caucasian cuisine has always been very popular in Russia. «Suliko» restaurant offers juicy and aromatic Caucasian shish-kebabs.

If you are interested in the culinary arts of Indo-China, we recommend you to visit popular Chinese, Japanese, Korean and Indonesian restaurants. Fish dishes - sashimi and sushi are the specialties of Japanese restaurants. Despite the fact that the peoples of Indo-China eat practically every kind of food, in the culinary art they don't use European dairy products. The Japanese, Koreans, Chinese use little salt, but they use vinegar, soy sauce, rice wine, sesame oil and starch diluted in water as dressings. Try excellent Chinese cuisine at the "Chopsticks" restaurant.

Welcome to Moscow restaurants!

**СЛОВАРЬ**

due to [dju:] благодаря

Moscovites ['maskəuvaits] москвичи

impression [im'preʃn] впечатление

besides помимо, кроме того

successful [sək'sesful] успешный

European [ˌjuərə'pi:ən] европейский

American [ə'merɪkən] американский

Oriental [ˌɔ:ri'entl] восточный, азиатский

Latin-American ['lætn ə'merɪkən] латиноамериканский

French ['frentʃ] французский

Italian [i'tæljən] итальянский

numerous ['nju:mərəs] многочисленный
so-called так называемый
splendid ['splendid] роскошный, великолепный
wine list перечень вин
diverse [daɪ'və:s] разнообразный
lately в последнее время
spicy ['speɪsi] острый, пряный
worldwide всемирно
TexMex (Texas and Mexican cuisine) острая техасская и мексиканская кухни
pride гордость
shish-kebab [kə'bæb] шиш-кебаб (шашлык)
Chinese ['tʃaɪ'ni:z] китайский
Japanese ['dʒæpə'ni:z] японский
Korean [kə'ri:ən] корейский
Indonesian ['ɪndou'ni:zjən] индонезийский
Indo-China ['ɪndou'tʃaɪnə] Индокитай
sashimi, sushi сашими, суши (японские блюда из сырой рыбы)
despite [dɪ'spaɪt] несмотря на то, что
sesame oil ['sesəmi] масло из семян кунжута
starch [stɑ:tʃ] крахмал
to dilute [daɪ'ljʊ:t] разводить, разбавлять
chopsticks палочки для еды

 ЗАДАНИЕ 12.3. Ответьте на вопросы.

1. Where can you find a classical choice of French dishes?
2. What is Italian cuisine famous for?
3. Where can you taste real American steak?
4. What is Latin-American cuisine famous for?
5. What fish dishes are the specialties of Japanese restaurants?

 ЗАДАНИЕ 12.4. Переведите на английский язык.

1. Многочисленные рестораны в московских гостиницах знамениты своей русской кухней.

2. Каждый ресторан, как правило, специализируется на одной из национальных кухонь.
3. Итальянская кухня — одна из наиболее популярных в Москве.
4. Итальянская кухня знаменита своими блюдами из спагетти и пиццей.
5. Латиноамериканская кухня известна своими пряными блюдами с большим количеством жгучего перца.
6. Кавказская кухня всегда была очень популярна в России.
7. В этом ресторане вы найдете классический выбор французских блюд.
8. Добро пожаловать в московские рестораны!



TEXT 3

RUSSIAN CUISINE

Russian Cuisine is a mixture of many cultural traditions. Russian cuisine includes all kinds of vegetables, mushrooms, meat, milk products, honey, fruits and berries, and a variety of wheat, barley, and rye grains.

The Russian people have always been gourmets. Many names of Russian dishes and liquors have become international. For example: *vodka, blini, piroshki, pelmeni*.

In Moscow restaurants you can taste the traditional Russian fish soup "ukha" with a huge crawfish. There is a big choice of appetizers, soups on the menu: Russian meat soup with fresh cabbage — *shchi*, meat and fish soup — *solyanka*, kidney soup with dills — *rassolnik*, fish soup — *ukha*, *okroshka* soup, green sorrel soup and cold beetroot soup — *svekolnik*.

For snacks the guests can taste cold meat dishes: ham, cold boiled pork — *buzhenina*, jellied tongue, meat jelly with horse-

radish sauce and various salads. The waiters recommend the guests pressed and red caviar, salmon, stuffed pike-perch, sturgeon in aspic, herring, marinated herring, smoked sprats and so on. The guests can also choose blini with caviar and salmon.

For the main course the guests can order sturgeon of any kind — boiled, steamed or on a spit. There are a lot of meat dishes on the menu: roast veal, beef-Stroganoff, minced meat wrapped in cabbage leaves — golubtsi, roast chicken, roast duck, goose stuffed with apples and sauerkraut, and so on. Russians are great lovers of pelmeni, small Siberian meat pies boiled in broth.

Russian cooking has a great variety of desserts. Kissel has been a favorite dish for many centuries. Kissel is made from fresh or dried fruits or from berries. For dessert you can also have apples baked with sugar, fruit and berry juice.

Russian cuisine is famous for a large variety of milk products: cottage cheese — tvorog, thick sour cream — smetana, and Russian yogurts — kefir and ryazhenka.

The guests can taste various Russian pies. They are pies with fish filling — rasstegai, a pie with meat or cabbage filling — kulebiaka, open tarts with curd — vatrushki.

Russian honey-cakes are called pryaniki, thick O-shaped rolls are called boubliki, dry O-shaped rolls are called baranki or sooshki. Wheat loaves have dozens of varieties. As to rye bread, Russians eat more of it than any nation in the world — a peculiarity of the Russian diet.

СЛОВАРЬ

gourmet ['guəmeɪ] гурман

sauerkraut ['sauəkraut] кислая капуста

kidney ['kɪdni] почки

green sorrel soup зеленый суп со щавелем

loaves ['ləʊvz] буханки

rye bread [raɪ] ржаной хлеб

peculiarity [prɪ'kju:lɪəɪrɪti] особенность

ЗАДАНИЕ 12.5. Ответьте на вопросы.

1. What foodstuffs are used in Russian cuisine?
2. What names of Russian dishes and liquors have become international?
3. What are the names of Russian traditional soups?
4. What are the names of Russian meat dishes?
5. How are Russian traditional milk products called?
6. What are the names of Russian pies, honey-cakes, and rolls?

Here are some of the old recipes of Russian dishes:

Pelmeni



Pelmeni is a favourite Russian dish. They can be stored frozen for a long time or you can cook them immediately.

Ingredients:

- 2 cup flour
- 1 cup milk or water
- 1/2 teaspoon salt
- 1 tablespoon vegetable oil
- 3 eggs
- 250 g beef
- 250 g pork
- 1 onion
- salt, pepper.

1. Grind beef and pork twice in meat grinder. Then add chopped onion, salt, pepper and a little milk.

2. Mix flour with eggs and milk, salt and oil. Knead dough on floured surface until dough is elastic. Take some dough and make a "sausage" (1 inch in diameter). Cut into pieces (1 inch thick). Roll each piece into sheet 1/16 inch thick. Make round pieces with the help of a glass 2 inches in diameter. Fill each round piece with 1 teaspoon of the mincemeat and fold. Pinch edges together and connect the opposite sides.

3. To cook pelmeni, boil much water, so that they cannot stick to each other. Salt water. Carefully drop pelmeni into boiling water. Don't forget to stir them from time to time. Boil for 20 minutes.

Pelmeni are served with butter, sour cream or vinegar, ketchup.

СЛОВАРЬ

meat grinder мясорубка

to grind молоть, размалывать

mincemeat начинка

to pinch защипнуть

to knead [ni:d] месить (тесто)

to stick приклеивать(ся)

to drop опускать

to stir [stə:] мешать, помешивать

Okroshka

Ingredients:

1 litre kvass

100 gr boiled beef or boiled sausage

50 gr lean ham

2 hard-boiled eggs

1 medium size fresh cucumber

100 gr spring onions

Wash cucumber and spring onions and slice them. Boiled beef and ham are diced. Hard-boiled eggs are cut into large pieces. Put everything in the kvass and add salt to taste. You can add a little potato boiled and diced.

Before serving keep okroshka in a cool place or refrigerator for two hours. When serving okroshka put two spoonfuls of thick sour cream and shredded parsley and dill into each plate.

СЛОВАРЬ

to slice нарезать ломтиками или слоями

to dice [daɪs] нарезать кубиками (**diced** нарезанный кубиками)

hard-boiled egg сваренное вкрутую яйцо

shredded [ˈʃredɪd] измельченный

Shchi with Fresh Cabbage

Ingredients:

1kg beef or pork

1kg fresh white cabbage

200 gr brown onions

200 gr fresh tomatoes

celery

parsley

bay leaf

dill

spring onions

salt (to taste)

water

Boil the meat for an hour or two until half ready. Put shredded fresh cabbage into the broth. Slice all the vegetables and fry them for twenty minutes in the frying-pan. Then put them into the sauce-pan. Simmer for three hours. Put bay leaf at the end of cooking and take it away after shchi is ready. Serve shchi with sour cream, shredded spring onions and dill.

Beef Stroganoff

Ingredients:

750 grams / 1½ lbs of beef rump steak
 75 grams / 3 oz of butter
 1 tablespoon of flour
 1 onion
 400 grams / 14 oz of mushrooms (Champignons)
 ¾ cup of beef stock
 2 tablespoons of tomato paste
 300ml / 10 fl oz of sour cream
 salt and pepper to taste
 (Serves 4 to 6)

First slice the beef rump steak into fine strips. Finely slice the onion into wedges. Slice the mushrooms. Knead one tablespoon of the butter with the flour into a small ball. In a very hot pan, brown the meat quickly with the remaining butter, add the sliced mushrooms and onions. Continue cooking for another couple of minutes. Pour all the beef stock into the pan and mix in the tomato paste. Reduce the heat and slowly add the sour cream and the butter ball. Let the ball dissolve in the sauce and stir well. Take the pan off the heat, season to taste with salt and pepper. Serve immediately with steamed rice or pasta noodles.

Bliny

Bliny are baked from different flour: buckwheat, wheat, millet, barley, and pea. True Russian bliny were made from buckwheat flour.

Bliny can be served as a main dish and as a dessert. For the main course, bliny are served with herring, sprats, sour cream, salmon, and sardines. As a dessert, bliny were served with honey, sour cream, milk, butter, jams and cheese.

CAUCASIAN CUISINE

The Caucasus has always been famous for its healthful and nourishing cuisine. Vegetables, fruit, and fragrant herbs and spices help the cooks to make dishes with exquisite taste and aroma.

One of the most characteristic peculiarities of Caucasian culinary is a combination of tart with sweet, produced by the addition of pomegranate juice, dried lemons, or sour plums, along with dried fruits such as apricots, quince, raisins, and persimmons. Chestnuts are also used to garnish meat and other dishes, and fresh pomegranate seeds are added to the plate just before it is brought to the table.

Caucasian cuisine is rich in various appetizers, soups, hot and cold dishes. A great variety of green vegetables are used in making appetizers. They are: egg-plants, tomatoes, cabbage, sauerkraut, cauliflower, beets, potatoes, garlic, brown onions, spinach and also greens, spices, mushrooms and walnuts. Walnuts are widely used in making sauces to dishes of any kind.

Caucasian cuisine has recipes of lots of appetizers:

Fried egg-plants with tomato sauce.

Salted egg-plants and walnuts.

Stuffed egg-plants with walnuts, garlic, brown onion, cress salad, celery, parsley, dried cinnamon, clove, vinegar, cayenne, salt.

Baked egg-plants with walnuts and pomegranate.

Fried mushrooms with tomatoes and walnut sauce.

Caucasian cuisine has many meat dishes:

Boiled beef in tomato sauce with greens.

Roast beef and string-beans with greens.

Beef fillet stewed in walnut and tomato sauce.

Pork fillet stewed with quince.

Boiled mutton in garlic sauce.

Liver in pomegranate sauce.

Rice pilaf.

Everywhere you can taste shashlyk (meat on a spit). It is made of suckling, lamb, beef and chicken.

The poultry dishes are also very popular in Caucasian cookery:

Chicken in garlic sauce.

Chicken in walnut sauce. The sauce is made from minced walnuts, garlic, kinza, salt and vinegar. The chicken is roasted or boiled, then cut in pieces, put on a dish and poured over with this sauce.



СЛОВАРЬ

healthful ['helθful] здоровый

nourishing ['nʌrɪʃɪŋ] питательный

fragrant herbs ['freɪgrənt 'hɜ:bz] пахучие травы

aroma [ə'roumə] аромат, приятный запах

unique [ju:'ni:k] уникальный

characteristic [ˌkærɪktə'rɪstɪk] характерный

tart [tɑ:t] кислый

pomegranate ['rɒm,grænɪt] гранат

seeds [si:dz] семена

persimmon [pə:'sɪmən] хурма

quince ['kwɪns] айва

raisins ['reɪzɪnz] изюм

chestnut ['tʃesnʌt] каштан

walnut ['wɔ:lnʌt] грецкий орех

egg-plant ['egplɑ:nt] баклажан

suckling ['sʌklɪŋ] поросенок

Here is the recipe of Caucasian dish:

Dolmas

Ingredients:

|| 1kg mutton

|| 1/4 cup rice

two brown onions

fresh grape leaves

salt to taste

pepper

spices

1. Mix minced meat with boiled half-ready rice, shredded onions, salt and pepper.

2. Dip (окуните) fresh grape leaves into boiling water for one or two minutes. Don't boil them too long!

3. Put a layer of grape leaves on the bottom of the saucepan.

4. Wrap small balls of meat into the grape leaves and put them into the saucepan. Pour meat broth and put a layer of grape leaves at the top to cover the dolmas. Simmer for half an hour.

Dolmas are served hot with sour milk and garlic sauce.



СЛОВАРЬ

mutton [mʌtn] баранина

saucepan ['sɔ:spæn] кастрюля

layer ['leɪə] слой

grape leaves виноградные листья

REVISION COURSE ПОВТОРИТЕЛЬНЫЙ КУРС

ENGLISH ALPHABET АНГЛИЙСКИЙ АЛФАВИТ

БУКВА	НАЗВАНИЕ	БУКВА	НАЗВАНИЕ
A a	[ei]	N n	[en]
B b	[bi:]	O o	[ou]
C c	[si:]	P p	[pi:]
D d	[di:]	Q q	[kju:]
E e	[i:]	R r	[ɑ:]
F f	[ef]	S s	[es]
G g	[dʒi:]	T t	[ti:]
H h	[eɪf]	U u	[ju:]
I i	[ai]	V v	[vi:]
J j	[dʒei]	W w	[ˈdʌblju:]
K k	[keɪ]	X x	[eks]
L l	[el]	Y y	[wai]
M m	[em]	Z z	[zed] амер. [zi]

ФОНЕТИКА

Особенности английского произношения

В английском языке имеется значительное расхождение между написанием слова и его произношением. Это требует специальной записи звукового образа слова — фонетической транскрипции. Знание знаков транскрипции — это ключ к правильному чтению и произношению слова.

Транскрипционные значки звуков заключаются в квадратные скобки:

а) гласные

[i:] — долгий и

[ɪ] — краткий, открытый и

[e] — э в словах *этот, экий*

[æ] — более открытый, чем э

[ɑ:] — долгий, глубокий а

[ɔ] — краткий, открытый о

[ɔ:] — долгий о

[o] — закрытый, близкий к у звук о

[u] — краткий у со слабым округлением губ

[u:] — долгий у без сильного округления губ

[ʌ] — краткий гласный, приближающийся к русскому а в словах *варить, брать*

[ə] — безударный гласный, напоминающий русский безударный гласный в словах: *нужен, молоток*

[ə] — в русском отсутствует, средний между о и э

б) двугласные (дифтонги)

[eɪ] — эй

[ou] — оу

[aɪ] — ай

[aʊ] — ау

[ɔɪ] — ой

[ɪə] — иа

[ɛə] — за

[uə] — уа

в) согласные

[p] — п

[b] — б

[m] — м

[w] — звук, образующийся с положением губ, как при б, но с маленьким отверстием между губами, как при свисте

[f] — ф

[v] — в

[θ] (без голоса) \ оба звука образуются при помощи языка, кончик которого легко касается верхних

[ð] (с голосом) / передних зубов, как в шепелявом русском з

[s] — с

[z] — з

[t] — т, произнесенное не у зубов, а у десен

[d] — д, произнесенное не у зубов, а у десен

[n] — н

[l] — л, произносится твердо, как в слове *лапа*

[r] — звук произносится без вибрации кончика языка в отличие

от русского **p**[ʃ] — мягкий русский **ш**[ʒ] — мягкий русский **ж** в слове *возжеси*

[tʃ] — ч

[tʃ] — озвонченный **ч**

[k] — к

[g] — г

[ŋ] — заднеязычный **н**, произнесенный задней частью спинки языка

[h] — простой выдох

[j] — й

Некоторые английские согласные имеют двойное чтение, сочетания двух согласных могут передавать один согласный звук, а 6 гласных букв передают 20 гласных звуков в зависимости от положения гласной в слове (ударное или неударное), и от типа слога (открытый или закрытый).

Следует знать три основных правила произношения английских слов:

1. Краткость или долгота гласных звуков в русском языке не влияет на смысл слова. В английском же языке долгота или краткость произнесенного гласного звука меняет смысл слова. Так, [ʃɪp] — корабль, [ʃi:p] — овца.

2. В отличие от русского языка в английском языке согласные звуки не оглушаются в конце слова. Оглушение согласных отражается на смысле слова. Например: [bæg] — сумка, [bæk] — спина.

3. Гласная буква *e* в конце слова не читается. Чтение гласных букв в английском языке зависит от их положения в слове (ударное или неударное) и от типа слога (открытый или закрытый).

ПРАВИЛА ЧТЕНИЯ

Правила чтения букв **a, e, i, o, u, y**
и их сочетаний

Чтение гласных букв **a, e, i, o, u, y** зависит от:

- типа слога, в котором они стоят;
- ударные они или безударные;
- от того, какие буквы стоят впереди или позади них.

Типы слогов

I	I	II
Открытый	Условно-открытый	Закрытый
Слог оканчивается на гласную	Слог оканчивается на согласную, за которой следует непроизносимая буква <i>e</i>	Слог оканчивается на одну или несколько согласных
he, she, me	make, note, time	sit, but, test

Правила чтения гласных **a, e, i, o, u, y**
в ударных и безударных слогах

Типы слога

	I	II	III	IV	
Гласные	открытый ударный тип слога	закрытый ударный тип слога	гласная+г ударный тип слога	гласная+г+е ударный тип слога	безударный слог
A a	[eɪ] plate	[æ] lamp	[ɑ:] car	[ɛə] share	[ə] ago
E e	[i:] we	[e] ten	[ə:] her	[iə] here	[ə] [ɪ] absent for- est
I i Y y	[aɪ] fine byte	[ɪ] bit mystic	[ɜ:] girl	[aɪə] fire tyre	[ɪ] music copy
U u	[ju:] tube	[ʌ] cut	[ɜ:] turn	[juə] cure	[ə] [ju:] success unite
O o	[ou] bone	[ɒ] not	[ɔ:] short	[ɔ:] more	[ə] [ou] confer retro

Правила чтения буквосочетаний

Сочетания согласных

Буквосочетание	Звук	Пример
ch	[tʃ]	chair
sh	[ʃ]	she
th	[θ]	thin
th	[ð]	this
wh	[w]	what
wh	[h]	who
ng	[ŋ]	long
ck	[k]	lock

Непроизносимые согласные

Буквосочетание	Произношение	Пример
igh	[aɪ]	high light
kn	[n]	know knee
wr	[r]	write Wrigley
gn	[n]	sign align

ЗВУКИ В АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

Звуки [ɪ], [i:]

Гласный звук [ɪ]

При произнесении короткого гласного звука [ɪ] кончик языка находится у основания нижних зубов: оттенок русского звука И в словах *иить, иило* практически совпадает с английским [i]: it, sit, in.

Гласный звук [i:]

При произнесении долгого гласного [i:] язык продвинут вперед, кончик языка касается нижних зубов, губы несколько растянуты и слегка обнажают зубы. Оттенок русского звука И в словах *ива, иго, икры, избы* практически совпадает с английским звуком [i:].

Сочетания *ee, ea* читаются [i:]. Например: meet, peat.

Долгота звука влияет на значение слова. Например: seat [si:t] (сиденье) — sit [sit] (сидеть), eel [i:l] (угорь) — ill [ɪl] (больной).

Exercise A

[i:] [ɪ]
 lead — lid
 beat — bit
 keel — kill
 deed — did
 peat — pit
 eat — it
 meal — mill
 steel — still
 bean — bin
 peel — pill
 seat — sit
 feel — fill

Exercise B

be — been — bean
 see — seat — seed
 pea — Pete — peat
 bee — been — feet
 me — meet — meat
 meal — seal — mean
 sea — see — meet
 clean — lean — even
 steel — feel — bill
 meet — meat — mill

Звуки [e], [æ]

Гласный звук [e]

При произнесении гласного [e] масса языка находится в передней части ротовой полости. Кончик языка находится у нижних зубов. Губы слегка растянуты. Звук близок к русскому звуку Э в словах *эти, жесть*.

Гласный звук [æ]

При произнесении звука [æ] губы несколько растянуты, нижняя челюсть сильно опущена, кончик языка касается нижних

зубов, а средняя спинка языка немного выгибается вперед и вверх.

Exercise A

[æ]

am — Ann — lamp

man — can — cat

sat — hat — bat

Pat — rat — cam

Exercise B

[æ] [e]

tan — ten

bad — bed

tanned — tent

man — men

bat — bet

let — met

pan — pen

land — lend

fan — fen

pat — pet

Звуки [ɑ:], [ʌ], [ɛə], [eɪ]**Гласный звук [ɑ:]**

При произнесении английского гласного [ɑ:] рот открыт почти как для русского звука А, но язык отодвигается дальше назад и книзу и лежит плоско. Кончик языка оттянут от нижних зубов. Губы не растянуты и не выдвинуты вперед.

Гласный звук [ʌ]

При произведении краткого гласного [ʌ] губы немножко растянуты, язык отодвинут назад, несколько глубже, чем для русского звука А. Кончик языка находится у нижних зубов, напоминает русский звук [а] в словах *камыш, сады, валы*.

Exercise A

[ɑ:]

car — far — bar

half — calf — bath

part — park — smart

cart — barter — shark

spark — bath — mark

park — raft — plant

Exercise B

[ʌ]

us — bus

must — sum

sun — hunt

tub — mud

rumble — thumb

trust — crust

Дифтонги [ɛə], [eɪ]**Дифтонг [ɛə]**

Ядро звука — гласный похожий на русский звук в слове *это*. Скольжение происходит в направлении нейтрального гласного [ə] с оттенком звука А.

Дифтонг [eɪ]

Дифтонг, ядром которого является гласный, а скольжение происходит в направлении гласного. Произнося дифтонг необходимо следить за тем, чтобы ядро не было таким широким, как русский гласный Э а второй элемент не превращался в русский звук И.

Exercise C

[ɛə]

Mary — air — pair

fare — fair — hair

care — dare — rare

Exercise D

[eɪ]

tape — hate — bate
late — fate — rate
pain — name — day
lay — hay — Ray
mate — plate — Kate
brave — maple — main
date — may — pay

Звуки [u:], [ʊ]**Гласный звук [u:]**

При произнесении долгого гласного звука [u:] губы напряжены и сильно округлены, но гораздо меньше выдвинуты вперед, чем при русском звуке У.

На письме передается буквосочетанием двойное О, за исключением случаев перед буквой *k*.

Например: *soon* — скоро, вскоре, *moon* — луна.

Исключение: *book* — книга, краткое [ʊ].

hook — крюк, *look* — взгляд.

Гласный звук [ʊ]

При произнесении краткого гласного звука [ʊ] губы заметно округлены, но не выдвинуты вперед, язык оттянут назад, но несколько меньше, чем для [u:] (долгого). Звук напоминает безударный русский звук У в словах *пустой*, *тупой*, произнесенный без выдвижения губ вперед.

Запомните слова, в которых в качестве исключения произносится [ʊ]

put — класть, *pull* — тянуть, *push* — толкать, *full* — полный

Exercise A

[u:]

too — tooth — food
boot — book — foot

soon — spoon — tooth
boot — mood — shook
took — hook — book
too — look — cook
root — cool — mood

Exercise B

fool — full (полный)
pool (бассейн) — pull (тянуть)
soon (вскоре) — sun (солнце)

Звуки [ɔ:], [ɒ], [ou]

Гласный звук [ɔ:] — долгий гласный. Для того чтобы правильно произнести звук, следует придать органам речи положение, как при произнесении звука [ɑ:], затем значительно округлить губы и несколько выдвинуть их вперед.

Гласный звук [ɒ]

Для того, чтобы произнести этот звук, следует исходить из положения органов речи при произнесении звука [ɑ:], затем слегка округлить губы и произнести краткий звук О.

Дифтонг [ou]

Дифтонг начинается со звука, который представляет собой нечто среднее между русскими звуками О и Э. Губы при произнесении начала этого дифтонга слегка растянуты и округлены. Скольжение происходит в направлении гласного У.

Exercise A

[ɔ:]

more — score
dawn — hawk — because
floor — for — form
fork — pork — sport

Exercise B

[ɔ]

not — top — hot
dot — mop — mob

Exercise C

[ou]

tone — note — smoke
code — hope — cope
boat — soap — coat

cone — loan — moan
lobe — mould — gold

Звуки [ɪə], [aɪ], [h]

Дифтонг [ɪə]

Ядро звука — гласный [ɪ], а скольжение происходит в направлении нейтрального гласного, имеющего оттенок звука А.

Дифтонг [aɪ]

Ядро дифтонга — гласный звук, похожий на русский звук А в слове чай. Скольжение происходит в направлении звука И, однако его образование полностью не достигается, в результате чего слышится лишь начало звука И.

Согласный звук [h]

Этого звука в русском языке нет. В английском языке он встречается только перед гласным и на слух представляет собой легкий, едва слышный выдох. В отличие от русского Х английский [h] образуется без всякого участия языка, поэтому необходимо следить за тем, чтобы задняя спинка языка не поднималась близко к мягкому нёбу.

Exercise A

[ɪə]

year — hear — ear
tear — peer — beer

here — near — fear
rear — leer — mere

Exercise B

[aɪ]

mile — pile — kite
site — side — ride
height — light — fight
might — right — tight
pike — hike — hide

Exercise C

[h]

hope — heap — hat
heal — heel — heal
health — height — hear
hood — his — ham
her — here — hate

Exercise D

hit — heat — head
hall — hollow — hammer
hand — happy — hard

Звуки [θ], [ð]

Согласный звук [θ]

В русском языке подобного звука нет. Звук [θ] глухой. При его произнесении язык распластан и ненапряжен, кончик языка образует узкую плоскую щель, неплотно прижимаясь к нему. В эту щель с силой проходит струя воздуха. Кончик языка не должен сильно выступать за верхние зубы или слишком плотно прижиматься к губам. Зубы должны быть обнажены, особенно нижние, так, чтобы нижняя губа не касалась верхних зубов и не приближалась к нам.

Согласный звук [ð]

При произнесении звука [ð] органы речи занимают такое же положение, как и при произнесении звука [θ]. Звук [ð] отличается от звука [θ] только звонкостью.

Exercise A

this — that — those
them — they — the
there — though — these

Exercise B

thermometer — thick — thin
thirst — thirty — thorough
threat — three — thunder
threw — throat — thumb
faith — hearth — path
bath — booth — broth

Exercise C

through — fifth — myth
thief — booth — tooth
thank — think — thought
theatre — theory — theft

Звуки [w], [ŋ]**Согласный звук [w]**

При произнесении губы округлены и значительно выдвинуты вперед, а задняя часть языка занимает примерно такое же положение, как при произнесении русского звука У. Струя выдыхаемого воздуха с силой проходит через образованную между губами круглую щель.

Согласный звук [ŋ]

При произнесении согласного задняя спинка языка смыкается с опущенным мягким небом, и воздух проходит через носовую

полость. Для того чтобы добиться нужного положения органов речи, можно сделать вдох через нос с широко открытым ртом, затем следить за тем, чтобы ни кончик языка, ни его передняя и средняя часть не касались нёба.

Exercise A

what — why — where
whip — wheat — while
wedding — wages — wait
weather — woman — wind
wall — waltz — walk

Exercise B

wing — king — ring
something — nothing — anything
sing — bring — waiting

ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ В ГРАММАТИКЕ**ЧАСТИ РЕЧИ****PARTS OF SPEECH**

Все слова, входящие в язык, делятся на разряды, называемые частями речи.

Различаются следующие части речи:

- 1) существительное (noun, *n*);
- 2) прилагательное (adjective, *a*);
- 3) числительное (numeral, *num*);
- 4) местоимение (pronoun, *pron*);
- 5) глагол (verb, *v*);
- 6) наречие (adverb, *adv*);
- 7) предлог (preposition, *prep*);
- 8) союз (conjunction, *conj*);
- 9) междометие (interjection, *interj*).

1. Существительным называется часть речи, обозначающая предметы. Предметами в грамматике называют все то, о чем можно спросить: *кто это?* или *что это?*

Например: Кто это? — a doctor, a man, a girl.

Что это? — a tree, a house, freedom.

Существительные имеют два артикля: **a (an)** — неопределенный и **the** — определенный.

Существительные имеют два числа: единственное — a boy, a tree и множественное — boys, trees.

Существительные имеют два падежа: общий — my sister и притяжательный — my sister's. Притяжательный падеж, как правило, имеют одушевленные существительные.

2. Прилагательным называется часть речи, обозначающая признаки предметов и отвечающие на вопрос: какой? Например: red, interesting, Russian и т.д.

Прилагательные не изменяются по родам, числам и падежам. Например: good boy, good girl, good children.

Прилагательные имеют три степени сравнения: положительную, сравнительную и превосходную. Например: long — longer — the longest.

3. Числительным называется часть речи, обозначающая количество или порядок предметов при счете. Числительные делятся на количественные и порядковые. Например: one — один, the first — первый.

4. Местоимением называется часть речи, которая употребляется вместо имени существительного или прилагательного. Например: man — he, woman — she.

5. Глаголам называется часть речи, которая обозначает действие или состояние, представленное в виде действия.

Глаголы в английском языке имеют четыре основные формы:

- | | |
|--|--------|
| 1) инфинитив (неопределенная форма) | to ask |
| 2) прошедшее время (Past Indefinite) | asked |
| 3) причастие прошедшего времени (Past Participle) | asked |
| 4) причастие настоящего времени (Present Participle) | asking |

С помощью этих форм образуются все сложные временные формы действительного и страдательного залога.

6. Наречием называется часть речи, указывающая на признак действия или на различные обстоятельства, при которых протекает действие (как, где, когда и т.д.).

Существительное, прилагательное, числительное, местоимение, глагол и наречие являются *самостоятельными* частями речи. Они обозначают предметы, их качества, действия и т.д. и являются членами предложения.

Предлоги и союзы являются *служебными* частями речи. Они показывают различные отношения между членами предложения или предложениями.

ЧЛЕНЫ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

PARTS OF SENTENCE

Предложением называется сочетание слов, выражающее законченную мысль.

Слова, входящие в состав предложения и отвечающие на какой-нибудь вопрос, называются **членами предложения**. Члены предложения делятся на главные и второстепенные.

Главные (main) члены предложения: **подлежащее** (subject) и **сказуемое** (predicate); второстепенные (secondary) члены предложения: **дополнение** (object), **определение** (attribute) и **обстоятельства** (adverbial modifiers).

Подлежащим называется член предложения, обозначающий предмет или лицо, о котором что-либо говорится в предложении. Подлежащее отвечает на вопрос *кто?* или *что?*

Сказуемым называется член предложения, обозначающий то, что говорится о подлежащем. Сказуемое отвечает на вопросы: *что делает подлежащее?*, *что делается с подлежащим?*, *кем или чем является подлежащее?*

Дополнением называется второстепенный член предложения, который обозначает предмет и отвечает на вопросы, соответствующие в русском языке вопросам косвенных падежей как с

предлогом, так и без него: *кого? чего?, что?, кому?, чему?, кем?, чем?, о ком?, о чем?*

Обстоятельствами (*adverbial modifiers*) называются второстепенные члены предложения, которые обозначают, как или при каких обстоятельствах (*т.е. где, когда, почему, зачем и т.п.*) совершается действие.

Обстоятельства могут обозначать:

- 1) время (*adverbial modifier of time*);
- 2) место (*adverbial modifier of place*);
- 3) образ действия (*adverbial modifier of manner*);
- 4) причину (*adverbial modifier of cause*);
- 5) цель (*adverbial modifier of purpose*);
- 6) степень (*adverbial modifier of degree*).

 **ЗАДАНИЕ 1.** Проанализируйте следующие предложения, назовите главные и второстепенные члены.

1. He is one of the best students.
2. Our University is quite large and old.
3. The course of study lasts five years.
4. The academic year is divided into two terms.
5. Students pass examinations twice a year.
6. University has a large gymnasium.
7. Many students go in for sports.

ИНТЕРНАЦИОНАЛИЗМЫ

В английском языке, как и в других языках, есть довольно большое количество слов, которые имеют, в основном, латинские и греческие корни и понятны без перевода. Например: **radio, telephone, computer** и т.д. Такие слова называются интернационализмами. Они часто используются как термины, т.е. слова, обозначающие определенные понятия в науке, технике, искусстве. Сами названия наук также являются интернационализмами. Например: **Physics, Mathematics, Biology** и т.д. Знание интернационализмов облегчает чтение, понимание и перевод научных и технических

текстов. Однако не все интернационализмы имеют одинаковое значение в английском и в русском языках. Например:

cabinet шкафчик, корпус прибора (и кабинет),

accurate правильный, точный (и аккуратный),

fabric ткань,

mixture смесь (мед. микстура) и т.д.

 **ЗАДАНИЕ 2.** Прочитайте следующие слова, пользуясь знаками транскрипции, и найдите их русские эквиваленты.

businessman ['biznismən]

café ['kæfeɪ]

candidate ['kændɪdɪt]

career [kə'riə]

certificate [sə'tɪfɪkət]

coffee ['kɒfi]

culture ['kʌltʃə]

diploma [dɪ'pləʊmə]

discipline ['dɪsɪplɪn]

equivalent [ɪ'kwɪvələnt]

experiment [ɪks'perɪmənt]

information [ˌɪnfə'meɪʃən]

literature ['lɪtərɪʃə]

million ['mɪljən]

music ['mju:zɪk]

official [ə'fɪʃəl]

organisation [ˌɔ:gənaɪ'zeɪʃən]

park ['pɑ:k]

planet ['plænɪt]

problem ['prɒbləm]

process ['prəʊses]

profession [prə'feɪʃn]

programme ['prəʊgræm]

specialist ['speʃəlɪst]

sphere ['sfɪə]

sport [spɔ:t]

student ['stju:d(ə)nt]

system ['sɪstɪm]
 tourist ['tuərɪst]
 visit ['vɪzɪt]

 **ЗАДАНИЕ 3.** Найдите пары слов, имеющих противоположные значения.

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. to close | a. to finish |
| 2. after | b. north |
| 3. here | c. last |
| 4. first | d. before |
| 5. evening | e. yesterday |
| 6. much | f. to give |
| 7. tomorrow | g. old |
| 8. bad | h. there |
| 9. to begin | i. morning |
| 10. to take | j. good |
| 11. south | k. many |
| 12. white | l. little |
| 13. to ask | m. to open |
| 14. few | n. black |
| 15. new | o. to answer |

 **ЗАДАНИЕ 4.** Найдите в каждом ряду слово, не подходящее по смыслу.

1. Tuesday, Thursday, Wednesday, August, Sunday
2. train, car, river, tram, bus
3. student, professor, lecture, hospital, examination
4. man, woman, girl, postman, boy
5. week, year, yesterday, month, day
6. wide, green, brown, white, black
7. February, November, March, Monday, July
8. winter, summer, year, autumn, spring
9. hand, head, leg, arm, foot, shoe
11. driver, doctor, teacher, corner, engineer
12. Moscow, Tver', Paris, Samara, Volgograd

 **ЗАДАНИЕ 5.** Найдите в каждом ряду слово, общее по смыслу.

1. school, education, institute, college, university
2. teacher, lesson, exercise, pupil, school
3. meals, supper, dinner, lunch, breakfast
4. car, bus, tram, vehicle, lorry
5. summer, season, winter, spring, autumn
6. seven, eleven, number, one, eight
7. chair, bed, sofa, table, furniture
8. monitor, mouse, computer, programme, scanner
9. snow, ice, water, rain, fog
10. second, minute, hour, time, day
11. daughter, son, family, father, mother
12. wall, roof, floor, house, door

МЕСТОИМЕНΙΑ PRONOUNS

Местоимения употребляются в предложении вместо имени существительного или имени прилагательного. Местоимения называют людей, предметы или признаки, уже упомянутые ранее.

Слова, обозначающие мужчин, заменяются местоимением **he** (он).

Слова, обозначающие женщин, заменяются местоимением **she** (она).

Слова, обозначающие неодушевленные предметы, заменяются местоимением **it**.

Местоимение **they** (они) относится ко всем трем родам.

They are boys. They are women. They are apples.

Личные местоимения

Личные местоимения в английском имеют два падежа:

- 1) именительный падеж (the nominative case);
- 2) объектный падеж (the objective case), заменяющий собой все падежи русского.

Число	Лицо	Именительный падеж	Объектный падеж
Ед.	1-е лицо	I (я)	me (мне, меня)
	2-е лицо	you (ты)	you (тебе, тебя)
	3-е лицо	he (он)	him (ему, его)
		she (она)	her (ей, ее)
Мн.	3-е лицо	it (оно)	it (ему) неодуш.
		we (мы)	us (нам, нас)
	2-е лицо	you (вы)	you (вам, вас)
	3-е лицо	they (они)	them (им, их)

Притяжательные местоимения

Единственное число

1-е лицо **my**
(мой, моя, мое, мои)
2-е лицо **your**
(твой, твоя, твоё, твои)
3-е лицо **his** (его), **her** (ее),
its (его)

Множественное число

1-е лицо **our**
(наш, наша, наше, наши)
2-е лицо **your**
(ваш, ваша, ваше, ваши)
3-е лицо **their** (их)

Притяжательные местоимения отвечают на вопрос *чей?* и имеют две формы: основную и абсолютную.

Основная форма употребляется в тех случаях, когда за притяжательным местоимением стоит существительное.

This is my book and that is your book. Это моя книга, а то твоя книга.

Абсолютная форма притяжательных местоимений употребляется в тех случаях, когда за местоимением не стоит существительное.

This is my book and that is yours. Это моя книга, а то твоя.

It is not mine. Она не моя.

	Единственное число	Множественное число
1-е лицо	mine (мой, моя, мое, мои)	ours (наш, наша, наше, наши)
2-е лицо	yours (твой, твоя, твоё, твои)	yours (ваш, ваша, ваше, ваши)
3-е лицо	his (его), hers (ее), its (его)	theirs (их)

Указательные местоимения

Указательные местоимения **this** и **that** имеют единственное и множественное число.

Единственное число

this [ðɪs] (этот, эта, это)
that [ðæt] (тот, та, то)

Множественное число

these [ði:z] (эти)
those [ðəʊz] (те)

This is my house and that is yours. Это мой дом, а то — твой.

These are my books. Take those books. Эти книги мои. Возьми те книги.

Указательное местоимение **such** имеет одну неизменяемую форму.

I like such books. Мне нравятся такие книги.

 **Задание 6.** Напишите по-английски.

Моя книга, их имена, наша комната, его собака, ваш заказ, их комната, твоя машина.

 **Задание 7.** Переведите на английский язык.

1. Тот стол — не мой. 2. Эта книга — моя. 3. Это — мой стол, а то — его. 4. Эти — ее карандаши, а те — мои. 5. Возьмите те карандаши. 6. Я люблю такие ручки, они хорошие. 7. Ваша ручка плохая, возьмите мою.

 **Задание 8.** Замените выделенные слова личными местоимениями.

1. **Victor** helped the **guests** to choose the **wine**. 2. **Mother** asked **Mary** to wash the **plates**. 3. My **friend** prepares the **breakfast**. 4. **Jane** took **three cups** from the table. 5. **His cousins** live in Moscow. 6. The **guests** will come tomorrow. 7. **Mary** works in the kitchen.

 **ЗАДАНИЕ 9.** Выберите правильные притяжательные местоимения.

1. Is he (*our / ours*) customer?
2. It's (*their / theirs*) house, not (*our / ours*).
3. They're new guests and I don't know (*their / theirs*) names.
4. (*My / Mine*) flat is bigger than (*her / hers*), but (*her / hers*) is more comfortable.
5. That's not (*my / mine*) table. (*My / Mine*) is near the window.
6. They took (*our / ours*) books and we took (*their / theirs*).
7. Are these pencils (*her / hers*)?
8. Is this (*your / yours*) house or (*their / theirs*)?

 **ЗАДАНИЕ 10.** Поставьте приведенные в скобках личные местоимения в нужную форму.

1. Let (*he*) bring clean plates for (*we*).
2. Let (*we*) choose something tasty for the first course.
3. Don't let (*they*) eat much sugar.
4. Let (*we*) have dinner at this restaurant.
5. Let (*I*) help you, sir.
6. Let (*they*) make an order.
7. Let (*we*) take these sandwiches.
8. Don't let (*he*) smoke here!
9. Let (*she*) order ice cream.
10. Let (*they*) see what to order for dinner.

Вопросительные местоимения

Вопросительные местоимения и вопросительные слова употребляются для построения вопросительного предложения.

What (что, какой, какая, какое, какие)

What is it? Что это такое? *What book is it?* Какая это книга?

Who (кто)

Who is this man? Кто этот человек?

Whose (чей, чье, чьи, чья)

Whose room is it? Чья это комната?

Which (который, какой, кто (в вопросах, подразумевающих выбор))

Which of these suitcases is yours? Который из этих чемоданов ваш?

When (когда)

When is breakfast served? Когда подают завтрак?

Why (почему, зачем)

Why did you come here? Почему вы пришли сюда?

Where (где, куда)

Where do you live? Где вы живете?

How (как)

How are you? Как поживаете?

How many (much) (сколько)

How much is this pen? Сколько стоит эта ручка?

How long (как долго)

How long are you going to stay in our hotel? Как долго вы собираетесь жить в нашей гостинице?

Вопросительное местоимение **what** относится к словам, обозначающим вещи, предметы, явления. Вопросительное местоимение **who** относится к словам, обозначающим людей. Однако обратите внимание:

Who is he? Кмо он? (как его зовут) *He is Mr Johnson.*

What is he? Кто он? (по профессии) *He is a waiter.*

Местоимение **who** имеет два падежа:

1. Именительный падеж **who**

Who is here? Кто здесь?

2. Объектный падеж **whom** (кому, кого).

Whom do you see there? Кого ты там видишь?

Whom did you give my book? Кому ты дал мою книгу?

 **ЗАДАНИЕ 11.** Переведите на английский язык.

1. Чья это комната? — Моя.
2. Чей это компьютер? — Это ее.
3. Кто этот человек? — Этот человек наш гость.
4. Какие это книги? — Это хорошие книги.
5. Которые из этих книг наши? — Они все ваши.

6. Кого вы встречаете сегодня?
7. Где моя ручка?
8. Когда вы идете на работу?

Возвратные местоимения

Возвратные местоимения употребляются в предложении для того, чтобы сказать, что предмет, названный подлежащим предложения,

(а) сам совершает действие, или

(б) сам совершает действие и испытывает его на себе.

Как правило, они переводятся глаголом с частицей -сь (-ся), которая присоединяется к глаголам. Например:

Do it yourself. Сделайте это сами.

Do not cut yourself! Не порежьтесь!

В английском языке возвратные местоимения образуются от личных местоимений, и во множественном числе **-self** меняется на **-selves**:

I — myself	we — ourselves
you — yourself	you — yourselves
he — himself	they — themselves
she — herself	
it — itself	

 **Задание 12.** Употребите нужное возвратное местоимение.

1. I'll ask him ...
2. He wants to do it ...
3. She washed the dishes
4. You will serve the guests ...
5. Look at ... in the mirror.
6. We shall tell her ...
7. They have set the tables ...
8. She doesn't like to speak about ...
9. The restaurant ... is very good, but not the service.
10. Help ... !

 **Задание 13.** Переведите на английский язык.

1. Сделай эту работу сам.
2. Идите домой сами.
3. Делайте заказ сами.
4. Не пораньтесь! (hurt).
5. Они выбирают блюда сами.
6. Угощайтесь!

Местоимения *little* и *few* и местоименные выражения *a little* и *a few*

Местоимение *little* и местоименное выражение *a little* употребляются с неисчисляемыми существительными.

Местоимение *few* и местоименное выражение *a few* употребляются с исчисляемыми существительными:

Give me a little water, please.

There is little milk in the bottle.

I have a few friends in Minsk.

There are only few pencils in the box.

Местоимения *few* и *little* означают «мало», а местоименные выражения *a few* и *a little* — «немного».

Many (много) употребляется с исчисляемыми существительными: *many books*.

Much (много) употребляется с неисчисляемыми существительными: *much water*.

 **Задание 14.** Вставьте *much, many, little, few, a little, a few*.

1. I haven't got ... free time on weekdays.
2. The guests came early and we had ... time to lay the tables for dinner.
3. Bartenders have to know ... cocktail recipes.
4. After the game I felt ... tired.
5. This dish is good, but that one is ... better.
6. There were ... new customers and we spent ... time serving them.
7. There was ... sugar in the bowl, and we had to put ... sugar there.
8. He knew French ... and he could help me with the translation.
9. When we walked ... farther we met our friends.
10. ... Englishmen can speak Russian well.

 **Задание 15.** Переведите на английский язык следующие пары слов.

Много работы, много воздуха, много птиц, много машин, много тетрадей, много молока, много воды, много дней, много газет, много мела, много снега, много лет, много картин, много музыки, много сахара, много чая, много лимонов, много мяса, много комнат.

 ЗАДАНИЕ 16. Вставьте *much* или *many*.

1. Please, don't ask me ... questions. 2. How ... money have you got?
3. I never eat ... bread with soup. 4. Why did you eat so ... ice-cream?
5. She wrote us ... letters from abroad. 6. ... students don't like to look up words in the dictionary. 7. ... in this work was too difficult for me. 8. He spent ... time cleaning the room. 9. There were ... plates on the table.
10. Thank you very ... ! 11. ... of my friends are working in hotel service now. 12. I don't like ... sugar in my tea.

 ЗАДАНИЕ 17. Переведите на английский язык.

1. В стакане есть немного молока. 2. В тетради осталось мало чистых страниц. 3. У тебя много кофе? — Нет, очень мало.
4. Немногие из англичан хорошо говорят по-русски. 5. У них здесь очень мало друзей. 6. У него очень мало времени для чтения.
7. У Петра много русских книг и мало английских книг. 8. У меня есть немного времени вечером, чтобы закончить эту работу.
9. Я провожу много времени в библиотеке, потому что я готовлюсь к экзаменам.

**Неопределенные местоимения *some, any*,
отрицательное местоимение *no***

Употребление *some* и *any*, а также их производных определяется типом предложения.

В утвердительном предложении употребляются, как правило, местоимение *some* и его производные:

Give me something to read, please. Дайте мне что-нибудь почитать, пожалуйста.

I met him somewhere before. Я встречал его где-то раньше.

В вопросительных и отрицательных предложениях обычно используются местоимение *any* и его производные:

Have you seen him anywhere? Вы видели его где-нибудь?

Is there anything I can do for you? Могу ли я что-нибудь для вас сделать?

В отрицательных предложениях используется либо местоимение *any* и его производные:

I cannot find this book anywhere. Я не могу нигде найти эту книгу.

Либо отрицательное местоимение *no*:

There is nobody in that room. В той комнате никого нет.

There isn't anybody in that room. В той комнате никого нет.

Различия между местоимениями *any* и *some* — в степени неопределенности, поэтому иногда местоимение *any* можно встретить и в утвердительных предложениях:

You can find this book anywhere. — Эту книгу вы можете найти где угодно.

 ЗАДАНИЕ 18. Образуйте производные местоимения и переведите их

Образец: *some + body = somebody* — кто-то, кто-нибудь

<i>some</i>	<i>body</i>
<i>any</i>	<i>one</i>
<i>no</i>	<i>thing</i>
<i>every</i>	<i>where</i>

 ЗАДАНИЕ 19. Вставьте *somebody, anybody, nobody, everybody, something, anything, nothing*.

1. The question is so difficult that ... can answer it.
2. ... can leave luggage at the left luggage office.
3. Has ... here got questions?
4. It is too late. I think there is ... in the office now.
5. ... knows that plants like water.
6. Is there ... here who can speak English?
7. You must find ... who can help you.
8. There is ... interesting in today's newspaper.
9. The question is not easy. ... can answer this question.
10. Children can order ... they like except for strong drinks.

11. Please, tell us ... interesting.
12. Is there ... else you want to order?
13. I want ... tasty, but low-fat and low calories.
14. Do you want ... else? – Thank you, ...

 **ЗАДАНИЕ 20.** Переведите на английский язык, употребляя неопределенные (или отрицательные) местоимения и их производные.

1. Есть у вас какие-нибудь овощные блюда?
2. На столе есть что-нибудь? — Нет, там ничего нет.
3. В вашей комнате есть кто-нибудь? — Нет, там никого нет.
4. В меню есть что-нибудь для вегетарианцев? — Да, там есть несколько блюд.
5. На стене есть какие-нибудь картины? — Да, там есть несколько.
6. Я могу купить какие-нибудь книги на английском языке в вашем магазине?
7. В этой газете есть что-нибудь интересное?
8. Возьмите что-нибудь почитать для меня в библиотеке.
9. Мой друг не хочет мне ничего сказать.

ПОРЯДОК СЛОВ В АНГЛИЙСКОМ ПРЕДЛОЖЕНИИ

В английском предложении каждый член предложения, как правило, имеет свое определенное место. В простом распространенном повествовательном предложении следующий порядок слов:

1. Подлежащее.
2. Сказуемое.
3. Дополнение (косвенное, прямое).
4. Обстоятельства (образа действия, места, времени).

Например: **The waiter gives menus to the guests in the restaurant.** или **The waiter gives the guests menus to in the restaurant.**

1) The waiter — подлежащее 2) gives — сказуемое 3) menus — прямое дополнение, to the guests — косвенное дополнение 4) in the restaurant — обстоятельство места.

 **ЗАДАНИЕ 21.** Составьте и напишите предложения, обращая внимание на порядок слов.

1. The best, Victor, waiter, is, at the restaurant.
2. Serves, different, the restaurant, dishes.
3. The, is, Russia, the, in, country, largest, world.
4. Is, the city, in, of, the center, the restaurant.

 **ЗАДАНИЕ 22.** Поставьте косвенное дополнение после глагола и уберите предлог.

Образец: *She gave a letter to the postman. She gave the postman a letter.*

1. Victor wrote a letter to his mother.
2. I'll send the books to you.
3. He brought the book to her this morning.
4. She wrote a letter to her brother.
5. My sister sent a letter to my daughter.
6. He showed the books to me.
7. They wrote a letter to us.

Безличные и неопределенно-личные предложения

Английские предложения отличаются от русских тем, что в них всегда есть подлежащее и сказуемое. Поэтому в безличных предложениях, когда нет подлежащего, используется в качестве формального подлежащего местоимение **it**.

It is not cold today. Сегодня не холодно.

It rains all day long. Целый день идет дождь.

Безличные предложения такого типа состоят из местоимения **it**, которое не переводится, глагола-связки в нужном по смыслу времени и именной части сказуемого, выраженного чаще всего прилагательным. Именная часть может быть также выражена существительным или числительным.

It's nice to meet you. Приятно познакомиться с вами.

It is ten o'clock already. Уже десять часов.

Безличные предложения очень часто описывают погоду, явления природы, обозначают время, расстояние.

Вопросительная и отрицательная формы безличных предложений образуются по тем же правилам, что и вопросительные и отрицательные формы предложений с именным составным сказуемым.

Is it cold? — Холодно? *It is not cold.* — Не холодно.

Isn't it interesting? — Разве не интересно? *It is interesting.* — Интересно.

Частица *not* ставится после первого вспомогательного глагола.

ЗАДАНИЕ 23.

А) Переведите предложения на русский язык.

1. It is ten o'clock in the morning already. 2. It is snowing now. 3. It's morning now. 4. It was nice to meet your friend. 5. It's late. It's time to go home. 6. Isn't it interesting? 7. It is cold today. 8. Is it cold outside? 9. It is only nine o'clock in the evening. It's early to go home. 10. Is it raining now?

Б) Переведите предложения на английский язык.

1. Сегодня холодно. 2. Идет снег целый день. 3. Сейчас утро. 4. Было приятно познакомиться с вашим другом. 5. Поздно. Пора спать. 6. Разве это не смешно? 7. Сейчас уже 10 часов утра. 8. На улице холодно? 9. Сейчас ранняя весна, но уже тепло. 10. Это далеко отсюда?

Повелительное наклонение глагола

Повелительное наклонение выражает приказ, просьбу или запрет на совершение действия. Предложение обычно начинается глаголом-сказуемым в форме инфинитива без частицы *to*.

Например:

Take the menu, please. Возьмите меню, пожалуйста.

Pass me the salt, please. Передайте мне соль, пожалуйста.

Have a cup of tea, please. Выпейте, пожалуйста, чашечку чая.

Для образования отрицательной формы употребляется вспомогательный глагол *to do* с отрицанием *not* (сокр. *don't* [dount]).

Don't be late for dinner. Не опаздывайте к обеду.

Do not smoke here! Не курите здесь!

Don't take this book. Не берите эту книгу.

Для 1-го и 3-го лица единственного и множественного числа форма повелительного наклонения образуется при помощи глагола *let* — разрешать (*let us = let's*), личного местоимения в объектном падеже (*me, him, her, us, them*) или существительного в общем падеже и смыслового глагола. Например:

Let me help you. Позвольте мне помочь вам.

Let them help us. Пусть они помогут нам.

Let us go to the cafe. Пойдемте в кафе.

Let's have supper in this restaurant. Давайте поужинаем в этом ресторане.

Let Tanya lay the table. Пусть Таня накроет стол.

Отрицательная форма повелительного наклонения образуется так же, как и для 2-го лица, т.е. с помощью *do not*.

Do not let (Don't let) the children play with matches. Не разрешайте детям играть со спичками.

Let's not take dessert today. Давайте сегодня не будем брать десерт.

ЗАДАНИЕ 24. Попросите по-английски.

1. Дайте мне меню, пожалуйста. 2. Принесите нам чистые тарелки. 3. Передайте мне соль, пожалуйста. 4. Накройте этот стол для обеда. 5. Возьмите меню, пожалуйста. 6. Говорите по-английски, пожалуйста. 7. Закройте книгу и принесите ее мне. 8. Не открывайте это окно, пожалуйста.

 ЗАДАНИЕ 25. Поставьте глаголы, в скобках в форму повелительного наклонения и переведите предложения.

1. Let's (*to go*) home. 2. Let me (*to help*) you to choose the dessert. 3. Let us (*not / to go*) home now because it is early. 4. (*not / to be*) so lazy! Please, (*to do*) this work now! 5. (*to cook*) this fish, Victor, and

(to serve) it to the guests. 6. It's cold outside. Let's (to put on) our coats. 7. Let them (to do) this themselves. 8. (to pass) me the salt, please. 9. (not / to let) the boys play with matches. 10. Dear guests, let's (to have) supper now. 11. Let me (to ask) you a question.

 **ЗАДАНИЕ 26.** Переведите на английский язык.

1. Пусть они помогут нам. 2. Давайте пойдем в ресторан сегодня. 3. Не курите здесь! 4. Давайте закажем ужин в этом кафе. 5. Позвольте мне познакомить вас с моим другом. 6. Позвольте мне помочь вам, мадам. 7. Давайте встретим наших гостей в холле. 8. Пусть Виктор сделает заказ. 9. Пусть они приходят вечером. 10. Давайте пригласим наших друзей на обед в воскресенье. 11. Дорогие гости, не опаздывайте к обеду.

СПРЯЖЕНИЕ ГЛАГОЛА TO BE

Число	Утвердительная форма	Вопросительная форма	Отрицательная форма
Настоящее время (Present Indefinite)			
Ед. ч.	I am. You are. He (she, it) is.	Am I? Are you? Is he (she, it)?	I am not. You are not. He (she, it) is not.
Мн. ч.	We (you, they) are.	Are we (you, they)?	We (you, they) are not.
Прошедшее время (Past Indefinite)			
Ед. ч.	I (he, she, it) was. You were.	Was I (he, she, it)? Were you?	I (he, she, it) was not. You were not.
Мн. ч.	We (you, they) were.	Were we (you, they)?	We (you, they) were not.
Будущее время (Future Indefinite)			
Ед. ч.	I shall be. You (he, she, it) will be.	Shall I be? Will you (he, she, it) be?	I shall not be. You (he, she, it) will not be.
Мн. ч.	We shall be. You (they) will be.	Shall we be? Will you (they) be?	We shall not be. You (they) will not be.

СПРЯЖЕНИЕ ГЛАГОЛА TO HAVE

Утверждение	Отрицание	Вопрос
I have	I have no...	have I?
he has	he has no...	has he?
she has	she has no...	has she?
it has	it has no...	has it?
we have	we have no...	have we?
you have	you have no...	have you?
they have	they have no...	have they?

Глагол **to have** означает «иметь», «обладать» и переводится на русский язык «у меня (тебя и т.д.) есть».

Вопросительная форма образуется постановкой глагола-сказуемого перед подлежащим или с помощью вспомогательного глагола **do**: *Have you a pen?* или *Do you have you a pen?*

В отрицательных предложениях ставится отрицательное местоимение **no**: *I have no watch. He has no books.* или *He doesn't have books.*

В кратких отрицательных ответах после глагола **have** следует отрицание **not**: *I have not* или (в разговорной речи) *I haven't, he has not* или *he hasn't*.

 **ЗАДАНИЕ 27.** Вставьте глаголы *to be* или *to have* в нужной форме:

1. We do not ... any questions. 2. He ... born in 1989. 3. We ... a lot of rooms in our hotel. 4. It ... an interesting film. 5. Who ... any ideas? 6. He ... a student five years ago. 7. What ... he now? 8. ... you got enough money about you? 9. These ... my guests. 10. Where ... the key to my room? — It ... on the table. 11. What do you ... for breakfast? 12. Mary ... a manager in three years. 13. Who ... a pen? 14. He ... a chef, ... not he? 15. This man ... in the room. 16. What ... the price? 17. How ... you? I ... fine. 18. How ... your friend? 19. ... he any children? 20. Tomorrow we ... a meeting at the conference hall. 21. ... you a sportsman? 22. They ... no time to lay the table. 23. Cars ... four wheels. 24. There ... 25 suites in our hotel now.

ОБОРОТ *THERE IS / THERE ARE*

Оборот *there is / there are* служит для выражения наличия или отсутствия какого-либо предмета в определенном месте или в определенное время. Перевод предложения с таким оборотом нужно начинать с обстоятельства места, а если его нет, то со сказуемого.

Present Indefinite

There is a picture on the wall. На стене картина.

Is there a picture on the wall? На стене есть картина?

There are pictures on the wall. На стене картины.

Are there pictures on the wall? На стене есть картины?

Past Indefinite

There was a picture on the wall. На стене была картина.

Was there a picture on the wall? На стене была картина?

There were pictures on the wall. На стене были картины.

Were there pictures on the wall? На стене были картины?

Future Indefinite

There will be pictures on the wall. На стене будут картины.

Will there be pictures on the wall? На стене будут картины?

Выбор формы глагола *to be* зависит от числа существительного, следующего сразу за ним:

There is a chair and two armchairs in the room.

There are two armchairs and a chair in the room.

Вопросительные предложения с оборотом *there is / there are* строятся следующим образом:

Общий вопрос: *Is there anything in the bag? Will there be lessons tomorrow?*

Специальный вопрос: *What is there in the bag?*

Разделительный вопрос: *There are some pupils in the classroom, aren't there?*

 **Задание 28.** Вставьте *to be* в пустой форме.

1. There ... a new cloth on the table.

2. There ... much work last week.
3. ... there any telegrams from Moscow? Yes, there ... some.
4. ... there ... a flight for Moscow tomorrow? Yes, there
5. There ... much snow last winter.
6. There ... a lot of stars and planets in space.
7. ... there ... a lift in your future house? Yes, there
8. Some years ago there ... many old houses in our street.
9. There ... many large cities in our country.
10. ... there a lamp over the table? Yes, there
11. There ... 7 days in a week.
12. There ... many places of interest in London.
13. Soon there ... a new film on.
14. There ... no book on the table.
15. There ... 4 seasons in a year.
16. When I came into the room there ... nobody there.
17. There ... a conference next week.
18. ... there anything tasty for dessert?

 **Задание 29.** Напишите следующие предложения в прошедшем и будущем временах.

1. There is much snow in winter.
2. There are 5 theatres in our city.
3. There is no lift in our house.
4. There are many new books in our library.
5. There is little milk in the bottle.
6. There are 3 rooms in our flat.
7. There is a map on the wall.

 **Задание 30.** Переведите на английский язык, используя оборот *there is/are*.

1. Недалеко от моего дома есть хорошее кафе с самообслуживанием.
2. В этом кафе хорошие и недорогие обеды.
3. В кафе обычно много посетителей.
4. В меню обычно много разных блюд.
5. На каждом столе есть меню.
6. На тарелке есть салфетка.
7. В кафе с самообслуживанием нет официантов.

8. В кафе большой зал и много столов.
9. В зале много столов и стульев.
10. На столах скатерти, тарелки, ножи, вилки и ложки.
11. В центре стола ваза с цветами и прибор для специй.
12. Есть кто-нибудь здесь?
13. В саду никого нет.
14. На столе есть что-нибудь? — Нет, там ничего нет.
15. На столе есть какая-нибудь посуда? — Да, там есть несколько тарелок и стаканов.
16. В комнате есть какая-нибудь мебель? — Нет, там ничего нет.

СТЕПЕНИ СРАВНЕНИЯ ПРИЛАГАТЕЛЬНЫХ И НАРЕЧИЙ

Прилагательные обозначают признаки предметов и отвечают на вопрос *какой?*

A wide road. Широкая дорога.

A tall tree. Высокое дерево.

An interesting book. Интересная книга.

Наречия отвечают на вопрос *как?*

He speaks English well. Он говорит по-английски хорошо.

Прилагательные и наречия имеют три формы степеней сравнения:

- положительную (positive degree),
- сравнительную (comparative degree),
- превосходную (superlative degree).

Формы сравнительной и превосходной степеней образуются двумя способами:

Способ 1. Если прилагательное односложное, форма его сравнительной степени образуется при помощи суффикса **-er**, а форма превосходной степени — при помощи суффикса **-est**.

Положительная степень	Сравнительная степень	Превосходная степень
strong сильный	stronger сильнее	the strongest сильнейший
cold холодный	colder холоднее	the coldest самый холодный

Некоторые двусложные прилагательные, оканчивающиеся на **-y**, **-er**, **-ow** образуют степени сравнения так же, как и односложные, с помощью суффиксов **-er** и **-est**.

easy легкий

easier более легкий, легче

the easiest самый легкий, легчайший

clever умный

cleverer более умный, умнее

the cleverest самый умный, умнейший

narrow узкий

narrower более узкий, уже

the narrowest самый узкий

Способ 2. От двусложных прилагательных и прилагательных, состоящих из трех или более слогов, сравнительная степень образуется при помощи слова **more (less)** более (менее), а превосходная степень — при помощи слова **most (least)** наиболее (наименее).

famous знаменитый

more(less) famous более (менее) знаменитый

the most famous самый знаменитый, знаменитейший

interesting интересный

more(less) interesting более (менее) интересный, интереснее

the most interesting самый интересный, интереснейший

Исключения при образовании степеней сравнения прилагательных

Положительная степень	Сравнительная степень	Превосходная степень
good (хороший)	better (лучше)	the best (самый лучший, лучше всего)
bad (плохой)	worse (более плохой, хуже)	the worst (самый плохой, худший)

Окончание

Положительная степень	Сравнительная степень	Превосходная степень
little (маленький)	less (меньше, меньший)	the least (самый маленький)
many, much (много)	more (больше)	most (больше всего, самый большой)
far (далекий)	farther (более далекий)	the farthest (самый далекий)
far (далеко)	further (дальше)	the furthest (дальше всего)

Существительное, определяемое прилагательным в превосходной степени, всегда имеет определенный артикль *the*.

В предложениях со степенями сравнения прилагательных и наречий используются следующие союзы и способы выражения сравнения:

as ... as	такой же ... , как
not so ... as	не такой ... , как
not such (a) ... as	не такой ... , как
twice as much as	в два раза больше
three times as long as	в три раза длиннее, чем
three times as high as	в три раза выше, чем
ten times as much as	в десять раз больше
half as much/many	вдвое меньше
half the size/the weight	в два раза меньше по размеру/
по весу	
half the length	в два раза меньше по длине
much better/worse	намного лучше/хуже
much more/less	гораздо больше/меньше
the ... the	чем ..., тем

Наиболее употребительные наречия

Наречия места и направления:

here — здесь, тут
there — там
inside — внутри

outside — снаружи
down — вниз
back — сзади, назад
away — вдали, вон, прочь
downward — вниз
upward — вверх

Наречия времени:

now — сейчас, теперь
before — до, перед, прежде
ever — когда-либо
never — никогда
always — всегда
often — часто
usually — обычно
seldom — редко
still — все-еще
already — уже
just — только-что, только
yet — еще, уже
sometimes — иногда
today — сегодня
tomorrow — завтра
yesterday — вчера
recently — недавно
lately — в последнее время
commonly — обычно

Наречия образа действия:

slowly — медленно
quickly — быстро
easily — легко
calmly — спокойно
brightly — ярко
hardly — с трудом, едва

Наречия меры и степени:

much — много, сильно**little** — немного, мало**enough** — достаточно**too** — слишком**almost** — уже, почти**very** — очень

 **ЗАДАНИЕ 31.** Образуйте сравнительную и превосходную степени от следующих прилагательных и наречий.

1. large, tall, long, easy, hot, big, cold, nice, bad, strong, short, wide, good, happy, high, low, busy, well, little, many, far.

2. wonderful, necessary, quickly, interesting, comfortable, popular, active, famous, pleasant, beautiful, slowly, clearly.

 **ЗАДАНИЕ 32.** Поставьте прилагательные в скобках в нужную форму:

1. Winter is (cold) season.
2. Moscow is (old) than St. Petersburg.
3. What is (short) month in the year?
4. It was (bad) mistake I've ever made.
5. In summer the days are (long) than in winter.
6. It is (cold) today than it was yesterday.
7. The Russian grammar is (difficult) than the English one.
8. It was (good) film I've ever seen.
9. Steel is (strong) than wood.
10. Your house is not so (new) as mine.

 **ЗАДАНИЕ 33.** Найдите пары слов, имеющих противоположные значения и переведите их.

- | | |
|--------------|-----------|
| 1. absent | a. closed |
| 2. cheap | b. cold |
| 3. deep | c. dull |
| 4. difficult | d. easy |

- | | |
|----------------|--------------|
| 5. high | e. expensive |
| 6. hot | f. far |
| 7. interesting | g. huge |
| 8. long | h. last |
| 9. near | i. low |
| 10. next | j. narrow |
| 11. open | k. old |
| 12. rich | l. poor |
| 13. small | m. present |
| 14. wide | n. shallow |
| 15. young | o. short |

 **ЗАДАНИЕ 34.** Раскройте скобки, употребив нужную степень сравнения прилагательного/наречия.

1. Winter is (cold) season of the year. 2. Moscow is (large) than St. Petersburg. 3. Which is (long) day of the year? 4. The Alps are (high) mountains in Europe. 5. Even (long) day has an end. 6. It is one of (important) questions of our conference. 7. Your English is (good) now. 8. Who knows him (well) than you? 9. We have (little) interest in this work than you. 10. Health is (good) than wealth. 11. He worked (well) of all. 12. Today he worked (slowly) than usually.

 **ЗАДАНИЕ 35.** Переведите предложения на английский язык.

1. Эта книга не так интересна, как та. 2. Балтийское море не такое теплое, как Черное море. 3. Чем больше вы читаете, тем больше вы знаете. 4. Мой брат не такой высокий, как ты. 5. Чем раньше вы встаете, тем больше вы можете сделать. 6. Сегодня погода такая же хорошая, как вчера. 7. Ваша комната такая же светлая, как и моя. 8. Джон знает русский язык так же, как и английский язык. 9. Английская грамматика не такая трудная, как русская. 10. Чем длиннее ночь, тем короче день.

ПРЕДЛОГИ

Предлоги, обозначающие место

above — над	<i>There is a lamp above the table.</i>
across — через	<i>I live across the street.</i>
around — вокруг	<i>We are sitting around the table.</i>
at — у, в, возле, рядом	<i>We are sitting at the table.</i> <i>I study at the University.</i> <i>The pupils are at the lesson.</i>
behind — за, позади, сзади	<i>There is a garden behind the house.</i>
between — между	<i>Between the tables.</i>
down — вниз	<i>Down the river.</i>
in — в	<i>He is in the office.</i>
on — на	<i>The book is on the desk.</i>
under — под	<i>The book is under the table.</i>
in front of — впереди, перед	<i>There is a telephone in front of him.</i>
near — вблизи, около, рядом с, возле	<i>She is sitting near the table.</i>
over — над, через, сверх	<i>There is a bridge over the river</i>
up — вверх	<i>Up the river.</i>

Предлоги направления

to — к	<i>Come to me.</i>
from — от, из, со	<i>Take this book from the table.</i> <i>I come from Russia.</i>
into — в, внутрь	<i>Put the book into the bag.</i>
out of — из	<i>Take the book out of the bag.</i>
on(to)/onto — на	<i>Snow fell onto the ground.</i>
through — через, сквозь	<i>He came in through the door.</i>

Предлоги времени

in — в	<i>in April, in 2003</i>
in — через	<i>in an hour, in two days</i>
at — в	<i>at 5 o'clock, at midnight</i>

on — в	<i>on Monday, on the 10th of February</i>
by — к	<i>by the end of the week</i>
from ... till ... — от... до	<i>from 5 to 6 o'clock</i>
from ... to ... — от... до	<i>from 5 till 6 o'clock</i>
for — в течение	<i>for an hour</i>
during — во время	<i>during the lesson</i>
after — после	<i>after work</i>
before — перед	<i>before the lesson</i>
within — в течение	<i>within a month</i>

Прочие предлоги

by — посредством	<i>walk by foot, go by plane</i>
with — вместе, с,	<i>write with a pen</i>
чем-либо (как инструментом)	<i>eat with a spoon, write with a pen</i>
for — для	<i>a letter for you</i>

 **Задание 36.** Заполните пропуски подходящими по смыслу предлогами.

- There are no cloths ... the tables.
- What street do you live ...?
- ... Sunday our restaurant serves brunches.
- Last week he went ... Moscow.
- There are a lot of bridges ... the Thames.
- She goes ... work ... bus.
- ... the evening we didn't go anywhere and stayed ... home.
- Many people travel ... train.
- The waiter wrote the bill ... a pen and put it ... the table.
- I was born ... the first ... October.
- Fish is eaten ... a fish fork and never ... a knife.
- He took used plates ... the table and put them ... washing machine.
- We went ... home ... foot.
- They often go ... a walk ... the park.
- He works ... the hotel.
- I don't like to sit ... the window.
- She stood ... and went ... the room.
- Usually I work ... 7 a.m. ... 6 p.m. o'clock.
- I am fond ... classical music.
- Before work waiters put ... their uniforms and chefs go ... the kitchen.

НЕОПРЕДЕЛЕННЫЙ И ОПРЕДЕЛЕННЫЙ АРТИКЛИ

Неопределенный артикль *a (an)*

Неопределенный артикль *a (an)* происходит от числительного *one* (один), определенный — от указательного местоимения *that* (тот).

Артикль употребляется перед каждым нарицательным существительным.

Упоминая предмет впервые, мы употребляем перед ним неопределенный артикль *a(an)*. Упоминая этот же предмет вторично, мы ставим перед ним определенный артикль *the*. Например: *This is a book. The book is interesting.*

Неопределенный артикль *a (an)* употребляется перед *единичным, отдельным* предметом, который мы не выделяем из класса ему подобных. Например: *I bought a book yesterday.* Я купил вчера книгу (одну из многих ей подобных). *I have an apple.* У меня есть яблоко (одно, какое-то).

Неопределенный артикль *an* обычно стоит перед существительным, которое начинается с гласного звука: *an apple, an egg.* Неопределенный артикль *a (an)* может употребляться только с исчисляемыми существительными, стоящими в единственном числе. Перед неисчисляемыми существительными или существительными во множественном числе неопределенный артикль опускается.

Неопределенный артикль *a* необходим в конструкциях:

I have a... This is a... I am a... What a fine day!
I see a... There is a... He is a... What a good boy!

Неопределенный артикль не употребляется:

а) с неисчисляемыми и «абстрактными» существительными:

I like coffee and tea. Friendship is very important in our life.

б) с существительными во множественном числе:

The books are on the table.

в) с именами собственными:

I told Jane about that.

г) с существительными, перед которыми стоят притяжательные или указательные местоимения:

This car is better than that.

That bike is old.

д) с существительными, за которыми следует количественное числительное, обозначающее номер:

Read the text on page eight.

Определенный артикль *the*

Определенный артикль *the* выделяет предмет или предметы из класса им подобных:

The book I bought yesterday was interesting — Книга, которую я купил вчера, была интересной (это — конкретная книга, которую говорящий выделяет из класса ей подобных).

Определенный артикль *the* употребляется как с исчисляемыми, так и с неисчисляемыми существительными, как с единственным, так и с множественным числом.

Например: *This is a book. The book is interesting.* (исчисляемое в единственном числе).

This is meat. The meat is fresh. (неисчисляемое)

These are books. The books are good. (множественное число)

Определенный артикль употребляется:

1) когда известно (из контекста, из окружающей обстановки), о каком предмете (предметах, явлениях) идет речь: *Take the book, please;*

2) когда речь идет о единственном в своем роде предмете или явлении: *The Sun is in the centre of the solar system.*

3) когда существительное имеет ограничивающее определение, чаще всего с предлогом *of*.

We don't know the names of these people.

4) в словосочетаниях типа *in the north, to the west, at the cinema, the same, in the country, the rest of the ...*

5) если перед существительным стоит прилагательное в превосходной степени.

This is the most interesting book.

С географическими названиями и с именами собственными, артикль, как правило, не употребляется, кроме следующих случаев:

а) с названиями морей, рек, океанов, горных хребтов, групп островов используется определенный артикль: *the Pacific Ocean, the Black Sea, the Thames, the British Isles*;

б) определенный артикль используется с несколькими названиями стран, областей и городов:

the Ukraine, the Crimea, the Caucasus, the Netherlands, the Hague, the Riviera, the Congo, the West Indies;

в) определенный артикль используется с названиями стран, состоящими из 2 и более слов:

the Russian Federation, the United States of America, the United Kingdom;

г) перед собирательным именем семьи *The Petrovs* – Петровы.

Артикль не нужен в сочетаниях со словами *next* и *last* типа: *next week, next year, last month, last Tuesday*

 **ЗАДАНИЕ 37.** Вставьте, где необходимо, артикли *a, an* или *the*.

1. Go to ... table and sit down, please. 2. Can I ask you ... question? 3. How far is your ... hotel from here? 4. What is ... best dish in ... menu? 5. ... caviar is ... most expensive dish in ... menu. 6. What is ... name of ... waiter? 7. ... Petrovs have two ... children, ... boy and ... girl. ... boy is five and ... girl is three. 8. I bought ... apple and ... orange. ... apple was cheap but ... orange was expensive. 9. What did you have for ... dinner? 10. Will you have ... cup of ... tea? 11. Usually ... breakfast is served at ... 8 o'clock in ... morning. 12. He is ... waiter by ... profession. 13. We shall go to ... restaurant together with ... our friends. 14. I like ... coffee without ... sugar. 15. What ... fine day it is today! 16. We came into ... shop. 17. What do you usually have for ... breakfast? 18. What do you usually have for ... second course? 19. I had ... supper at the hotel restaurant. 20. She likes ... black coffee for ... breakfast. 21. I liked ... pork we had for ... supper. 22. I had ... big dinner today. 23. She will cook ... soup for ... dinner. 24. I enjoyed ... lunch they served at the restaurant. 25. What can you recommend for ... first course? 26. For ... breakfast I had ... boiled egg and ... cup of ... strong tea.

 **ЗАДАНИЕ 38.** Вставьте артикли *a, an, the* где они необходимы.

1. This is ... pencil. ... pencil is red.
2. She is ... teacher. She is our ... teacher of English.
3. ... Baikal is ... lake. It's one of ... deepest lakes in ... world.
4. There are ... many flowers in our garden. ... flowers are beautiful.
5. ... Black Sea is in ... South of Russia.
6. This is ... Nick. He works as ... waiter. He is ... good worker.
7. There is ... café in our street. This ... café is not big.
8. Yuri Gagarin was ... first cosmonaut in ... world.
9. In summer ... sky is blue and ... sun shines brightly.
10. This is ... Ann's book.
11. ... winter begins in ... December.
12. What .. fine day it is today!
13. ... Mathematics and ... Computer Science were ... my favourite subjects at ... school.
14. I don't know ... way to ... station.
15. Usually I get up at ... 7 o'clock in ... morning.
16. Will you have ... cup of ... tea?
17. ... Warsaw is ... capital of Poland.
18. I went to ... Smirnovs, but they were not at ... home.
19. Be ... good boy and go to ... bed.

 **ЗАДАНИЕ 39.** Вставьте артикли, где они необходимы.

1. Do you live near your work? 2. What is largest city in world? 3. This street is longest in town. 4. Next year we'll go to Black Sea coast. 5. Who was first man to fly into space? 6. What city is capital of United States? 7. What did you have for lunch? 8. Take pen and make exercise in written form. 9. Who is man at table? — He is teacher. 10. Peter is tallest in basketball team. 11. Dictionaries cannot be used at examination. 12. We came into nearest shop. 13. Spring is best time for planting. 14. Rostov-na-Donu is situated on right bank of Don river. 15. What do you usually have for breakfast?

МНОЖЕСТВЕННОЕ ЧИСЛО СУЩЕСТВИТЕЛЬНЫХ

Обычно множественное число существительных образуется путем прибавления к основе окончания -s:

a boy — boys,
a book — books,
a pen — pens,
a girl — girls.

Исключения:

1) Множественное число существительных, основа которых оканчивается на *-ch, -s, -ss, -sh, -x*, а также имеющих окончание *-o*, образуется путем прибавления окончания *-es*:

a bench скамейка — *benches*
a bus автобус — *buses*
a glass стакан — *glasses*
a box коробка — *boxes*
a potato картошка — *potatoes*

2) Существительные, оканчивающиеся на *-y* (после **согласной**) во множественном числе имеют окончание *-ies*:

a baby младенец — *babies*
a fly муха — *flies*
a lady леди — *ladies*

Существительные, оканчивающиеся на *-y* (после **гласной**) во множественном числе имеют окончание *-s*:

a boy — boys
a toy — toys

3) Если слово оканчивается на *f (-fe)*, то во множественном числе *f* меняется на *v* и добавляется *-(es)*

a life жизнь — *lives*
a knife нож — *knives*
a shelf полка — *shelves*
a wife жена — *wives*

(исключение: *roof* крыша — *roofs*).

Как читаются окончания существительных во множественном числе?

Окончание *-s* читается как [s] после глухих согласных: *books, cats.*

Окончание *-s* читается как [z] после звонких согласных и гласных: *pens, boys.*

Окончание *-es* читается как [ɪz] после s, ss, sh, ch, x, z: *boxes, matches.*

Ряд существительных образует множественное число **не по общим правилам**:

а) изменяется корневая гласная:

a man мужчина — *men* мужчины
a woman женщина — *women* женщины
a foot нога — *feet* ноги
a tooth зуб — *teeth* зубы
a goose гусь — *geese* гуси
a mouse мышь — *mice* мыши

б) добавляется окончание *-en*:

an ox бык — *oxen* быки
a child ребенок — *children* дети

в) заимствуются формы единственного и множественного числа из латинского и греческого языков:

a formula — formulae (formulas)
a crisis — crises
a criterion — criteria
an index — indices
a bacterium — bacteria

В английском языке есть существительные, которые имеют одну (общую) форму для единственного и множественного числа:

<i>a deer</i> олень	<i>deer</i> олени
<i>a sheep</i> овца	<i>sheep</i> овцы
<i>a fish</i> рыба	<i>fish</i> рыбы
<i>a swine</i> свинья	<i>swine</i> свиньи

Некоторые существительные могут употребляться в форме только единственного либо множественного числа.

**Существительные,
употребляемые только в единственном числе:**

money — деньги
sugar — сахар
hair — волосы
business — дело
information — информация, сведения
fruit — фрукты
progress — прогресс, успехи
news — новость, новости
peace — мир
love — любовь
knowledge — знание, знания
advice — советы
furniture — мебель
luggage — багаж

**Существительные,
употребляемые только во множественном числе:**

clothes — одежда
goods — товары
riches — богатства
thanks — благодарности
manners — манеры

Только во множественном числе употребляются обозначения предметов, состоящих из двух и более частей:

trousers — брюки
glasses — очки
scissors — ножницы
shorts — шорты
pliers — плоскогубцы

 **ЗАДАНИЕ 40.** Выберите правильный вариант, обращая внимание на исчисляемые и неисчисляемые существительные.

1. They gave us some advice / advices.
2. He's going to buy some new trouser / trousers.
3. They are going to buy some new furniture / furnitures.
4. His hair / hairs is long.
5. We can give you all the necessary information / informations about your travel.
6. I'm going to buy new sunglass / sunglasses.
7. Porters carry guests' luggage / luggages to their rooms.

 **ЗАДАНИЕ 41.** Перепишите исчисляемые и неисчисляемые существительные в 2 столбика и переведите их.

Time, water, machine, music, snow, word, coffee, money, idea, family, knowledge, sea, hour, tree, silver, meat, happiness, information, speed, book, news, house, friend, milk, student, pen, paper, clothes, picture, air.

 **ЗАДАНИЕ 42.** Напишите следующие существительные во множественном числе.

month, pen, hero, goose, company, life, deer, tomato, city, man, play, news, child, fruit, shelf, leaf, foot, fish, woman, money, information, box, sheep, place, library, photo, mouse, lady, glasses, bush, dress, country, bus, party, wife, day, knife, knowledge,

 **ЗАДАНИЕ 43.** Поставьте все существительные в следующих предложениях во множественное число (изменяя также форму глагола *to be* и указательные местоимения *this* на *these* и *that* на *those*).

1. This cafe is very good.
2. The guest took his seat at the table.
3. A new restaurant is in our street.
4. That cafe is new.
5. Put this knife on that table.
6. Is this a tasty dish?
7. What is his name?
8. The waiter put a knife, a fork and a spoon on the table.
9. This man works in the kitchen.
10. This is my book.
11. The napkin was on the table.
12. This restaurant is large.
13. Is that man a waiter?

ОСНОВНЫЕ ТИПЫ ВОПРОСОВ В АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

1. Общий вопрос

Общий вопрос относится ко всему предложению в целом, и ответом на него будут слова *yes* или *no*:

Do you like ice-cream? — Yes, I do.

Can you speak English? — Yes, I can.

Are you a schoolboy? — No, I am not.

Have you bought a text book? — Yes, I have.

Порядок слов в общем вопросе:

- 1) вспомогательный (модальный, глагол-связка) глагол;
- 2) подлежащее (существительное или местоимение);
- 3) смысловой глагол (или дополнение).

2. Специальный вопрос

Специальный вопрос относится к какому-нибудь члену предложения или их группе и требует конкретного ответа:

What is your name? — My name is Peter.

Where do you live? — I live in Rostov.

Специальный вопрос всегда начинается со специального вопросительного слова:

who (кто?)	where (где?)
whom (кого?)	why (почему?)
what (что?)	how long (как долго?)
which (который?)	how many (сколько?)
whose (чей?)	how much (сколько?)
when (когда?)	how (как?)

Порядок слов в специальном вопросе:

- 1) вопросительное слово (*what, where, who, when, how* и т.д.);
- 2) вспомогательный (модальный, глагол-связка) глагол;
- 3) подлежащее;
- 4) смысловой глагол;
- 5) дополнения;
- 6) обстоятельства (места, времени, образа действия и т.д.).

В специальных вопросах, обращенных к подлежащему в формах Present и Past Indefinite, **не употребляется** вспомогательный глагол *to do (did)* и сохраняется прямой порядок слов:

Who wants to go to the cinema?

Whose pen is it?

Who lives here?

3. Альтернативный вопрос

Альтернативный вопрос предполагает выбор из двух возможностей:

Do you like coffee or tea? — Вы любите кофе или чай?

Альтернативный вопрос начинается как общий вопрос, затем следует разделительный союз *or* и вторая часть вопроса.

4. Разделительный вопрос

Разделительный вопрос состоит из двух частей. Первая часть — это повествовательное предложение (утвердительное или отрицательное), вторая, отделенная запятой от первой, — краткий вопрос, который на русский переводится **не правда ли?** **не так ли?**

You are a student, aren't you? — Вы студент, не правда ли?

You aren't a student, are you? — Вы не студент, не так ли?

В кратком вопросе повторяется вспомогательный, модальный или связочный глагол предложения, содержащего заявление. Если сказуемое предложения выражено глаголами *to be* или *to have*, то повторяются эти глаголы.

He is reading, isn't he? Он читает, не так ли? (Повторяется вспомогательный глагол.)

He can read, can't he? Он умеет читать, не так ли? (Повторяется модальный глагол *can*.)

He is a good specialist, isn't he? Он хороший специалист, не так ли? (Повторяется связочный глагол *to be*.)

He has a book, hasn't he? У него есть книга, не так ли? (Повторяется глагол *to have*, употребляемый как смысловой глагол.)

Если в повествовательной части разделительного вопроса содержится *утверждение*, то во второй — *отрицание*.

Если в повествовательной части — *отрицание*, то во второй части, как правило, — *утверждение*:

He is there, isn't he? Он там, не так ли?

He isn't there, is he? Он не там, не так ли?

 **ЗАДАНИЕ 44.** Поставьте общий вопрос к предложению и дайте краткие утвердительные и отрицательные ответы.

А) Образец: *The guests are at the restaurant. Are the guests at the restaurant? Yes, they are.*

Mary is a good cook. Is she a good cook? Yes, she is.

1. The cooks are in the kitchen.
2. The waiters are in the dining hall.
3. The tables are set for dinner.
4. The watermelon is juicy.
5. The menu card is on the table.
6. He is a good waiter.
7. Our dinner was very good.
8. Our table is in the corner.

В) Образец: *The guests are not at the restaurant. Are the guests at the restaurant? No, they are not.*

He is not a waiter. Is he a waiter? No, he is not.

1. The dining hall is not small.
2. The waiters are not in the dining hall now.
3. The tablecloths are not on the tables now.
4. Menu-cards are not on the table.
5. Steak is not on the menu today.
6. Mary is not a headwaiter.
7. Cigarettes are not on sale.
8. There are no flowers on the table.

 **ЗАДАНИЕ 45.** Поставьте к каждому предложению разделительный вопрос.

1. She is a student.

2. He speaks English well.
3. They have many books.
4. The weather was fine yesterday.
5. We saw a new film yesterday.
6. You can read well.

 **ЗАДАНИЕ 46.** Составьте письменно вопросы к следующим предложениям. 1. Общие. 2. Специальные. 3. Разделительные.

1. There is a menu-card on the table.
2. The guests are leaving the restaurant at eleven o'clock.
3. They will go to work on Monday.
4. Our headwaiter knows several foreign languages.
5. He has ordered a substantial breakfast.
6. They were in many countries.
7. They are working in the kitchen.
8. Dinner is the largest meal during the day.
9. He likes oysters.
10. I heard about this restaurant from my friend.

 **ЗАДАНИЕ 47.** Переведите предложения на английский язык.

1. Он живет в Ростове или в Москве?
2. Он официант или метрдотель?
3. Вы уже сделали заказ или нет?
4. Вы хотите чай или кофе?
5. Ваш друг работает в магазине или в кафе?

ЧИСЛИТЕЛЬНЫЕ THE NUMERALS

Числительные обозначают количество предметов или порядок предметов при счете.

Числительные делятся на количественные, отвечающие на вопрос «сколько?», и порядковые, отвечающие на вопрос «который?».

Количественные числительные от 13 до 19 образуются прибавлением суффикса *-teen* к основе.

Числительные, обозначающие десятки, имеют суффикс *-ty*. Порядковые числительные кроме первых трех (*first, second, third*) образуются прибавлением суффикса *-th* или *-eth* к соответствующим количественным числительным. Существительные с порядковыми числительными всегда употребляются с определенным артиклем.

**Количественные
числительные
СКОЛЬКО?**

1 one — один
2 two — два
3 three — три
4 four
5 five
6 six
7 seven
8 eight
9 nine
10 ten
11 eleven
12 twelve
13 thirteen
14 fourteen
15 fifteen
16 sixteen
17 seventeen
18 eighteen
19 nineteen
20 twenty

Десятки:

20 twenty — the twentieth
30 thirty — the thirtieth
40 forty — the fortieth

**Порядковые
числительные
КАКОЙ ПО СЧЕТУ?**

the **first** первый
the **second** второй
the **third** третий
the fourth
the fifth
the sixth
the seventh
the eighth
the ninth
the tenth
the eleventh
the twelfth
the thirteenth
the fourteenth
the fifteenth
the sixteenth
the seventeenth
the eighteenth
the nineteenth
the twentieth

Составные числительные:

twenty-two — the twenty-second
thirty-three — the thirty-third
forty-four — the forty-fourth

50 fifty — the fiftieth fifty-five — the fifty-fifth
60 sixty — the sixtieth sixty-six — the sixty-sixth
70 seventy — the seventieth
80 eighty — the eightieth
90 ninety — the ninetieth

Числительные от 100 и больше:

100 — a (one) hundred 100th — the hundredth
101 — a (one) hundred and one 101st — the one hundred and first
200 — two hundred 200th — the two hundredth
1000 — (one) thousand 1000th — the thousandth
1001 — a (one) thousand and one
5,550 — five thousand five hundred and fifty
5,000,000 — five million
1500 — fifteen hundred (one thousand five hundred)

Числительные *hundred, thousand, million* не имеют окончания *-s*, когда перед ними стоит другое числительное. Когда числительные обозначают неопределенное количество, они употребляются во множественном числе с окончанием *-s*, за которым следует предлог *of*. Сравните:

<i>hundreds of books</i>	<i>two hundred books</i>
<i>thousands of books</i>	<i>five thousand books</i>
<i>millions of people</i>	<i>two million people</i>

Номера страниц, домов, квартир, транспорта, обозначаются не порядковыми, а количественными числительными. В этих случаях существительные употребляются без артикля: *page 15, house 40, flat 13, bus 72*.

Как читаются математические выражения?

(x) — multiply, times
(:) — divide, divided by
(+) — add, sum up, plus
(-) — subtract, minus
(=) — equals, is equal, makes
 2^2 — two in the second power

Как читаются даты?

Числительное, обозначающее год, делится на две части — число сотен, а затем — число десятков и единиц.

1900 — *nineteen hundred, in (the year) nineteen hundred*

2000 — *two thousand, in (the year) two thousand*

1905 — *nineteen five, in (the year) nineteen five*

Даты читаются следующим образом:

April 12, 2003

1) on the twelfth of April, two thousand three;

2) on April the twelfth, two thousand three.

Задание 48. Напишите словами по-английски:

1. Количественные числительные:

3, 5, 11, 12, 13, 24, 69, 325, 1005, 530425, 1.745.033.

2. Порядковые числительные:

1, 2, 15, 23, 84, 149, 150, 208, 1000, 2.000.000.

Задание 49. Напишите цифрами следующие даты:

a) The first of March nineteen seventy-six;

b) The fifth of December two thousand;

c) The sixteenth of May nineteen five;

d) The third of July nineteen hundred.

Задание 50. Напишите словами по-английски.

1) 7 марта 1999 года; 2) 1 сентября 1974 года; 3) 22 апреля 1911 года; 4) 11 марта 1951 года; 5) 12 декабря 2024 года.

Как читаются дробные числительные?**Простые**

1/2 — a (one) half;

1/4 — a (one) quarter

2/3 — two thirds

1.5 — one and a half

Десятичные

0.1 — O[ou] point one

2.45 — two point four five

35.25 — three five (или: thirty-five) point two five

Задание 51. Напишите цифрами дробные числа.**Простые:**

1) A (one) half; 2) two thirds; 3) a (one) quarter; 4) three fourths; 5) two and a (one) half; 6) five and one sixth; 7) a (one) fifth.

Десятичные:

1) Zero (nought/ou) point two; 2) two point four five; 3) four point five; 4) three four (thirty four) point one zero two; 5) nought point nought one; 6) six point three five; 7) fifty eight point three nought five.

Задание 52. Напишите по-английски.

A. 1) 220 дней; 2) 1500 человек; 3) 20545 книг; 4) около 100 страниц; 5) почти 300 тетрадей.

B. 1) первый автобус; 2) вторая страница; 3) миллионный посетитель; 4) часть первая; 5) номер десятый.

C. 1. Два миллиона человек. 2. Миллионы книг. 3. Триста восемьдесят пять страниц. 4. Двадцать первое декабря 1997 года. 5. Двенадцатое марта 2000 года. 6. Одна четвертая. 7. Три пятых. 8. Ноль целых, двадцать пять сотых. 9. Четыре целых и пять шестых. 10. Две целых, сто пять тысячных.

ОБОЗНАЧЕНИЯ ВРЕМЕНИ

Если минутная стрелка (the long hand) находится в правой части циферблата (a face) — используется предлог **past**.

It's ten **past** eleven.

Десять минут двенадцатого.

It's a quarter **past** eleven.

Четверть двенадцатого.

It's half **past** eleven.

Половина двенадцатого.

Если минутная стрелка находится в левой части циферблата, то используется предлог **to**.

It's ten **to** twelve.

Без десяти двенадцать.

It's a quarter **to** twelve.

Без четверти двенадцать.

It's twenty minutes **to** twelve. Без двадцати минут двенадцать.
It's eleven **sharp**. Одиннадцать часов ровно.

Время до полудня обозначается **a.m.** (от лат. *ante meridiem*), а после полудня **p.m.** (от лат. *post meridiem*). Например: **10 a.m.** — Десять часов утра. **6 p.m.** — Шесть часов вечера.

 **Задание 53.** Напишите словами по-английски время:

- А) 8.05, 8.10, 8.15, 8.20, 8.25, 8.30, 8.35, 8.45, 8.50, 8.55, 9.00
Б) 1. Без двадцати двенадцать.
2. Без четверти три.
3. Половина пятого.
4. Четверть седьмого.
5. Десять минут второго.
6. Ровно двенадцать часов.

Дни недели (употребляются с предлогом **on**)

Monday ['mʌndi] — понедельник
Tuesday ['tju:zdi] — вторник
Wednesday ['wenzdi] — среда
Thursday [θə:zdi] — четверг
Friday ['fraidi] — пятница
Saturday ['sætədi] — суббота
Sunday ['sʌndi] — воскресенье

Месяцы (употребляются с предлогом **in**)

January ['dʒenjuəri] — январь
February ['februəri] — февраль
March [mɑ:tʃ] — март
April ['eɪprɪl] — апрель
May [meɪ] — май
June [dʒu:n] — июнь
July [dʒu:'laɪ] — июль
August ['ɔ:gəst] — август
September [sep'tembə] — сентябрь
October [ɒk'təʊbə] — октябрь
November [nou'vembə] — ноябрь
December [di'sembə] — декабрь

Времена года (употребляются с предлогом **in**)

spring [sprɪŋ] весна
summer ['sʌmə] лето
autumn ['ɔ:təm] осень
winter ['wɪntə] зима

Запомните следующие слова и выражения:

a watch — часы (наручные, карманные)
a clock — часы (стенные, настольные)
My watch is five minutes fast. — Мои часы спешат на 5 минут.
My watch is five minutes slow. — Мои часы отстают на 5 минут.
What day is it today? — Какой сегодня день (недели)?
What date is it today? — Какое сегодня число?
What time is it now? — Который час?
What is the time? — Который час?

Выражения, связанные со временем

yesterday — вчера
the day before yesterday — позавчера
today — сегодня
tonight — сегодня вечером
tomorrow — завтра
the day after tomorrow — послезавтра
a fortnight — две недели
from 10 till 12 — с 10 до 12
half an hour — полчаса
10 days ago — 10 дней назад
It's time to ... — пора (делать что-либо)
in an hour's time — в течение часа
in time — вовремя (не слишком поздно; так, чтобы успеть)
on time — вовремя (точно по плану)
in the middle of ... — в середине
this week (month, year) — на этой неделе (в этом месяце, году)
next week — на следующей неделе
last week — на прошлой неделе
last night — вчера вечером

ВРЕМЕНА АНГЛИЙСКОГО ГЛАГОЛА

ГРУППА ВРЕМЕН SIMPLE (INDEFINITE)

Present Simple tense

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I play	I do not play	I don't play	Do I play?
You play	You do not play	You don't play	Do you play?
He/she/it plays	He/she/it does not play	He/she/it doesn't play	Does he/she/it play?
We play	We do not play	We don't play	Do we play?
You play	You do not play	You don't play	Do you play?
They play	They do not play	They don't play	Do they play?

Present Simple используется:

Когда говорят об обычных повторяющихся действиях, например:

John plays tennis once a week.

We start work at 9 a.m. every day.

Mary gets up 7 a.m. on weekdays.

I go to school every day.

Когда говорят о вкусах, например:

Peter likes Chinese food.

Julie doesn't like fish.

Children love chocolate.

Когда сообщают факты, например:

The sun rises in the east.

In Europe, the weather is cold in winter.

Authors write books.

Для указания на повторный характер действия часто употребляются слова:

every day / week, month, year (каждый день / каждую неделю, месяц, год),

often (часто),
seldom (редко),
always (всегда),
usually (обычно),
never (никогда).

Наречия *often, seldom, always, never, usually* обычно ставятся перед глаголом. В предложениях с глаголом **to be** эти наречия обычно ставятся после глагола.

He is never late for his work. — Он никогда не опаздывает на работу.

Глаголы в Present Simple

в 3-м лице единственного числа имеют окончание **-s (-es)**.

 **Задание 54.** Вставьте глаголы *start, take, eat, think, sleep, go, like, drink, write, live* в нужной форме.

1. The serial on TV ... every day at 8 p.m.
2. The children ... milk with their meals.
3. Cats usually ... a lot.
4. Julie ... a letter to her mother once a week.
5. Tom and Julie ... in a big city in the centre of the country.
6. Tourists ... to Egypt to see the pyramids.
7. Jimmy always ... the bus to go to school.
8. We all know that children ... sweets.
9. Anne ... it's a good idea to learn English.
10. If you want to be healthy, you must ... good food.

Past Simple tense

Past Simple используется, когда говорят о законченных действиях в законченный период времени. Например:

Yesterday evening, I played tennis with a friend.

I went to school in 1990.

When I was at school, I liked history.

Five minutes ago, I finished the report for my boss.

Last week I attended a meeting in a conference hall.

ПРАВИЛЬНЫЕ И НЕПРАВИЛЬНЫЕ ГЛАГОЛЫ REGULAR AND IRREGULAR VERBS

По способу образования прошедшего времени все глаголы в английском языке можно разделить на две группы: правильные и неправильные. У правильных глаголов вторая и третья формы (*Past Indefinite Tense* и *Past Participle* — простое прошедшее время и причастие прошедшего времени) совпадают между собой и образуются путем прибавления к основе глагола окончания **-ed (-d)**:

to ask — asked to change — changed
to receive — received to work — worked

При этом существует ряд особенностей:

а) если глагол оканчивается на **-y** с предшествующей согласной, то буква **y** меняется на **i** и добавляется окончание **-ed**:

to supply — supplied to apply — applied.

Если глагол оканчивается на **-y** с предшествующей гласной, то буква **y** не меняется и добавляется окончание **-ed**:

to stay — stayed to play — played;

б) если глагол оканчивается на согласную с предшествующим кратким гласным звуком, то согласная на конце удваивается:

to stop — stopped

После звонких согласных и гласных звуков окончание **-ed** или **-d** произносится как [d] *loved, said*, а после глухих согласных как [t] *looked*.

После звуков [d] и [t] на конце слова окончание **-ed (-d)** произносится как [ɪd] *landed, started*.

Неправильные глаголы образуют вторую и третью формы различными способами, без четких правил. Это наиболее часто употребляемые глаголы. В конце книги приведен список часто встречающихся неправильных глаголов.

Отрицательная и вопросительная формы в *Indefinite* образуются при помощи вспомогательных глаголов *do, does, did* с частицей *not*, краткая форма: *don't, doesn't, didn't*. Вопросительные предложения образуются, как правило, простой перестановкой подлежащего и вспомогательного глагола. Вопросительные местоимения при этом стоят всегда впереди.

Past Simple

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I played	I did not play	I didn't play	Did I play?
You played	You did not play	You didn't play	Did you play?
He/she/it played	He/she/it did not play	He/she/it didn't play	Did he/she/it play?
We played	We did not play	We didn't play	Did we play?
You played	You did not play	You didn't play	Did you play?
They played	They did not play	They didn't play	Did they play?

 **ЗАДАНИЕ 55.** Раскройте скобки и поставьте глаголы в *Past Simple*.

1. We (buy) a new car on Tuesday.
2. Mandy not (do) her homework yesterday.
3. When you (meet) Jane?
4. Why they (go) to London?
5. I not (be) ill last month.
6. Where your parents (live) when they (be) young?
7. Jill (be) in London last year.
8. When Fred (give) you this book?
9. We not (visit) them when they (be) ill.
10. I (read) much last year.

 **ЗАДАНИЕ 56.** Раскройте скобки.

1. Yesterday evening I (go) to the cinema with a friend.
2. From 1995 to 1998 he (work) in Minsk.
3. Last night the concert (finish) at midnight.
4. I (arrive) at the office this morning before my colleagues.
5. When he was young, Tom (ride) a bicycle to school.
6. The train was at 8 p.m. so I (leave) home at 7 p.m.
7. Last Sunday was my mother's birthday, so I (buy) a present for her.
8. I (start) to play tennis five years ago.
9. The great composer Mozart (die) at the age of 35.
10. Julie (do) a lot of English exercises last week.

Future Simple tense

Future Simple употребляется, когда говорят о прогнозируемых действиях в будущем:

You are going on a long flight. You can say: "I will be tired after my long journey".

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I will go	I will not go	I won't go	Will I go?
You will go	You will not go	You won't go	Will you go?
He/she/it will go	He/she/it will not go	He/she/it won't go	Will he/she/it go?
We will go	We will not go	We won't go	Will we go?
You will go	You will not go	You won't go	Will you go?
They will go	They will not go	They won't go	Will they go?

ГРУППА ВРЕМЕН CONTINUOUS

Present Continuous tense

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I am playing	I am not playing	I'm not playing	Am I playing?
You are playing	You are not playing	You're not playing	Are you playing?
He/she/it is playing	He/she/it is not playing	He/she/it's not playing	Is he/she/it playing?
We are playing	We are not playing	We aren't playing	Are we playing?
You are playing	You are not playing	You're not playing	Are you playing?
They are playing	They are not playing	They aren't playing	Are they playing?

Present Continuous употребляется для выражения действия, длящегося в настоящий момент или в момент речи. Указание на время типа **now** (сейчас), **at the moment** (в данный момент) может быть либо выражено, либо подразумеваться.

Present Continuous может также употребляться для выражения планируемых в будущем действий. Например: Next month I **am spending** my holidays in Moscow.

Our neighbours **are coming** to dinner tomorrow.

С глаголами, которые обозначают не действие, а состояние,

Present Continuous обычно не употребляется:

to feel (чувствовать)
to be (быть, находиться)
to live (жить)
to stay (оставаться)
to hear (слышать)
to see (видеть)
to know (знать)
to remember (помнить)
to think (думать)
to want (хотеть)
to like (любить, нравиться)
to love (любить)

 **ЗАДАНИЕ 57.** Поставьте глаголы в нужную форму, выбрав *Present Simple* или *Present Continuous*.

1. Every day Julie (take) the bus to go to her office.
2. At the moment you (do) an English exercise.
3. Tom and Julie (learn) English this year.
4. This restaurant (open) at 9.30 every morning.
5. Our cousins (come) to see us next Sunday.
6. Tom (read) the newspaper every morning on the train.
7. Julie usually (clean) the house on Saturdays.
8. She (write) a letter to a client now.
9. Julie (speak) three languages: English, French and Spanish.
10. Today is Sunday. Tom and Julie (relax) in their garden.

Past Continuous tense

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I was playing You were playing	I was not playing You were not playing	I wasn't playing You weren't playing	Was I playing? Were you playing?
He/she/it was playing We were playing	He/she/it was not playing We were not playing	He/she/it wasn't playing We weren't playing	Was he/she/it playing? Were we playing?
You were playing	You were not playing	You weren't playing	Were you playing?
They were playing	They were not playing	They weren't playing	Were they playing?

Past Continuous обычно употребляется для выражения конкретного действия, длившегося в точно указанный момент или период в прошлом. Например: Yesterday evening, at 9 o'clock, I **was watching** television.

Past Continuous также употребляется для выражения длительного действия, во время которого произошло другое, более краткое действие. Например:

Yesterday evening, **while** I **was watching** television, the phone rang.

When my husband arrived home yesterday evening, I **was cooking** dinner.

Future Continuous tense

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I will be going You will be going	I will not be going You will not be going	I won't be going You won't be going	Will I be going? Will you be going?
He will be going We will be going	He will not be going We will not be going	He won't be going We won't be going	Will he be going? Will we be going?
You will be going	You will not be going	You won't be going	Will you be going?
They will be going	They will not be going	They won't be going	Will they be going?

Future Continuous употребляется для выражения действия, которое будет длиться в точно указанный момент или период в будущем. Например: *We are leaving for Moscow in July.* — Мы уезжаем в Москву в июле.

Глаголы в **Present Continuous** также выражают действие, отнесенное в ближайшее будущее: *You are going on a long flight.* You can say, for example: *In two hours' time, I will be having lunch on the plane/ I will be flying over London/ I will be reading a newspaper/ I will be sleeping/ I will be watching a film, etc.*

ГРУППА ВРЕМЕН PERFECT

Глаголы в формах **Perfect** выражают действие *завершенное*, которое привело к определенному *результату* (или к отсутствию результата). С помощью глагольных форм **Perfect** *подводятся итоги* действий. Время подведения итогов — либо настоящий момент **Present Perfect**, либо момент в прошлом **Past Perfect**, либо — в будущем **Future Perfect**.

I have written the letter. (Present Perfect) — Я (только что) написал письмо (передо мной письмо как результат).

I had written the letter when he came. (Past Perfect) — Я написал письмо, когда он пришел. (2 действия, одно завершилось раньше другого)

I will have written the letter by 10 o'clock tomorrow. (Future Perfect) — Я напишу письмо к 10 часам завтра. (действие завершится к определенному моменту времени в будущем).

Present Perfect Tense

Present Perfect образуется при помощи вспомогательного глагола **to have** в настоящем времени (**have, has**) и третьей формы смыслового глагола. В вопросительном предложении вспомогательный глагол ставится перед подлежащим. В отрицательном предложении после вспомогательного глагола ставится отрицание **not**.

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I have done You have done	I have not done You have not done	I haven't done You haven't done	Have I done? Have you done?
He/she/it has done	He/she/it has not done	He/she/it hasn't done	Has he/she/it done?
We have done	We have not done	We haven't done	Have we done?
You have done	You have not done	You haven't done	Have you done?
They have done	They have not done	They haven't done	Have they done?

Past Perfect Tense

Past Perfect употребляется:

а) для выражения действия, завершившегося до какого-либо момента или другого действия в прошлом: *He had read the book by 10 o'clock yesterday.* Он прочел книгу до десяти часов (к десяти часам) вечера.

When we came to the airport the plane had already landed. Когда мы приехали в аэропорт, самолет уже приземлился;

б) в предложениях, в которых одно действие завершилось до другого действия, длящегося в прошлом: *He had read the book and was watching TV when I came.* Когда я пришел, он уже прочитал книгу и смотрел телевизор.

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I had played You had played	I had not played You had not played	I hadn't played You hadn't played	Had I played? Had you played?
He/she/it had played	He had not played	He hadn't played	Had he played?
We had played	We had not played	We hadn't played	Had we played?
You had played	You had not played	You hadn't played	Had you played?
They had played	They had not played	They hadn't played	Had they played?

Future Perfect Tense

Утверждение	Отрицание (полная форма)	Отрицание (краткая форма)	Вопрос
I shall have written	I shall not have written	I shan't have written	Shall I have written?
You will have written	You will not have written	You won't have written	Will you have written?
He/she/it will have written	He/she/it will have written	He/she/it won't have written	Will he/she/it have written?
We will have written	We will not have written	We won't have written	Will we have written?
You will have written	You will not have written	You won't have written	Will you have written?
They will have written	They will not have written	They won't have written	Will they have written?

Future Perfect употребляется для выражения действия, которое будет происходить до определенного момента или другого действия в будущем, и завершится или прекратится до него. Например:

We will have written the test before the end of the lesson.

We will have covered the tables before the guests arrive.

 **Задание 58.** Вставьте to write в нужной форме:

1. We often ... letters to our parents.
2. What ... you ... now?
3. Yesterday they ... tests from 10 till 12 o'clock.
4. Who ... this letter?
5. I ... some letters last week.
6. What ... you ... tomorrow at 10?
7. When I came to her, she ... a letter.
8. ... you ... letters tomorrow?
9. I ... not ... this letter now. I ... it in some days.
10. ... he ... his home task now?
11. What ... she ... in the evening yesterday?
12. As a rule, he ... tests well.

 **ЗАДАНИЕ 59.** Поставьте предложения в форму *Past Simple*.

1. We (learn) English.
2. We (work) in the kitchen.
3. Mary (cooks) the meals.
4. She often (fries) fish in oil.
5. We (roast) chicken on the grill.
6. I usually (serve) six tables.
7. We (order) fresh tomato and cucumber salads.

 **ЗАДАНИЕ 60.** Раскройте скобки, укажите время глагола.

1. He (know) several foreign languages.
2. I (learn) English at school.
3. Usually the classes (begin) at 9 o'clock.
4. Our grandparents (live) now in Moscow.
5. He often (visit) them last year.
6. As a rule I (go) to my school by bus.
7. She (work) abroad next year.
8. She (not like) loud music.
9. Your children usually (ask) many questions.
10. At present he (not work) at school.
11. My brother (like) music.
12. What you (do) yesterday?
17. His sister (not go) to the seaside next July.

 **ЗАДАНИЕ 61.** Поставьте предложения в вопросительную и отрицательную формы.

1. The headwaiter showed the guests into the dining room.
2. He met the guests in the lobby.
3. They ordered a good dinner.
4. They took a vacant table by the window.
5. We ordered a hearty breakfast in the morning.
6. Yesterday we dined at a good diner.
7. We tasted delicious dishes.
8. The marmalade was sweet.

9. The steaks were well done.
10. We had many dishes on the menu yesterday.
11. We went shopping yesterday.
12. We had many guests yesterday.
13. It was a nice day yesterday.
14. We cooked a good dinner yesterday.
15. Our friends had dinner at the restaurant.
16. We boiled meat and fried fish and potatoes.
17. I prepared the breakfast myself.

 **ЗАДАНИЕ 62.** Раскройте скобки. Поставьте глаголы в нужную форму.

1. When I (came) the dinner already (begin).
2. Our headwaiter (speak) many foreign languages.
3. Who (speak) now?
4. Where is Bob? He (lay) the tables.
5. They already (wash) the dishes.
6. You (cook) meat dishes tomorrow.
7. What you (do) here?
8. I (not/serve) this table at the moment.
9. He already (come) here?
10. She said that she (not like) the jellied fish and (take) beefsteak.
11. Usually breakfast (begin) at 8 o'clock.
12. She (work) abroad next year.
13. She (not/like) loud music.
14. The waiters already (set) all the tables.
15. At present he (work) as a waiter.
16. My brother (not/like) ice cream.
17. We (leave) the change on the table.
18. Who (work) yesterday?

 **ЗАДАНИЕ 63.** Переведите предложения на английский язык, используя *Perfect*.

1. Я никогда не пробовал грибной соус.
2. Я только что закончил завтрак.

3. Вы уже сделали заказ?
4. Вы заказали столик по телефону?
5. Вы когда-нибудь видели этого человека?
6. Я уже выбрал десерт.
7. Вы пробовали наши фирменные блюда?
8. Вы были когда-нибудь в нашем ресторане раньше?
9. Вы уже закончили свой обед?
10. Официанты уже накрыли столы?

 **ЗАДАНИЕ 64.** Поставьте глаголы в нужную форму, выбрав *Past Simple* или *Past Continuous*.

1. When her husband (come) home, Anne (watch) television.
2. I (prepare) dinner when the telephone (ring).
3. What (you do) when the postman arrive?
4. Julie (learn) to drive when she (work) in London.
5. Where (you sit) when the show (begin)?
6. I (visit) Athens while I (tour) Greece.
7. It was when he (cross) the street that John (fall).
8. What (you see) while you (wait) for the bus?
9. Where (you go) when your car (break) down?
10. Julie (meet) Peter when she (walk) in the park.

 **ЗАДАНИЕ 65.** Поставьте глаголы, данные в скобках, в нужную форму *Present Perfect* или *Past Simple*.

1. Tom (go) to the cinema yesterday.
2. John is playing a game of tennis. He (play) for 2 hours.
3. I (buy) the tickets for this concert two weeks ago.
4. The teach (speak) English since the beginning of this lesson.
5. In your life, how many countries (you-visit)?
6. The Bank (open) a branch in the new shopping centre last month.
7. The bus is late and Julie is cold. She (wait) for the bus for 10 minutes.
8. Caroline (work) here between 1997 and 1999.

9. Before getting on the plane, John (buy) a book to read during the flight.
10. Since the beginning of this exercise, I (learn) several new words in English.

 **ЗАДАНИЕ 66.** Переделайте следующие предложения в вопросительно-отрицательные и дайте краткие ответы.

Образец:

They are at home. — Aren't they at home? — Yes, they are. — No, they aren't.

Они дома. — Разве они не дома? — Да, они дома. — Нет, они не дома.

1. He has finished his work.
2. She will visit us on Sunday.
3. She has many relatives.
4. His father works here.
5. You know his address.
6. We shall go home together.
7. He can play chess.
8. His friends were playing football.
9. You have done the task.

 **ЗАДАНИЕ 67.** Поставьте глаголы в скобках в одно из прошедших времен.

1. When I (came) the lecture already (start).
2. They (go) to Moscow some days ago.
3. When I came he (leave), so we only had time for a few words.
4. When we (come) to the airport, the plane already (land).
5. He suddenly (understand) that he (travel) in the wrong direction.
6. Our teacher (speak) many foreign languages.
7. Who (speak) now?
8. Where is Bob? He (play) tennis.
9. I (go) home when we met.
10. Listen, my son (play) the piano.
11. They already (translate) this text last lesson.
12. You (do) this next week.
13. We (discuss) your plan tomorrow at 10 o'clock.
14. It (rain) when I went for a walk.
15. What you (do) here?
16. I (not, write) at the moment.

 **ЗАДАНИЕ 68.** Приведены способы образования утвердительных и отрицательных форм кратких ответов типа «Я тоже».

A. Прочтите и переведите предложения.

1. She can swim well. — So can I.
2. You like to read. — So do I.
3. He is lucky. — So am I.
4. I didn't see this film. — Neither did he.
5. They haven't had breakfast. — Neither have I.
6. I don't work at the office. — Neither does he.
7. He doesn't understand anything. — Neither do I.

B. Переведите предложения на английский язык.

1. Я живу в большом городе. — Я тоже.
2. Она — первокурсница. — Он тоже.
3. Я уже сдал экзамен. — Я тоже.
4. Мне не понравился этот фильм. — Мне тоже.
5. Я пойду завтра в университет. — Я тоже.

СТРАДАТЕЛЬНЫЙ ЗАЛОГ

PASSIVE VOICE

Формы страдательного залога английских глаголов образуются с помощью вспомогательного глагола **to be** в соответствующем времени, лице и числе и **Причастия II** (Participle II) смыслового глагола.

Present Indefinite:	The letter is written .
Past Indefinite:	The letter was written .
Future Indefinite:	The letter will be written .

Present Continuous:	The letter is being written .
Past Continuous:	The letter was being written .
Future Continuous:	The letter will be being written .

Present Perfect:	The letter has been written .
Past Perfect:	The letter had been written .
Future Perfect:	The letter will have been written .

Глагол-сказуемое в страдательном залоге показывает, что подлежащее предложения является объектом действия со стороны другого лица или предмета. Сравните:

I bought a book. — Я купил книгу.

The book was bought (by me). — Книга была куплена (мной).

Глаголы в страдательном залоге на русский язык переводятся:

1) глаголом быть + краткая форма причастия страдательного залога:

The letter was sent yesterday. Письмо было послано вчера;

2) глаголом с частицей -ся (-сь):

This problem was discussed last week. Эта проблема обсуждалась на прошлой неделе.

3) неопределенно-личным оборотом, т.е. глаголом в действительном залоге 3 лица множественного числа, типа «говорят», «сказали»:

English is spoken in many countries. На английском языке говорят во многих странах;

4) глаголом в действительном залоге (при наличии исполнителя действия):

Pupils are taught at school by the teachers. Учеников учат в школе учителя.

 **ЗАДАНИЕ 69.** Раскройте скобки, поставьте глаголы в нужные формы страдательного залога.

1. Many guests (be) invited to my birthday-party next Sunday.
2. These flowers (water) every day.
3. These vegetables (stew) for along time already.
4. Why the potatoes (not/peel) yet?
5. The order (make) and the dishes (bring) in ten minutes.
6. Water melons (serve) for dessert tomorrow.
7. This dining room (use) only on special occasions.
8. These

beverages (*make*) from berries and sugar. 9. The children (*take*) to the milk bar tomorrow. 10. Much fish (*sell*) in our shop yesterday. 11. This thick soup (*make*) from vegetables. 12. The guests (*be*) served very well now. 13. Meat (*sell*) at the butcher's. 14. This table (*not/to be*) served yesterday. 15. Table d'hôte dishes (*served*) for dinner tomorrow. 16. These chicken usually (*roast*) on the grill. 17. Restaurant specialties (*serve*) for dinner tomorrow. 18. Ice cream (*serve*) for dessert every day. 19. Many new restaurants (*open*) in Moscow every year.

 ЗАДАНИЕ 70. Переведите на английский язык.

- Обед будет подан скоро? — Обед будет подан вовремя.
- Когда был открыт этот ресторан? — Этот ресторан был открыт в прошлом году.
- Из чего приготовлен этот бифштекс? — Этот бифштекс приготовлен из телятины.
- Из чего приготовлен этот салат? — Он приготовлен из свежих помидоров и огурцов.
- Что подают к этому блюду? — К этому блюду подают жареный картофель.
- Что подали к кофе? — К кофе были поданы пирожные и печенье.
- Вам уже подали десерт? — Нам еще не подали десерт.
- Что предложили гостям? — Гостям предложили закуски и фирменные блюда.
- Что еще предложили гостям? — Гостям также предложили коктейли, кофе и пирожные.
- Когда подали десерт? — Десерт подали в конце обеда.
- Нас часто приглашают в это маленькое кафе.
- Обед был заказан на шесть персон.
- Шеф-повара попросили сделать большой торт ко дню рождения.
- Нам дали меню.
- Ей предложили работу в большом ресторане.

МОДАЛЬНЫЕ ГЛАГОЛЫ И ИХ ЗАМЕНИТЕЛИ

Модальные глаголы показывают отношение говорящего к действию, выраженному инфинитивом. Например, сравните:

You can speak English. Вы можете (умеете) говорить по-английски.

You must speak English. Вы должны говорить по-английски.

You may speak English. Вы можете говорить по-английски. (Вас поймут.)

Как видим, в одном и том же предложении изменение модального глагола меняет смысл всего предложения, т.е. меняется отношение к действию, выраженному инфинитивом.

Модальные глаголы не имеют форм во всех временах, для этого употребляются их эквиваленты (заменители).

Вопросительные и отрицательные предложения с модальными глаголами строятся без вспомогательных глаголов: *Can you help me?* — *Yes, I can.* — *No, I can't.* Вы можете помочь мне? — Да. — Нет.

К основным модальным глаголам относятся следующие.

Модальный глагол *can*

Can — мочь, быть в состоянии (*could* — прошедшее время), предполагает наличие физической, умственной и прочих возможностей, позволяющих сделать что-либо:

I can swim. Я могу (я умею) плавать.

I could translate this text. (Я мог, был в состоянии) перевести этот текст.

Вежливую просьбу можно начинать с модального глагола *could*:

Could you help me, please! Не могли бы вы помочь мне, пожалуйста!

В будущем времени у глагола *can* есть заменитель — конструкция *to be able to* (быть в состоянии что-либо сделать): *I shall be able to help you when I am free.* — Я смогу помочь тебе, когда освобожусь.

Модальный глагол *may*

May — иметь возможность, получить разрешение (делать что-либо),

May I help you? Можно вам помочь? — *Yes, you may.* Да, можно.

Форма прошедшего времени *might* употребляется для выражения предположения:

He might know about it. — Он, вероятно, знал об этом.

В будущем времени у модального глагола *may* есть заменитель — конструкция *to be allowed to* (получить разрешение сделать что-либо).

He will be allowed to take the book. Ему разрешат взять книгу.

Модальный глагол *must*

Модальный глагол *must* означает «должен, обязан».

You must write it down now. Вы должны написать это сейчас.

Заменителями глагола *must* являются глаголы *to have to* и *to be to*, которые имеют некоторые дополнительные оттенки значения. Глагол *have to* означает долженствование, вызванное обстоятельствами, вынужденную необходимость, в то время как глагол *to be to* — долженствование, связанное с расписанием, планом или заранее сделанной договоренностью.

She had to stay at home. Она вынуждена была (ей пришлось) остаться дома.

The train was to arrive at 8 in the evening. Поезд должен был прибыть в 8 вечера. (По расписанию).

После модальных глаголов и некоторых их эквивалентов инфинитив употребляется без частицы *to*.

Заменителями модального глагола *must* являются также модальные глаголы *ought to*, *should* (в значении совета, рекомендации, упрека).

Children ought to obey their parents. Дети должны слушать своих родителей.

You should consult the doctor. Вам следует посоветоваться с врачом.

В сочетании с перфектным инфинитивом глагол *should* выражает сожаление о невыполненном действии и переводится «следовало бы». *You should have helped them.* Вам следовало бы помочь им. (Но вы не сделали этого).

Модальный глагол *should*

Модальный глагол *should* в сочетании с перфектным инфинитивом *should have done* выражает действия, которые должны были произойти в прошлом, но по каким-то причинам не произошли, переводится на русский язык «следовало», «нужно было».

You should have helped them. Вам следовало помочь им.

You should have done this. Вам следовало это сделать (упрек).

This work should have been done yesterday. Эту работу нужно было сделать вчера.

Модальный глагол *would*

Модальный глагол *would* может иметь следующие значения:

1) Вежливая просьба. *Would you help me?* Не можете ли вы мне?

2) Повторяемость действия в прошлом. *He would often help me.* Он, бывало, часто помогал мне.

3) Стойкое нежелание совершать какие-либо действия. *He wouldn't listen to me.* Он никак не хотел слушать меня.

Модальный глагол *need*

Модальный глагол *need* — «нужно, надо» употребляется, в основном, в отрицательных предложениях. *You needn't do it now.* Вам не нужно делать это сейчас.

Модальный глагол *shall*

Модальный глагол *shall* употребляется в тех случаях, когда испрашивается разрешение на совершение какого-либо действия, и иногда является заменителем модального глагола *must*.

Shall I help you? Вам помочь?

Shall I bring you the dessert? Мне принести вам десерт?

 **ЗАДАНИЕ 71.** *Переведите предложения. Проанализируйте употребление модальных глаголов.*

1. Who is to answer my question?
2. Nobody could translate this text.
3. He has to do this task at once.
4. Must I attend this meeting? — No, you needn't.
5. You should have shown your notes to the teacher.
6. I asked him, but he wouldn't listen to me.
7. They should have visited her, she was in the hospital.
8. Last summer we would often go to the country.
9. Your son could do this work himself.
10. Would you tell me the way to the station?
11. Your friend might have informed us.
12. May I leave for a while? — Yes, you may.
13. She should be more attentive to her parents.
14. You needn't come so early.

 **ЗАДАНИЕ 72.** *Завершите диалоги. Дайте утвердительный или отрицательный ответ.*

Образец: — *Can you help me?* — *Yes, I can./ No, I can't.*

1. May I take that chair? — ...
2. Can I have a dinner here? — ...
3. Can you bring me a drink? — ...
4. May I have the menu card? — ...
5. Shall I bring you the dessert right now? — ...
6. May I have my bill? — ...

 **ЗАДАНИЕ 73.** *Переведите предложения на русский язык.*

1. We have to stay at home because the weather is too bad.
2. He was allowed to take this book.
3. Who is able to do this work?
4. He had to leave for Moscow earlier.
5. This building should have been constructed

a year ago. 6. Are the guests allowed to smoke here? 7. They were able to do this work in time. 8. The bouillon should have been strained before serving. 9. The letter should have been sent long ago. 10. You have to arrive to the airport in time if you don't want to miss the flight. 11. The train is to come soon. 12. Will you be able to drive a car? 13. You should not have used that sort of meat for this dish. 14. This bad weather should be explained by a deep cyclone.

 **ЗАДАНИЕ 74.** *Переведите предложения. Заполните пропуски подходящими по смыслу модальными глаголами must, should, would, ought to, needn't, can, could, may.*

1. ... you tell me the time?
2. They ... not do this work themselves. They needed help.
3. ... I go with you? No, you ...
4. Payment ... be made by check.
5. This work ... be done today.
6. ... I have the menu card?
7. He ... to help them. They need his help.
8. You don't look well, you ... consult the doctor.
9. Why ... I give you my money?
10. You ... work hard at your English.
11. She ... get up early tomorrow. She doesn't work on Sundays.
12. ... I speak to the headwaiter? Certainly, you ...
13. You ... serve the customers quickly.
14. She ... not speak any foreign language. She speaks Russian only.
15. We ... go to the restaurant so early because dinner begins at one o'clock.

 **ЗАДАНИЕ 75.** *Замените модальные глаголы соответствующими эквивалентами.*

1. We *must* meet at 7 o'clock as we planned before.
2. That waiter *cannot* speak English.
3. Mary *can* cook well.
4. You *must* come in time.
5. We *must* receive and serve our guests very well.

6. You *must not* smoke here.
7. *Must* they come early every day?
8. *Must* I serve the dinner for you now?
9. He *couldn't* explain anything.
10. Can you swim?
11. You *may* take these books.
12. The train *must* arrive at 10 according to the time-table.

 **Задание 76.** Переведите предложения на английский язык, используя модальные глаголы или их заменители.

1. Вчера мне пришлось обслужить все эти столики.
2. Можно мне курить здесь? — Нет, нельзя.
3. Вам следует помочь вашему другу. Он не может делать работу сам.
4. Вам пришлось остаться дома, потому что была плохая погода?
5. Вам следовало бы заказать это блюдо.
6. Я рад, что мне не пришлось заканчивать эту работу вчера.
7. Я не люблю рано вставать, но иногда мне приходится.
8. Ты должен накрыть стол для шести гостей.
9. Вам не нужно ждать заказа. Вы можете взять любое блюдо, какое хотите.
10. Я не мог пойти домой, я должен был вымыть посуду.

СЛОВООБРАЗОВАНИЕ

WORDBUILDING

В английском языке существуют следующие способы словообразования: **словосложение**, **словопроизводство** с помощью суффиксов и префиксов, и **конверсия** — переход слов из одной части речи в другую без изменения формы слова.

1. Словосложение — это соединение двух слов в одно с образованием нового слова.

Примеры сложных существительных:

schoolchildren школьники

postman почтальон

newspaper газета

Примеры сложных прилагательных:

waterproof водонепроницаемый

red-hot нагретый докрасна

first-class первоклассный

Примеры сложных местоимений:

something что-нибудь

anywhere везде

somehow как-нибудь

2. Словопроизводство — это образование нового слова с помощью суффиксов и префиксов.

Наиболее употребительные суффиксы и префиксы существительных

Суффиксы

-er/or	teacher — преподаватель, writer — писатель, actor — актер, doctor — доктор
-ist	scientist — ученый, artist — художник
-ment	movement — движение, development — развитие, government — правительство
-ance	distance — расстояние, importance — важность, appearance — внешность
-(t)ion	revolution — революция, translation — перевод, operation — действие
-ity/-ty	popularity — популярность, honesty — честность, ability — способность
-hood	childhood — детство, neighbourhood — окрестность
-ship	friendship — дружба, leadership — лидерство
-age	passage — проход, breakage — поломка
-ence	conference — конференция, difference — различие
-dom	freedom — свобода, wisdom — мудрость
-sion/ssion	revision — пересмотр, discussion — обсуждение

-ness - happiness — счастье, illness — болезнь, darkness — темнота

Префиксы

re- reconstruction — реконструкция,
co- cooperation — сотрудничество, coexistence — сосуществование
dis- dislike — нелюбовь, discomfort — дискомфорт
in- inaccuracy — неточность, independence — независимость
mis- misunderstanding — недоразумение, misinformation — дезинформация
im- impossibility — невозможность, impatience — нетерпение
un- unemployment — безработица, uncertainty — неуверенность
il- illegality — незаконность, illiteracy — неграмотность.

Наиболее употребительные суффиксы и префиксы глаголов

Суффиксы

-en deepen — углубить, lighten — осветить, strengthen — усилить
-fy classify — классифицировать, electrify — электризовать, specify — определить
-ize organize — организовать, characterize — характеризовать
-ate indicate — указать, activate — активизировать

Префиксы

co- cooperate — сотрудничать
de- decode — расшифровать, decompose — разложиться
dis- disappear — исчезнуть
in- input — вводить

inter- interact — взаимодействовать, interchange — взаимозаменять
over- overheat — перегревать, overhear — подслушивать
re- reconstruct — восстановить, rewrite — переписать

Наиболее употребительные суффиксы и префиксы прилагательных

Суффиксы

-able comfortable — удобный
-al natural — естественный, cultural — культурный, territorial — территориальный
-ant distant — отдаленный, resistant — стойкий
-ent dependent — зависимый, different — различный
-ful careful — осторожный, useful — полезный, powerful — мощный
-ible possible — возможный, visible — видимый
-ic atomic — атомный, historic — исторический
-ive inventive — изобретательный, effective — эффективный
-less hopeless — безнадежный, useless — бесполезный, homeless — бездомный
-ous famous — известный, dangerous — опасный, various — различный
-y rainy — дождливый, sunny — солнечный, dirty — грязный

Префиксы

un- unhappy — несчастный, unable — неспособный, uncomfortable — неудобный
in- independent — независимый, indirect — косвенный, invisible — невидимый
im- impossible — невозможный, imperfect — несовершенный
ir- irregular — нерегулярный, irresponsible — безответственный
il- illegal — незаконный, illiterate — неграмотный
non- non-alcoholic — безалкогольный

3. Конверсия

Конверсией называется совпадение формы и произношения слов, относящихся к различным частям речи:

water — вода (существительное) **to water** — поливать (глагол);

limit — предел (существительное) **to limit** — ограничивать (глагол);

hand — рука (существительное) **to hand** — вручать (глагол) и т.д.

 **ЗАДАНИЕ 77.** Образуйте сложные существительные и переведите их.

Образец: English, a man — Englishman — англичанин.

- 1) a school, a girl;
- 2) a week, an end;
- 3) a bed, a room;
- 4) a birth, a day;
- 5) news, paper;
- 6) a class, a room;
- 7) a tape, a recorder;
- 8) a chair, a man;
- 9) an air, a craft;
- 10) a text, a book;
- 11) a house, a wife;
- 12) rain, a coat;
- 13) a rail, a way;
- 14) a sea, a man;
- 15) a post, a man;
- 16) a class, a mate.

 **ЗАДАНИЕ 78.** Образуйте новые слова с помощью суффиксов и префиксов переведите их:

-er/or

to teach обучать — *teacher* учитель

to write —

to weld —

-sion/ssion/tion

to produce производить — *production* производство

to discuss —

to include —

-ment

to move двигать(ся) — *movement* движение

to develop —

to replace —

-ing

to build строить — *building* здание

to meet —

to write —

-ness

happy счастливый — *happiness* счастье

ill —

dark —

 **ЗАДАНИЕ 79.** Прочитайте следующие существительные, укажите, от каких слов они образованы, определите суффиксы.

pressure, construction, direction, concentration, collection, necessity, agreement, difference, drawing

 **ЗАДАНИЕ 80.** Используя известные вам суффиксы и префиксы, образуйте существительные от следующих слов и переведите их на русский язык.

1) *to sail*, *to connect*, *to educate*, *to build*, *to create*

2) *friend*, *leader*, *child*

3) *dark*, *weak*, *cold*, *bright*, *free*

 **ЗАДАНИЕ 81.** Образуйте прилагательные от следующих слов, используя суффиксы и префиксы, и переведите их на русский язык.

hope, *truth*, *beauty*, *rain*, *peace*, *help*, *colour*, *power*, *joy*, *care*, *use*

 **ЗАДАНИЕ 82.** Найдите определения следующих префиксов:

- 1) inter- 2) post- 3) bi- 4) pre- 5) multi- 6) ex-
 a) more than one; many
 b) later than; after
 c) before; in preparation
 d) former and still living
 e) between; among a group
 f) two; twice; double

 **ЗАДАНИЕ 83.** Образуйте новые слова:

- 1) inter- 2) post- 3) bi- 4) pre- 5) multi- 6) ex-
 a) ...lingual
 b) ...date
 c) ...arranged
 d) ...national
 e) ...director
 f) ...graduate
 g) ...personal
 h) ...husband
 i) ...annual
 j) ...date

СЛОЖНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ

COMPLEX OBJECT

Сложное дополнение — это сочетание существительного или местоимения в объектном падеже (напр. *me, him, us, them*) с инфинитивом или Причастием I. Существует в трех основных вариантах:

1. С инфинитивом без частицы *to* или с Причастием I после глаголов восприятия

see видеть

I saw him drive the car. I saw them working in the lab.

watch наблюдать

We watched the plane land. We watched the children playing in the yard.

notice замечать	<i>Nobody noticed him go out. He didn't notice that happen.</i>
feel чувствовать	<i>She felt somebody touch her hand. They didn't feel the train start.</i>
hear слышать	<i>I didn't hear you come into the room. I heard her playing piano.</i>

I saw him enter the house. Я видел, как он вошел в дом.

I saw him entering the house. Я видел, как он входил в дом.

В первом случае (вышеперечисленные глаголы с инфинитивом без частицы *to*) подчеркивается факт действия, во втором (эти же глаголы с Причастием I) — процесс действия.

2. С инфинитивом без частицы *to* после глаголов

to let позволять	<i>Don't let them play in the street.</i>
to make заставлять	<i>Don't make me laugh.</i>

3. С инфинитивом с частицей *to* после глаголов.

to want хотеть	<i>I want you to help me.</i>
to expect ожидать	<i>I expect you to come in time.</i>
to believe верить, считать	<i>I believe her to be a very good teacher.</i>
to know знать	<i>I know him to be a good student.</i>
to advise советовать	<i>I advise you to enter the institute.</i>
to consider считать	<i>English climate is considered to be mild.</i>
to order приказывать	<i>He is ordered not to be late.</i>
to allow позволять	<i>They allow to use dictionaries at the exam.</i>
to find находить, считать	<i>I find your story to be very interesting.</i>
(I) would like (я) хотел бы	<i>I would like you to finish your work.</i>

 **ЗАДАНИЕ 84.** Раскройте скобки и переведите предложения.

1. Would you like me (serve) dinner now? 2. We know him (to be) a good cook. 3. He wouldn't let the children (play) in the garden. 4. We don't want you (tell) anything. 5. He made us (wait) for a long time. 6. I saw them (open) the window. 7. I heard her (play) the piano. 8. I want her (learn) English. 9. That is too difficult for you to do, let me (help) you. 10. I saw him (go out) of the house. 11. We know Mary (to be) a good cook. 12. We expect our guests (come) in time. 13. I would like you (to bring) me a cup of tea.

 **ЗАДАНИЕ 85.** Переведите на английский язык.

1. Вы ожидаете, что работа будет сделана скоро? 2. Я хочу, чтобы вы закончили эту работу. 3. Мы ожидаем, что на этом месте будет построен новый дом. 4. Мы ожидаем, что дом будет построен скоро. 5. Вы хотели бы, чтобы обед был подан сейчас? 6. Вы хотите, чтобы мы встретились сегодня? 7. Вы хотите, чтобы мы обсудили этот вопрос сегодня? 8. Вы хотите, чтобы дети играли здесь?

ЗАДАНИЕ 86. Раскройте скобки.

1. The headwaiter ordered the waiter (lay) the table again.
2. I saw him (go out) of the conference hall.
3. If you want us (make) the work quickly you should let us (start) at once.
4. Would you like me (bring) dessert now?
5. He wouldn't let the children (play) in his study.
6. Please let me (know) the results of your exam as soon as possible.
7. He made us (wait) for two hours.
8. I let him (go) early as he had done his task.
9. I want her (learn) English.
10. I heard the door (open) and saw my friend (come) into the room.
11. I heard her (play) the piano.
12. Her father made her (learn) the lessons.

13. Hotel rules don't allow guests (take) pets with them.
14. We expect our football team (win) next championship.
15. We don't want you (tell) anything.
16. I saw them (open) the window.
17. That is too difficult for you to do, let me (help) you.

COMPLEX SUBJECT

СУБЪЕКТНЫЙ ИНФИНИТИВНЫЙ ОБОРОТ

Субъектный инфинитивный оборот (сложное подлежащее) состоит из

1) существительного в общем падеже или местоимения в именительном падеже и

2) глагола (обычно в страдательном залоге) + инфинитив.

Оборот переводится на русский язык придаточными предложениями.

He is known to be a good chef. Известно, что он хороший повар.

He is said to have graduated from the University. Говорят, что он закончил университет.

The guests were expected to arrive in the morning. Ожидалось, что гости приедут утром.

В субъектном инфинитивном обороте могут употребляться глаголы:

to see	видеть
to hear	слышать
to say	сказать
to expect	ожидать, полагать
to think	думать, полагать, считать
to report	сообщать
to suppose	предполагать
to believe	полагать
to consider	считать, полагать
to assume	допускать
to know	знать

Эти глаголы могут стоять в любом времени в страдательном залоге.

Неопределенно-личным предложениям русского языка в английском языке чаще всего соответствуют пассивные обороты, как например:

It is reported that... Сообщается, что ...

It was supposed that ... Предполагали, что ...

Субъектный инфинитивный оборот употребляется также в сочетании с некоторыми глаголами, которые могут стоять в действительном залоге, а именно с глаголами:

to prove, to appear, to seem казаться

to turn out оказаться

to happen случаться

This case turned out to be very complicated. Оказалось, что дело очень сложное.

The weather appeared to have improved. Казалось, что погода улучшилась.

 **Задание 87.** Переведите на русский язык.

1. The Empire State Building is considered to be the highest building in New York.
2. This restaurant is said to be very expensive.
3. Chinese cuisine is believed to be very fashionable now.
4. He was seen to come to work early.
5. You are supposed to be able to read English texts without a dictionary.
6. The conference is expected to take place in August.

 **Задание 88.** Переведите на английский язык.

1. Сообщается, что погода улучшится завтра.
2. Известно, что это хороший ресторан.
3. Ожидалось, что гости приедут утром.
4. Говорят, что шеф-повар сделал большой торт на день рождения.
5. Предполагается, что номер будет свободен после обеда.
6. Допускается, что самолет может взять 250 пассажиров.

ПРИЧАСТИЯ

PARTICIPLES

Причастие настоящего времени

Participle I

Причастие I (причастие настоящего времени), образованное при помощи окончания **-ing**, имеет активную и пассивную (страдательную) формы:

	несовершенный вид	совершенный вид
Active активная	<i>asking</i>	<i>having asked</i>
Passive страдательная	<i>being asked</i>	<i>having been asked</i>

Причастие I употребляется в функциях:

1. Определения.

The man sitting at the table is our teacher. — Человек, **сидящий** за столом, — наш учитель.

The houses being built in our town are not very high. — Дома, **строящиеся** в нашем городе, невысоки.

2. Обстоятельства:

Going home I met an old friend. — **Идя** домой, я встретил старого друга.

Having finished work I went home. — **Закончив** работу, я пошел домой.

Причастие прошедшего времени

Participle II

Причастие II (причастие прошедшего времени) всегда **пассивно**. Образуется оно прибавлением суффикса **-ed** к основе правильного глагола или путем чередования звуков в корне неправильного глагола.

Причастие II употребляется в функции:

1. *Определения.*

The book translated from English is very interesting. — Книга, переведенная с английского языка, интересная.

2. *Обстоятельства* (причины и времени):

Given the task he began to work. — Когда ему дали задание, он начал работать.

If printed, the text is easier to read. — Если текст напечатать, его легче читать.

Если перед причастием прошедшего времени в функции обстоятельства стоят союзы *if, when*, то оно переводится на русский язык обстоятельством придаточным предложением. *Plants grow better when watered.* — Растения растут лучше, когда их поливают.

• Если причастия настоящего и прошедшего времени стоят перед определяемыми существительными, то они, утрачивая в значительной степени свое отглагольное значение, выражают качество и приближаются по значению к обычному прилагательному:

unanswered call — не отвеченный звонок

sold goods — проданный товар

• Если причастия настоящего и прошедшего времени стоят после определяемого существительного, то они не выражают качества, а имеют лишь глагольное значение. Такие причастия могут быть заменены определительным придаточным предложением.

all letters received — все письма, которые были получены

orders received — полученные заказы (заказы, которые были получены)

 Задание 89. Переведите предложения.

1. All letters **received** were answered yesterday.
2. The ingredients **having been used** in making the dish were of best quality.
3. When asked he waiter **brought** cocktails.
4. All the dishes **being served** at our restaurant are of Russian cuisine.
5. **Having finished** dinner we asked for coffee and sherry.

ГЕРУНДИЙ THE GERUND

Герундий — это неличная форма глагола, которая выражает действие как процесс, и образуется прибавлением окончания **-ing** к основе глагола. Герундий является промежуточной формой между глаголом и существительным и поэтому обладает свойствами и глагола и существительного.

Свойства глагола у герундия

1. Герундий имеет следующие формы времени и залога:

	Active	Passive
Indefinite	writing	being written
Perfect	having written	having been written

Indefinite Gerund выражает процесс в наиболее общем виде и действие, одновременное с действием глагола в личной форме.

We prefer using new methods of work. Мы предпочитаем использовать новые методы работы.

*We prefer new methods of work **being used**.* Мы предпочитаем, чтобы использовались новые методы работы.

Perfect Gerund выражает действие, которое обычно предшествует действию, выраженному глаголом в личной форме.

*I remember **having given** this instruction.* Я помню, что дал (давал) это указание.

*I remember **having been given** this instruction.* Я помню, что мне давали это указание.

Чаще всего формы пассивного герундия на русский язык переводятся придаточными предложениями.

2. Герундий может иметь прямое дополнение:

*We are interested in **improving service**.* Мы заинтересованы в том, чтобы улучшить сервис.

3. Герундий может определяться наречием:

*We have to insist on your **replying** promptly.* Мы вынуждены настаивать, чтобы вы ответили немедленно.

Свойства существительного у герундия

1. Герундий может определяться притяжательным местоимением или существительным в притяжательном падеже:

*We insist on your **coming** as soon as possible.* Мы настаиваем на том, чтобы вы приехали как можно скорее.

2. Перед герундием может стоять предлог:

*On **receiving** a letter we shall immediately take action.* По получении письма мы немедленно примем меры.

Употребление герундия

1. После следующих глаголов без предлогов:

a) **to begin, to start, to finish, to stop, to continue, to keep** (продолжать) и др.

*Please, stop **sending** me e-mail at this address.* Пожалуйста, перестаньте посылать мне электронную почту по этому адресу;

b) **to like, to enjoy, to prefer, to mind, to excuse, to remember, to forget, to suggest, to avoid, to need, to want, to require** и др.

*The results need **being** checked.* Результаты необходимо проверить.

2. После глагола с предлогами:

to apologize for, to thank for, to look forward to, to congratulate on, to insist on, to depend on, to object to, to be interested in, to be responsible for и др.

*We insisted on **continuing** the investigation.* Мы настаивали на продолжении расследования.

3. После существительного с предлогом:

way of, programme of, reason for, process of и др.

*The way of **using** is indicated in the instructions.* Способ использования указан в инструкциях.

*The process of **making** this dish is very simple.* Процесс приготовления этого блюда очень прост.

4. После составных предлогов и словосочетаний:

on account of — ввиду, из-за

because of — из-за

due to — благодаря, из-за

with a view to — с целью (для того чтобы)

despite — несмотря на

*The match could not start **due to** the team being absent.* Матч не мог начаться **из-за** отсутствия команды.

Герундий употребляется:

1. В качестве подлежащего:

Reading is useful. Чтение полезно.

2. Как часть сказуемого после глаголов: *to finish, to start, to continue, to go on, to keep* и др.

*He started **reading** the book.* Он начал читать книгу

3. Как предложное дополнение:

*I am fond of **reading**.* Я люблю читать

4. Как прямое дополнение:

*Do you mind my **reading** here?* Вы не против моего чтения здесь?

5. Как обстоятельство времени:

*After **reading** he closed the book.* После чтения он закрыл книгу.

6. Как обстоятельство образа действия:

*Instead of **reading** he went to the movies.* Вместо чтения он пошел в кино.

Перевод герундия на русский язык

Герундий может переводиться на русский язык:

1. Существительным

*We are interested in **solving** these problems.* Мы заинтересованы в **решении** этих проблем.

2. Инфинитивом

*Everybody went on **working**.* Все продолжали **работать**.

3. Деепричастием

On coming to the office he got down to work. Придя в офис, он принялся за работу.

4. Придаточным предложением

We regretted having done it. Мы сожалели о том, что сделали это.

 **Задание 90.** Найдите в предложениях герундий и определите время, залог и его функцию. Переведите предложения.

1. Would you, please, stop making all that noise?
2. Please, excuse us for waiting too long.
3. Some time was lost because of necessary preparing.
4. We are interested in getting the answer.
5. What is the purpose of his going there?
6. I am grateful for his helping me. I am grateful for his having helped me.
7. We thank you for sending us your letter.

 **Задание 91.** Раскройте скобки, используя герундий, переведите предложения.

1. The room needed (clean).
2. The carpet is covered with dust, it needs (sweep).
3. The grass in the garden is very dry, it needs (water).
4. It's very warm outside. You don't need (put on) your coat.
5. The house is old, and it wants (repair).
6. Famous people don't need (introduce) themselves.
7. The shoes are very dirty, they need (polish).
8. (learn) foreign languages is very useful.
9. These shoes want (mend).
10. The tablecloth is quite clean, it doesn't want (wash) yet.
11. He said his hair wanted (cut) already.

Правило согласования времен при переводе из прямой речи в косвенную

1. Если сказуемое в главном предложении стоит в настоящем времени, то в придаточном может употребляться любое время:

He says that he needs help.

He says that he needed help.

He says that he will need help.

2. Если сказуемое в главном предложении стоит в прошедшем времени, то в придаточном следует употреблять одно из прошедших времен:

He said that he needed help.

Вспомогательный глагол *will* в придаточном предложении меняется на *would*.

He says he will need help. — He says he would need help.

3. После глаголов *ask*, *request* и некоторых других глаголов, обозначающих просьбу, перед придаточным предложением ставятся союзы *whether* или *if* (в значении «ли»):

He asked if everyone was ready. Он спросил, все ли готовы.

4. При наличии косвенного дополнения глагол *tell* (*told*) употребляется вместо глагола *say* (*said*):

He told me that..., но: *He said that...*

Глаголы *talk*, *speak* в косвенной речи в значении «Он сказал, что...» не употребляются.

5. При переводе из прямой речи в косвенную происходят и другие замены: вместо местоимений *I*, *We* употребляются *he*, *she*, *they*; вместо указательного местоимения *this* (*these*) употребляется *that* (*those*); наречия времени и места заменяются, соответственно:

<i>now</i>	<i>then</i>
<i>yesterday</i>	<i>the day before</i>
<i>today</i>	<i>that day</i>
<i>tomorrow</i>	<i>the next day</i>
<i>ago</i>	<i>before</i>
<i>here</i>	<i>there</i>

4. Если прямая речь содержит приказание или просьбу, то значение «велел, приказал» передается сочетанием глаголов *tell, order, ask, demand*, и т.д., с инфинитивом, причем отрицательная форма инфинитива употребляется в последовательности: ... *told ... not to do something.*:

He said to me, "Stop talking." He told me to stop talking.
He ordered, "Don't move." He ordered not to move.
My friend asked, "Help me, please." My friend asked me to help him.
Ann asked, "Don't go there!" Ann asked not to go there.

 **ЗАДАНИЕ 92.** Переведите из прямой речи в косвенную.

Образец: *He asked David, "Are you interested in business?"* —
He asked David if he was interested in business.

1. Mary said, "I like apples better than oranges."
2. They said, "We will live here."
3. Ann said, "I don't like modern music."
4. He asked, "Is it still raining?"
5. He ordered, "Don't be late"
6. He promised, "Everything will have been done by Monday."
7. I informed, "The concert will be on Sunday."
8. Director told his secretary, "Get the documents ready for the conference".
9. "I ask you to come to my office tomorrow", he added.
10. "Do you know English well?" he asked me.
11. "I am not sure I know him well", the boy replied.
12. "I am not well", he says every time before the examination.

УСЛОВНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Условные предложения могут быть следующими:

- 1) предложения реального условия;
- 2) предложения нереального условия.

Употребление глагольных форм в этих предложениях зависит от степени реальности и времени действия, выраженного глаголом.

1. Придаточные предложения реального условия и времени, действие которых отнесено к будущему.

В придаточных предложениях условия и времени с союзами if (если),

when (когда),

after (после),

before (перед тем, как),

as soon as (как только),

unless (если не),

until (до тех пор, пока не),

будущее время заменяется формой настоящего времени, но на русский язык переводится будущим, например:

If you help me (придаточное предл. условия), I shall do this work on time (главное предл.). — Если ты поможешь мне, я сделаю эту работу вовремя.

As soon as I am free, I'll come to you. — Как только я освобожусь, я приду к тебе.

We shall not begin until you come. — Мы не начнем, пока ты не придешь.

2. Придаточные предложения нереального условия: (Сослагательное наклонение).

Сослагательное наклонение выражает возможность, нереальность, предположительность действия.

а) Действие относится к настоящему или будущему:

If I knew his address I would write to him. — Если бы я знал его адрес (сейчас), я написал бы ему (сейчас или в ближайшем будущем).

If the weather were fine he would go to the country. — Если бы погода (сейчас) была хорошей, он бы поехал за город.

Глагол в придаточном предложении — в форме **Past Indefinite**, в главном — в форме **Future in the Past**.

б) Действие относится к прошлому:

If the weather had been fine yesterday he would have gone to the country. — Если бы погода была вчера хорошей, он бы поехал за город.

В случае, если действие, описываемое сослагательным наклонением, относится к прошедшему времени, в главном предложении используется форма будущего совершенного с точки зрения прошедшего **Future Perfect in the Past**, а в придаточном — прошедшее совершенное **Past Perfect**.

If I had known his address I would have written to him. — Если бы я знал его адрес (в прошлом), я написал бы ему (в прошлом же).

I wish I lived not far from here (настоящее время) — Жаль, что я не живу поблизости.

I wish I had lived not far from here (прошедшее время) — Жаль, что я не жил поблизости.

Сослагательное наклонение после глагола *wish*

Для выражения сожаления, относящегося к будущему, употребляются сочетания с глаголом *could*; для выражения пожелания на будущее, а также жалобы, просьбы или раздражения, употребляется *would*.

Примеры:

I wish it were spring now. Жаль, что сейчас не весна.

I wish I knew her address. Мне бы хотелось знать ее адрес.

I wish I had made decision yesterday. Жаль, что я не принял решение вчера.

I wish you could drive a car. Мне бы хотелось, чтобы ты водил машину.

I wish they would stop the noise. Мне бы хотелось, чтобы они прекратили этот шум.

 **ЗАДАНИЕ 93.** Раскройте скобки.

1. They (serve) the dessert to you as soon as you (finish) the main course.

2. He (wait) for you until you (come) back.
3. They (come) to us again when they (know) our new address.
4. We (go) to the country tomorrow if the weather (to be) fine.
5. We (be) grateful to you if you (bring) us something to drink.
6. We (have) a picnic tomorrow if it (be) a fine day.
7. You (be) late if you (not take) a taxi.
8. We (not / have) dinner until you (come).
9. If I (come) later I (be) late for dinner.
10. If he (know) the timetable he (miss) the train.
11. It (be) better if you (come) on time.
12. I wish I (know) this before.
13. I (come) to you if you (not/ live) so far away.
14. If I (see) him yesterday I (tell) him about it.
15. If I (to be) in your place I (not/ buy) the tickets beforehand.
16. If I (know) that you needed help I (help) you.

 **ЗАДАНИЕ 94.** Переведите на русский язык следующие предложения.

1. If I came later I would be late for the lesson. 2. If he had known the time-table he wouldn't have missed the train. 3. It would be better if you learned to drive a car. 3. I wish I had known this before. 5. I would have sent a letter to you if I had known your address. 6. If I had met you yesterday I would have told you about it. 7. If I were in your place I wouldn't buy the tickets beforehand. 8. If I had known that you needed help I would have helped you.

 **ЗАДАНИЕ 95.** Раскройте скобки.

1. We (plant) the trees when the weather (get) warmer. 2. I (wait) for you until you (come) back. 3. I'm afraid the train (start) before we (come) to the station. 4. We (go) to the concert tomorrow if I (get) the tickets. 5. You (not pass) the examination if you not (work) much harder. 6. If you (not drive) more carefully you (have) an accident. 7. You (be) late if you (not take) a taxi. 8. I (finish) reading this book before I (go) to bed. 9. You have to (call) me as soon as you (arrive). 10. We (have) a picnic tomorrow if it (be) a fine day. 11. We (go) out when it (stop) raining. 12. We (not to

have) dinner until you (come). 13. I'm sure they (write) to us when they (know) our new address.

 **Задание 96.** Переведите на русский язык.

1. I wish you were not late as usual.
2. I wish the letter hadn't been so long.
3. I wish you wouldn't be slow.
4. I wish I could go to my work by car.
5. I wish it would stop raining.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ADDITIONAL READING ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЧТЕНИЕ

Tipping

Restaurants do not include a service charge in the bill, so you should tip the waiter 15% of the total bill. If service was slow some Americans will tip only 10%. Likewise, if service was good, it is appropriate to tip 20%. If service was so bad that you would never eat in the restaurant again, leave two cents. This is a deliberate insult, because it tells the waiter that you didn't forget to leave a tip. Tipping is only appropriate in restaurants that offer table service. You do not tip the cashier in a fast food restaurant.

Taxi drivers expect to get a tip equal to 15% of the total fare. If the driver was especially helpful or got you to your destination more quickly than you expected, give a 20% tip.

Hotel bell-hops (bell-boys) expect a \$1 tip for helping you with your bags. If you order room service, the gratuity is included in the bill. Coat checkroom attendants expect \$1 per coat. Hairdressers and barbers expect a tip of 15% of the bill. Valet parking attendants expect a \$1 tip.

Smoking

Smoking has become socially unacceptable in the US, in part due to the health risks. Smoking is prohibited in government and public buildings, and many businesses, especially restaurants, will not permit smoking. Those restaurants that permit smoking will usually have a separate section for customers who smoke. Tobacco products may not be sold to anyone under 18 years old.

Smoking on airplane flights within the US is prohibited. Smoking is also prohibited on interstate trains and buses. Smoking is prohibited on public transportation, including buses and trolleys.

Gestures

To wave goodbye or hello to someone, raise your hand and wave it from side to side. Wave the whole hand, not just the fingers.

If you want to point at an object, extend the index finger and use it to point at the object. It is not polite to point at people.

If you want the waiter to bring the check, make a writing gesture with one hand as the pen and the other hand as the paper. If you just want the waiter to come, make eye contact and raise your hand.

Toilets

The most important phrase you should learn is "Where can I find a toilet?". You can use the following words: men's room (women's room), restroom, lavatory, toilet, bathroom, and water closet. There are no public toilets on the streets in the US. Public toilets can be found in hotels, bars, restaurants, museums, department stores, gas stations, airports, train stations, and bus stations. In many airports, toilets do not have a flush handle, but instead flush automatically when an infrared sensor determines that you have left. If you don't see anything that looks like a flush handle, step away from the toilet and see if it flushes after a few seconds.

Numbers

In the United States, the number 13 is symbolic of bad luck. Tall office buildings sometimes skip the number 13 when numbering the floors.

The number 7 is symbolic of good luck.

The word trillion means a 1 followed by 12 zeros, a British billion. The word billion means a 1 followed by 9 zeros, a British milliard.

A period is used to indicate a decimal point, not a comma. A comma is used to separate groups of three digits in large numbers, thus \$1,232.52.

Calendar Dates

In the United States, dates are written as month/day/year. This is the opposite of the British method, in which dates are written day/month/

year. So while 4/3/67 would be March 4, 1967 in Europe, it is April 3, 1967 in the United States. It is best to write out dates using the month name in order to avoid confusion.

Time and Temperature

Temperatures are most often given in Fahrenheit, and occasionally also in Celsius. To convert Fahrenheit to Celsius, subtract 32 and multiply the result by 5/9. The following table lists a few common temperatures:

°F	°C	Description
212	100	Boiling point of water
98.6	37	Normal body temperature
86	30	Very hot summer day
72	22	Room temperature
68	20	Mild spring day
50	10	Warm winter day
32	0	Freezing point of water
20	-7	Very cold winter day

American Holidays

The American calendar is filled with numerous holidays. The following table shows some of the more popular holidays. Important national holidays have been indicated in bold. Most non-essential government offices will be closed on these days. (Fire, Ambulance and Police are always open.) Banks and post offices also tend to be closed on these days, and many businesses will give their employees the day off.

Holiday	Date
New Year's Day	January 1
Martin Luther King, Jr. Day	Third Monday in January
Valentine's Day	February 14
President's Day	Third Monday in February
St. Patrick's Day	March 17
All Fool's Day	April 1

Holiday	Date
Patriots Day	Third Monday in April
Mother's Day	Second Sunday in May
Memorial Day	Last Monday in May
Flag Day	June 14
Father's Day	Third Sunday in June
Independence Day	July 4
Labor Day	First Monday in September
Columbus Day	Second Monday in October
Halloween	October 31
Election Day	Tuesday after the first Monday in November Federal holiday in years divisible by 4
Veterans Day	November 11
Thanksgiving	Fourth Thursday in November
Christmas	December 25



Interesting & Fun Facts about Big Ben

- Big Ben is the biggest four-faced, chiming clock in the world.
- The real name of the tower, housing the clock, is "Clock Tower". Big Ben is the nickname of the main bell, formally known as the Great Bell, housed within the tower. However, the nickname is more popular than the official one.
- A survey of 2,000 people was conducted in 2008 that came up with conclusion that the tower was the most popular landmark in the United Kingdom.
- Clock Tower is also been referred to as The Tower of Big Ben and, incorrectly, St Stephen's Tower. However, the latter is actually the spired tower towards the middle of the Palace, which serves as the main point of entry for attendees of debates and committees. It is also called Big Tom.
- Big Ben was built to replace the Old Palace of Westminster, after it was destroyed by fire in October 1834.
- The clock became operational on 7th September 1859.

- Big Ben was designed by Charles Barry.
- The clock and its dials were designed by Augustus Pugin.
- The first 61 meters of Clock Tower are made up of brickwork and stone cladding and the remainder of tower is made from cast iron.
- The Tower leans slightly towards northwest, by 8.66 inches.
- The bell of "Big Ben" weighs 14.5 tonnes. It is the huge size of the bell that inspired Benjamin Hall to give it the name of Big Ben.
- The bell of Clock Tower did not stop working even during World War 2
- The tower is sited on a 15-metre square raft, made of 3-metre thick concrete, at 4 meters below ground level.
- The four faces of the clock are 55 meters above ground. The interior volume of the tower is 4,650 cubic meters
- At the base of each clock face is a Latin inscription, in gilt letters. It reads - DOMINE SALVAM FAC REGINAM NOSTRAM VICTORIAM PRIMAM, which means «O Lord, keep safe our Queen Victoria the First».
- Clock Tower is the focus of New Year celebrations in the United Kingdom, with radio and TV stations tuning to its chimes to welcome the start of the year.
- On Remembrance Day, the chimes of Big Ben are broadcast to mark the 11th hour of the 11th day of the 11th month.
- ITN's "News at Ten" opening sequence features an image of the Clock Tower, with the sound of clock's chimes punctuating the announcement of the news headlines. It has done so, on and off, for the last 41 years.
- Turret clocks seen around the world have been inspired by the look of the Great Clock of Big Ben.

Weights and Measures

The United States still uses the English system of weights and measures. The metric system is available, but people think quarts and inches, not litres and centimetres. The following charts convert between the English and metric systems for the most commonly used measures.

Length

1 inch = 2.54 centimetres (cm)
 1 centimetre = 0.39 inches (in)
 1 foot = 0.305 meters (m)
 1 meter = 3.28 feet (ft)
 1 foot = 12 inches
 1 yard = 0.914 meters (m)
 1 meter = 1.09 yards (yd)
 1 yard = 3 feet
 1 mile = 1.61 kilometres (km)
 1 kilometre = 0.62 miles (mi)
 1 mile = 5280 feet

Weight

1 ounce = 28.35 grams (g)
 1 gram = 0.035 ounces (oz)
 1 pound = 0.4536 kilograms (kg)
 1 kilogram = 2.2046 pounds (lb)
 1 pound = 16 ounces

Volume

1 gallon = 3.7854 litres (L)
 1 litre = 0.2642 gallons (gal)
 1 gallon = 4 quarts
 1 quart = 2 pints
 1 pint = 2 cups
 1 cup = 8 fluid ounces
 1 tablespoon = 3 teaspoons
 1 teaspoon = 5 ml

ITALIAN CUISINE

The History of Pizza

Greeks were the first who baked large, round and flat breads which they topped with olive oils, spices and other things. Tomatoes were not discovered at that time.

In Italy in the 18th century, these flat breads called «Pizzas», were sold on the streets and in the markets. They were not topped with anything. They were cheap to make and tasty, so they were sold to the poor in Naples by street vendors.

In about 1889, Queen Margherita with her husband Umberto I, inspected her Italian Kingdom. During her travels around Italy she saw many people, especially the peasants, eating this large, flat bread. The queen ordered her guards to bring her one of these Pizza breads. The queen loved the bread and ordered her chef Rafaele Esposito to bake pizzas for her. Rafaele decided to make a very special pizza for her. He baked a Pizza topped with tomatoes, Mozzarella Cheese, and fresh Basil (like the colors of the Italian flag: Red, white, and green).

This became Queen Margherita's favorite Pizza and when people knew that it is one of the queen's favorite foods, pizza became even more popular with the Italian people. She also started a culinary tradition, the Pizza Margherita, which you can taste today in Naples and which has now spread throughout the world.

Since then Pizza, in the same form as we know it now, was enjoyed by all the Italians. In different parts of the country Pizza was made differently. In Bologna, for example, meat was added into the topping. Neapolitan Pizza has garlic, Neapolitan cheeses, herbs, fresh vegetables, and other spices and flavorings.

Nowadays Pizza has spread to America, France, England and Spain, where it was little known before.

Today we celebrate Pizza. February 9 is International Pizza Day and the Guinness Book of Records states that the largest Pizza ever made and eaten was created in Havana, Florida and was 100 feet and 1 inch across!

American and Canadian citizens eat about 23 pounds (about 10,5 kg) of Pizza per person every year. Pepperoni Pizza and Cheese Pizza are most favourite Pizzas.

Pizza Recipe

250 grams / 9 oz of flour
1 teaspoon of milk powder
A pinch of salt
1 teaspoon of white sugar
150 ml / 5 fluid oz of warm to hot water
1 teaspoon of dry active yeast
one 225 gram / 8 oz can of whole peeled tomatoes
2 to 5 cloves of garlic
1 tablespoon of tomato paste
½ teaspoon of dried or ½ tablespoon of fresh basil
½ teaspoon of dried or ½ tablespoon of fresh oregano

Pizza dough

In a large bowl mix the flour and milk powder. Dissolve the salt and sugar in the hot water in a small bowl, sprinkle over the yeast granules and set aside until frothy — around 10 minutes. Pour the yeast mixture into the flour, mix to combine and knead by hand until smooth using a mixer. Cover and put aside in a warm place to double in size.

Tomato base

Peel the garlic cloves and chop the herbs finely. Drain the juice from the tomatoes. Place the tomatoes, peeled garlic cloves, tomato paste and chopped herbs in a blender and blend until smooth. If desired strain through a sieve to remove the tomato seeds.

Suggested toppings

Original Italian recipe: lightly cover the tomato base with mozzarella cheese.

Hawaiian: pineapple pieces, ham or bacon.

Pepperoni: salami, pepperoni slices, mushrooms, and olives.

Chicken and Apricot: cooked chicken pieces, dried apricot pieces, mild or cooked onion slices.

Italian: salami, red and green capsicum, olives, mushrooms and anchovies.

Combination: pineapple pieces, salami, pepperoni slices, capsicum, mushrooms, olives, mild or cooked onion slices and anchovies.

Mexican: cooked beef mince, chilli, and sweet corn.

Meat lovers: cooked beef mince, salami, ham, and bacon.

Chicken and Corn: cooked chicken pieces, drained canned or frozen sweet corn.

Chicken and Brie: cooked chicken pieces, slices of Camembert or Brie cheese.

Seafood: cooked baby prawns, sashimi, sliced crab sticks, mussels.

Vegetarian: crumbled feta or tofu, mushrooms, olives, sweet corn, mild or cooked onion slices.

Preheat the oven to 200°C (400°F). Roll the pizza dough out on a lightly floured bench or board, to form a large circle, or 2 medium sized circles and place on a pizza stone or baking tray. Lightly coat with olive oil using a pastry brush. Spread the tomato base thickly over the dough and top with the desired toppings. Lightly cover with a mixture of grated mozzarella, Parmesan and Cheddar cheeses. Bake for around 20 minutes or until the pizza base is golden.

Spaghetti Aglio Recipe

Ingredients:

300 grams / 9 oz of dry spaghetti
3 tablespoons of olive oil
3 cloves of garlic
¼ teaspoon of minced chilli
fresh parsley
salt

Cook the spaghetti in salted boiling water until *al denté* (до полуготовности). While the spaghetti is cooking, crush the 3 cloves (зубчик) of garlic and finely chop the fresh parsley. Heat the olive oil in a pan and add the crushed garlic and chilli. Once the pasta is cooked, drain and toss through the olive oil mix. Sprinkle with the chopped parsley and serve with fresh bread and salad.

ENGLISH CUISINE



Apple Pie Recipe

Traditionally apple pie is served warm or cold with a thick wedge of aged cheddar cheese.

Ingredients:

8 large tart green apples
40 grams of butter
½ cup of castor sugar (сахарная пудра)
1 cup of water
½ teaspoon of ground cinnamon
4 whole cloves or a pinch of ground cloves (гвоздика)
2 large strips of the rind of ½ a lemon
1 teaspoon of cornflour
4 cups of flour
A good pinch of salt
250 grams / 9 oz of butter
½ cup of castor sugar
2 eggs
2 to 4 tablespoons of milk

Apple Filling

Peel the apples and cut each apple into quarters. Remove the core and dice each quarter. In a large saucepan melt the butter over a medium low heat, add the apple, sugar, water, lemon rind, cinnamon and cloves

and combine. Cover and sweat for 5 to 10 minutes, or until the apple is just tender but still retains its shape. Remove from the heat. Discard the lemon rind, cinnamon stick and cloves. Drain most of the excess liquid off and mix in the cornflour. Set aside to cool.

Christmas pudding Recipe

Ingredients:

115 grams of flour
1 heaped teaspoon of baking powder
175 grams of breadcrumbs
1 teaspoon of mixed spice
1 teaspoon of cinnamon (корица)
¼ teaspoon of nutmeg
250 grams of very cold grated butter or suet (почечное или нутряное сало)
175 grams of brown sugar
¼ teaspoon of salt
175 grams of sultanas (кишмиш)
175 grams of raisins
175 grams of currants
85 grams of almonds (миндаль)
175 grams of mixed peel
2 eggs
150 ml of milk (approximately)
grated rind (zest) of 1 lemon
1 tablespoon of brandy

Thoroughly grease a large stainless steel bowl or large pudding basin. Weigh the dried fruit into a second large bowl, in another bowl toss the cold grated butter (or suet) through the flour to keep the butter separated.

Now add the butter and flour mixture, breadcrumbs, baking powder, brown sugar and spices to the previously weighed fruit.

Beat the eggs and milk together and pour them to the dry fruit ingredients and pour in the brandy. Mix thoroughly and pour into the well greased bowl.

Stretch a layer of cooking paper and tinfoil over the rim of the bowl and tie securely. Place an old soup or dessert bowl upside down in your largest saucepan, place the pudding on top and three quarters fill with boiling water. Cover the saucepan. Steam or simmer for 5 to 6 hours, checking regularly to make sure the saucepan has not boiled dry.

Steam for two hours on Christmas day to reheat. More brandy may be added before serving with brandy butter or brandy sauce and whipped cream. May also be flamed with more brandy and a match!

JAPANESE CUISINE

Sushi Recipe

There are many different types of sushi, the most well known in the western world being Nori-maki or Makizushi. Makizushi combines vinegared rice (Sumeshi) and fillings rolled up in a sheet of nori (dried Laver seaweed сушеная красная водоросль) using a Makisu (a sushi mat).

Ingredients:

350 grams cups of white short grain rice
450 ml of cold water
50 ml of rice vinegar
1½ tablespoons of white sugar
1 teaspoon of salt
1 pack of nori sheets (dried Laver seaweed)

Sumeshi — Vinegared Rice

Wash the rice in a large bowl until the water is mostly clear. Transfer the rice to a large saucepan and cover with 450 ml of cold water. Bring to the boil, cover and simmer for 15 to 20 minutes until the rice has soaked up all the water. Try not to check the rice too often by lifting the lid and never stir the rice. When all the water has been absorbed remove the saucepan from the heat and leave covered for a further 10 to 15 minutes. Meanwhile measure the vinegar, sugar and salt into a small bowl and stir until the sugar and salt are nearly dissolved. Pour the vinegar mixture over the rice and fold in using a wooden spatula or Japanese rice paddle. Set aside to cool.

Suggested Fillings

- cucumber strips
- raw tuna or other fresh fish
- sliced smoked salmon
- avocado slices
- carrot strips
- celery strips
- small slices of marinated rare beef
- mushroom strips

When rolling the sushi it is wise to have a bowl of warm water handy to wash any sticky rice off your hands. Place a sheet of nori onto a sushi mat (makisu) or a piece of plastic wrap larger than the nori sheet. Spread an even layer of prepared rice on top of the nori leaving at least one inch (3 cm) strip clear at the top edge. Place your chosen fillings in the middle of the rice.

Try to choose fillings that are colour-contrasting for visual effect. Brush a little water on the edge of the nori to help the edge stick. Using the mat, fold the nori over in a single motion so that the bottom edge meets the nori at the top edge of the rice layer. Now compress the rice and filling by pulling your fingers in on the top edge of the mat to make a tight cylinder. Fold the clear strip of dampened nori over to seal the cylinder. Cut into short lengths.

To serve use two small dipping bowls, one with a good quality soy sauce and one with Wasabi paste (Japanese horseradish). Wasabi paste is available in powdered or tube form. Caution: Wasabi is very spicy hot!!

Teriyaki Chicken Recipe

Ingredients:

- 8 pieces of chicken
- 2 tablespoons of soy sauce
- 2 tablespoons of sweet sherry
- 1 tablespoon of brown sugar
- 2 cloves of garlic
- ½ teaspoon of minced ginger

Peel the garlic and crush into a small bowl or jug. Add the minced ginger, brown sugar, sweet sherry and soy sauce. Stir to combine and pour over the chicken pieces. Marinate for 15 to 20 minutes. Preheat the oven to 180°C, 350°F or gas mark 4. Place the chicken pieces in an oven bag on a baking dish, or alternatively arrange the marinated chicken pieces on a greased roasting pan or baking dish. Bake for 45 minutes to 1 hour, or until the chicken is tender and cooked through. Serve with rice and fresh stir-fried vegetables.

CHINESE CUISINE

Cantonese Lemon Chicken Recipe

- 500 grams skinless, boneless chicken breasts
- 1 egg yolk, beaten
- 1 tablespoon of water
- 2 teaspoons of sherry
- 2 teaspoons of soy sauce
- 3 teaspoons of cornflour
- an extra ½ cup of cornflour
- 2½ tablespoons of plain flour
- Oil for deep frying
- 1/3 cup freshly squeezed lemon juice
- 2 tablespoons of water
- 2 tablespoons of white sugar
- 1 tablespoon of sherry
- 2 teaspoons of cornflour
- 1 tablespoon water
- 4 very finely sliced spring onions
- 1 lemon sliced for garnish
- (Serves 4 to 6)

Cut the chicken into strips about 1 cm wide and set aside. Combine the egg, water, soy sauce, sherry and cornflour in a small bowl and mix until smooth. Pour the egg mixture over the chicken strips, mixing well and set aside for 10 minutes. Sift the extra cornflour and plain flour to-

gether onto a plate. Roll each piece of chicken in the flour mixture, coating each piece evenly and shaking off any excess. Place the chicken in a single layer on a cooking paper lined plate ready to be deep fried.

Heat the oil for deep frying in a wok or large pan. Test the oil is hot enough by dropping in a cube of bread, it should brown in 30 seconds. Carefully lower a few pieces of chicken into the oil and cook until golden brown. Remove the chicken with a slotted spoon and drain on paper towels. Continue cooking the remaining chicken in small batches. This can be done ahead of time if required and stored in the refrigerator until needed.

Lemon Sauce

Combine the lemon juice, water, sugar and sherry in a small pan. Stir until the sugar dissolves and bring to the boil over a medium heat. Combine the cornflour with a tablespoon of water in a small cup. Add to the lemon juice mixture; stirring constantly until the sauce boils and thickens. Set the sauce aside.

Just before serving, reheat the oil in a wok until very hot. Add all the chicken pieces and fry for 2 minutes until very crisp and golden brown. Remove the chicken with a slotted spoon and drain well on paper towels. Pile the chicken onto a serving plate, drizzle over the sauce and sprinkle with the sliced spring onions. Garnish with sliced lemon and serve immediately with freshly steamed rice.

SPANISH CUISINE

Chicken Paella Recipe

Spanish paella is a very versatile dish, if you don't have these ingredients or some are hard to find, you can use something similar. You can make Seafood Paella, Chicken Paella, or even Vegetarian Paella.

Ingredients:

- 2 tablespoons of olive oil
- 2 rashers of bacon
- 500 grams of boneless chicken breast or thighs

- 1 onion
- 2 to 4 cloves of garlic
- 2 cups of paella or short grain rice
- 1 cup of white wine
- 3 cups of chicken stock
- ½ teaspoon of saffron threads
- ½ teaspoon of chili powder or a few drops of Tabasco sauce (острая перечная приправа) to taste
- 2 teaspoons of smoked paprika plus extra to garnish
- 2 bay leaves
- salt and pepper to taste
- ½ cup of corn kernels
- ½ cup of green peas
- 1 chorizo sausage
- 15 to 20 cherry tomatoes (помидорчики размером с вишню)
- fresh chopped parsley
- (Serves 6 to 8)

Slice the bacon into small strips and put aside. Cut the chicken pieces into 4cm (2in) cubes. On a clean board slice the onion into thin wedges. Peel and crush the garlic cloves. Slice the chorizo sausage into thin slices slightly on the diagonal. Pierce the tomatoes with a skewer twice so that they don't explode while cooking. Heat the stock, adding the saffron to release the colour. Heat a large frying pan, wok or traditional pan. Add 1 tablespoon of oil and the bacon, and fry until golden. Remove from the pan and set aside. In the same pan add the chicken cubes and sauté stirring frequently until they're cooked through and golden. The juices should run clear when the chicken is cooked. Remove from the pan and set aside.

Add the remaining oil to the pan and sauté the onion until transparent without browning. Add the crushed garlic and rice, and stir to coat with oil. Add the cup of white wine, chili, paprika, bay leaves, salt and pepper and one ladle of the heated stock and saffron. Continue ladling in the stock one ladle at a time, stirring and simmering until all the liquid is absorbed and the rice is tender — as you would for a *risotto*. This will take approximately 35 minutes. Add the corn and peas to gently cook

through. Add back the cooked bacon and chicken pieces, stirring through to heat. Now add the sliced Chorizo and cherry tomatoes, continue to heat through stirring gently to combine. Serve sprinkled with freshly chopped parsley and a little dusting of more smoked paprika, if desired.

Paella is really a complete meal in itself, although you may wish to serve with a fresh green salad and some fresh crusty bread.



СЛОВАРЬ

rasher тонкий ломтик бекона/ветчины (для поджаривания)

wok котелок с выпуклым дном (особ. для блюд китайской кухни)

skewer вертел, шампур (как, например, для приготовления шашлыка)

breast грудка (птицы)

risotto *итал. кул.* рисотто (рис с помидорами, сыром и курицей)

thigh бедро, ножка (птицы)

GERMAN CUISINE

Sauerbraten Recipe (German Soured Pot Roast)

Ingredients:

- 1 kg of whole beef sirloin
- 8–10 whole cloves
- 300 ml of flat lager or pilsner beer
- 300 ml of red wine vinegar
- 1 large onion
- 1 carrot
- 1 large stalk of celery
- 3 cloves of garlic
- 1 bouquet garni
- 4 tablespoons of butter
- 2 tablespoons of plain white flour
- 1 cup of beef stock
- ¼ cup of brown sugar
- salt and pepper to taste
- (Serves 6 to 8)

Firstly stud the sirloin by pressing the whole cloves into the meat.

Peel and roughly chop the onion, carrot, celery and garlic cloves. Place the vegetables into a large bowl, mix in the vinegar and flat beer, along with a bouquet garni of fresh herbs. Place the studded piece of meat in the bowl and turn to coat in the marinade. The meat should be totally submerged in the marinade, if not add a little water to the liquid. Cover the bowl and place in the refrigerator to marinate for 2–4 days, turning the meat over twice each day.

Preheat the oven to 180°C (350°F or gas mark 4). Remove the meat from the marinade and reserve the marinade for use later. Pull the cloves out of the meat and discard. Pat the meat dry with absorbent kitchen paper. Heat a deep large ovenproof casserole dish or saucepan and melt 2 tablespoons of butter. Brown the meat evenly on all sides in the dish – the browning is very important for developing the flavours in the meat. Once well browned remove the meat from the pan. In the same dish melt the remaining butter, add the flour and stir through. Cook on a low heat for around half a minute being careful not to burn the flour. Slowly add the marinade, including vegetables and bouquet garni with the beef stock. Add a little at a time stirring constantly. The mixture will thicken as you do this. Add a little salt and pepper and return the meat to the dish. Bring to the boil and place in the oven for 1½ to 2 hours, until the meat is tender.

Once cooked, remove the meat and set aside somewhere warm. Strain the gravy through a fine sieve, pressing the vegetables to get all the juices. If the gravy is still quite runny gently heat and reduce until you reach the desired consistency and flavour. Check the seasoning and add more salt and pepper if necessary.

To serve, slice the meat and arrange on a warmed platter with seasonal vegetables and the finished gravy.

Note: bouquet garni пучок трав, используемый в кулинарии для придания аромата блюдам (чабрец, петрушка и лавровый лист)

FRENCH CUISINE

Eating well is of prime importance to most French people, who spend an amazing amount of time thinking about, talking about and consuming food. Culinary traditions that have been developed and perfected over the centuries have made French cooking a highly refined art. The cuisine of France is remarkably varied with many regional differences based on the produce and gastronomy of each region.

Winemaking in France dates back to pre-Roman times, also it was the Romans who disseminated the culture of the wine and the practice of winemaking throughout the country.

Wine is the product of the juice of freshly picked grapes, after natural or cultured yeasts have converted the grape sugars into alcohol during the fermentation process.

There are 400 sorts of cheese in France. The French have always regarded cheese as essential meals.

Ratatouille Recipe

Ratatouille has its origin in Provence region in southern France.

Ingredients:

- 2 aubergines (eggplant)
- 3 zucchinis
- ¼ cup of olive oil
- 1 large onion
- 2 to 4 cloves of garlic
- 1 to 2 teaspoons of white sugar
- salt & pepper
- 2 tablespoons of red wine vinegar
- 1.225 kg fresh tomatoes
- ¼ cup of quality white wine

Wash the aubergines and zucchinis. Cut the aubergine into small 1 cm (½ inch) cubes and slice the zucchinis into 5 mm (¼ inch) slices. Sprinkle with salt and set aside for 30 minutes. This removes any bitter taste from the vegetables. Rinse the salt off under water and dry with paper towels. Cut the onion into thick wedges and crush the garlic. Heat

the olive oil in a deep heavy based frying pan or saucepan. Add the onions and sauté until golden brown. Add the aubergine, zucchini and garlic and cook until golden. Stir in the sugar, red wine vinegar, tomatoes and wine. Cover and simmer for 20 to 30 minutes. Add salt and pepper to taste. Serve with fresh crusty bread or as a side dish.

Boeuf Bourguignon Recipe

Boeuf Bourguignon comes from the Burgundy Region in France and Burgundy red wine is used in this recipe.

Ingredients:

- 1 kg of beef chuck steak
- 2 rashers of quality bacon
- 12 small pickling onions
- 2 cloves of garlic
- 1 tablespoon of olive oil
- 30 grams of butter
- 2 tablespoons of flour
- 1 cup of quality red wine
- 1 cup of beef stock
- 1 bouquet garni (small bunch of fresh herbs, thyme, parsley and bay leaf)
- 200 grams of button mushrooms
- salt to taste

For best results buy the highest quality bacon available and use a good quality wine. Peel the 12 pickling onions and garlic cloves, crush the garlic and prepare a bouquet garni. Trim the steak and cut into small 2 cm / ½ inch cubes. Cut the bacon into small strips (lardons). Heat the oil and butter in a large saucepan, add the onions and sauté until slightly brown on all sides and transfer to a dish. In the same saucepan add the bacon and sauté, remove from the saucepan and put aside with the onions. In the remaining fat (add more if necessary), brown the meat adding the garlic once the meat is nicely browned on all sides. Add the flour to the saucepan and stir through. Cook on a low heat for around ½ a minute being careful not to burn the flour. Slowly add the red wine and beef stock a little at a time stirring constantly. The stew will thicken as

you do this. Add the bouquet garni and bring the stew to the boil. Return the onions and bacon to the saucepan and simmer for 1 hour.

If the mushrooms are large cut them into quarters, otherwise add them whole to the saucepan and stir in thoroughly. Simmer for 15 to 20 minutes until the meat is tender and the mushrooms are cooked. Remove and discard the bouquet garni, add salt to taste and sprinkle with some more fresh thyme if desired. Serve with fresh crusty bread or accompanied with seasonal vegetables.

(Serves 6 to 8)

Acknowledgements

Special thanks from the author to:

Business English Pod,

Language and Skills for Restaurant Workers by Campus Publishers 2006.

Приложение 2

TABLE OF IRREGULAR VERBS

ТАБЛИЦА НЕПРАВИЛЬНЫХ ГЛАГОЛОВ

1 форма	2 форма	3 форма	4 форма	Перевод
Инфинитив	Прош. время	Причастие II	Причастие I	
to be	was/were	been	being	быть, находиться
to bear	bore	born	bearing	нести
to beat	beat	beaten	beating	бить
to begin	began	begun	beginning	начинать(ся)
to bend	bent	bent	bending	гнуть
to bind	bound	bound	binding	переплетать
to bite	bit	bitten/bit	biting	кусать
to blow	blew	blown	blowing	дуть
to break	broke	broken	breaking	ломать
to bring	brought	brought	bringing	приносить
to build	built	built	building	строить
to buy	bought	bought	buying	покупать
to catch	caught	caught	catching	ловить
to choose	chose	chosen	choosing	выбирать
to cut	cut	cut	cutting	резать, рубить
to dive	dived/dove	dived	diving	нырять
to do	did	done	doing	делать

1 форма	2 форма	3 форма	4 форма	ПЕРЕВОД
Инфинитив	Прош. время	Причастие II	Причастие I	
to draw	drew	drawn	drawing	рисовать, тащить
to drink	drank	drunk	drinking	пить
to drive	drove,	driven	driving	вести
to eat	ate	eaten	eating	есть, кушать
to fall	fell	fallen	falling	падать
to feel	felt	felt	feeling	чувствовать
to feed	fed	fed	feeding	кормить
to fight	fought	fought	fighting	бороться, драться
to find	found	found	finding	искать, находить
to fly	flew	flown	flying	летать
to forbid	forbade	forbidden	forbidding	запрещать
to forget	forgot	forgotten	forgetting	забывать
to forgive	forgave	forgiven	forgiving	прощать
to freeze	froze	frozen	freezing	замораживать
to get	got	got	getting	получать, становиться
to give	gave	given	giving	давать
to go	went	gone	going	идти, ехать
to grow	grew	grown	growing	расти, выращивать
to hang	hung	hung	hanging	висеть, вешать

1 форма	2 форма	3 форма	4 форма	ПЕРЕВОД
Инфинитив	Прош. время	Причастие II	Причастие I	
to have	had	had	having	иметь
to hear	heard	heard	hearing	слышать
to hit	hit	hit	hitting	ударять
to hold	held	held	holding	держать
to hurt	hurt	hurt	hurting	повредить
to know	knew	known	knowing	знать
to lay	laid	laid	laying	накрывать
to lead	lead	lead	leading	вести
to leap	leapt/ leaped	leapt/ leaped	leaping	прыгать, скакать
to leave	left	left	leaving	покидать, оставлять
to lend	lent	lent	lending	давать взаймы
to let	let	let	letting	позволять
to lie	lay	lain	lying	лежать
to light	lit	lit	lighting	зажигать
to lose	lost	lost	losing	терять
to make	made	made	making	делать
to meet	met	met	meeting	встречать (ся)
to pay	paid	paid	paying	платить
to put	put	put	putting	класть, ставить
to read	read	read	reading	читать
to ride	rode	ridden	riding	ехать (верхом)

1 форма	2 форма	3 форма	4 форма	ПЕРЕВОД
Инфинитив	Прош. время	Причастие II	Причастие I	
to ring	rang	rung	ringing	звонить, звенеть
to rise	rose	risen	rising	поднимать
to run	ran	run	running	бежать
to say	said	said	saying	говорить, сказать
to see	saw	seen	seeing	видеть
to sell	sold	sold	selling	продавать
to send	sent	sent	sending	посылать, отправлять
to shake	shook	shaken	shaking	трясти
to shine	shone	shone	shining	светить, сиять
to shoot	shot	shot	shooting	стрелять, снимать
to show	showed	shown	showing	показывать
to sing	sang	sung	singing	петь
to sink	sank	sunk	sinking	тонуть
to sit	sat	sat	sitting	сидеть
to sleep	slept	slept	sleeping	спать
to speak	spoke	spoken	speaking	говорить, разговаривать
to spend	spent	spent	spending	тратить, проводить время
to stand	stood	stood	standing	стоять

1 форма	2 форма	3 форма	4 форма	ПЕРЕВОД
Инфинитив	Прош. время	Причастие II	Причастие I	
to steal	stole	stolen	stealing	воровать, украсть
to stick	stuck	stuck	sticking	прилипать
to strike	struck	struck	striking	бить, ударять
to swear	swore	sworn	swearing	клясться
to sweep	swept	swept	sweeping	мести, подметать
to swim	swam	swum	swimming	плавать
to take	took	taken	taking	взять, брать
to teach	taught	taught	teaching	учить, обучать
to tear	tore	torn	tearing	рвать
to tell	told	told	telling	сказать, сообщать
to think	thought	thought	thinking	думать
to throw	threw	thrown	throwing	бросать, кидать
to wake	woke	woken	waking	будить, просыпаться
to wear	wore	worn	wearing	носить
to weep	wept	wept	weeping	плакать
to win	won	won	winning	побеждать, выигрывать
to write	wrote	written	writing	писать

Содержание

От автора	3
-----------------	---

УРОК 1

FORMS OF ADDRESS. GREETINGS. THANKS.

APOLOGIES. SAYING GOOD BYE	4
Forms of address / Формы обращения	4
Greetings / Приветствия	5
Greetings when meetings guests / Приветствия при встрече гостей	6
Saying good-bye / Слова при прощании	7
Invitations / Приглашения	8
Thanks / Благодарности	9
Replies to thanks / Ответы на благодарности	10
Apologies / Извинения	10
Possible answers to apologies / Возможные ответы на извинения ...	10
Seeing out the guests / Проводы гостей	11

УРОК 2

SHOPPING. AT THE SUPERMARKET. AT THE DEPARTMENT STORE

SHOPPING AT THE SUPERMARKET	17
What can we buy at the grocer's?	20
What can we buy at the greengrocer's?	21
Greens / Зелень	22
Spices / Пряности	22
What can we buy at the fruit shop?	23
What can we buy at the fish shop (fishmonger's)?	24
What we can buy at the baker's?	25
What we can buy at the dairy shop?	26
What we can buy at the butcher's?	27
What we can buy at the confectioner's (sweet-shop)?	28

УРОК 3

MAKING A HOTEL RESERVATION. CHECKING-IN TO A HOTEL.

CHECKING OUT OF A HOTEL	47
1. MAKING A HOTEL RESERVATION	47
2. CHECKING-IN TO A HOTEL	54
3. CHECKING OUT OF A HOTEL	59

УРОК 4

AT THE HOTEL

THE "UNION SQUARE" HOTEL	63
THE "GOLDEN RING" HOTEL	66

УРОК 5

BOOKING AIRPLANE TICKETS. AIRPORT CHECK-IN.

RENTING A CAR	82
(1) BOOKING AIRPLANE TICKETS	82
(2) AIRPORT CHECK-IN	87
(3) RENTING A CAR	92

УРОК 6

MEALS IN ENGLAND. MEALS IN US. DINNER AT THE RESTAURANT.

TAKING RESERVATIONS BY TELEPHONE	98
Text 1. MEALS IN ENGLAND	98
Text 2. MEALS IN US	102
Text 3. DINNER AT THE RESTAURANT	104

УРОК 7

WAITER'S WORKING DAY. ABOUT THE WAITERS.

A DAY IN THE LIFE OF A RESTAURANT.

RECEIVING AND SEATING GUESTS	120
Text 1. Waiter's Working Day	120
Text 2. ABOUT THE WAITERS	123
Text 3. A DAY IN THE LIFE OF "MORRIS" RESTAURANT (1)	126

Text 4. A DAY IN THE LIFE OF "Morris" RESTAURANT (2)	129
Text 5.	
What do Chefs do?	133
What do Waiters do?	133

УРОК 8

HOW TO SET A TABLE. CUTLERY AND TABLEWARE	139
How to Set a Table? / Как накрыть стол?	139
How to lay a cover / Как сервировать стол	141
How to lay a table for breakfast? /	
Как накрыть стол для завтрака?	144
How to lay a table for lunch? / Как накрыть стол для ланча?	145
How to lay a table for family dinner? /	
Как накрыть стол для семейного обеда?	146
Formal dinner / Официальный обед	147
Proper formal table setting	147
Cutlery and tableware / Столовые приборы и посуда	149
Serving pieces / Приборы для подачи	151

УРОК 9.**STYLES OF FOOD SERVICE. FOOD SERVICE TECHNIQUES.**

SERVING WINE. SERVING THE MAIN COURSE	159
Text 1. STYLES OF FOOD SERVICE	159
Text 2. HOW TO FOLD A NAPKIN?	162
Text 3. FOOD SERVICE TECHNIQUES	167
Text 4. BREAKFAST — ORDER OF SERVICE	169

УРОК 10.**MENU. TYPES OF MENUS. TAKING FOOD ORDERS.**

CLEARING THE TABLES AFTER COURSES	179
Text 1. THE MENU	179
Text 2. TYPES OF MENUS	181
Примерное меню первого класса ресторана	184

УРОК 11**AT THE BAR. COCKTAILS. GLASSWARE.**

TAKING A BEVERAGE ORDER	200
Text 1. AT THE BAR	200
Text 2. HOW TO DECORATE COCKTAILS?	204
Text 3. TYPES OF COCKTAILS	209
Glassware / Стеклопосуда	210
Cocktail recipes	214
Bar Measurements	217
Other Measurements	218

УРОК 12

METHODS OF COOKING. NATIONAL CUISINE	223
Text 1. METHODS OF COOKING	223
NATIONAL CUISINE / НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ	226
Text 2. NATIONAL CUISINE IN MOSCOW RESTAURANTS	226
Text 3. RUSSIAN CUISINE	229
CAUCASIAN CUISINE	235

REVISION COURSE / ПОВТОРИТЕЛЬНЫЙ КУРС

English alphabet / Английский алфавит	238
ФОНЕТИКА	238
Особенности английского произношения	238
Правила чтения	241
Правила чтения букв а, е, і, о, у и их сочетаний	241
Правила чтения гласных а, е, і, о, у, в ударных	
и безударных слогах	241
Правила чтения буквосочетаний	242
Звуки в английском языке	242
ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ В ГРАММАТИКЕ	251
Части речи / Parts of speech	251
Члены предложения / Parts of sentence	253

Интернационализмы	254
Местоимения / Pronouns	257
Личные местоимения	257
Притяжательные местоимения	258
Указательные местоимения	259
Вопросительные местоимения	260
Возвратные местоимения	262
Местоимения <i>little</i> и <i>few</i> и местоименные выражения <i>a little</i> и <i>a few</i>	263
Неопределенные местоимения <i>some</i> , <i>any</i> , отрицательное местоимение <i>no</i>	264
Порядок слов в английском предложении	266
Безличные и неопределенно-личные предложения	267
Повелительное наклонение глагола	268
Спряжение глагола <i>to be</i>	270
Спряжение глагола <i>to have</i>	271
Оборот <i>there is / there are</i>	272
Степени сравнения прилагательных и наречий	274
Наиболее употребительные наречия	276
Предлоги	280
Неопределенный и определенный артикли	282
Множественное число существительных	286
Основные типы вопросов в английском языке	290
Числительные / The Numerals	293
Обозначения времени	297
Времена английского глагола	300
Группа времен Simple (Indefinite)	300
Правильные и неправильные глаголы	302
Группа времен Continuous	304
Группа времен Perfect	307
Страдательный залог / Passive Voice	314
Модальные глаголы и их заменители	317
Модальный глагол <i>can</i>	317

Модальный глагол <i>may</i>	318
Модальный глагол <i>must</i>	318
Модальный глагол <i>should</i>	319
Модальный глагол <i>would</i>	319
Модальный глагол <i>need</i>	319
Модальный глагол <i>shall</i>	319
Словообразование / Wordbuilding	322
Сложное дополнение / Complex object	328
Complex subject / Субъективный инфинитивный оборот	331
Причастия / Participles	333
Причастие настоящего времени Participle I	333
Причастие прошедшего времени Participle II	333
Герундий / The Gerund	335
Правило согласования времен при переводе из прямой речи в косвенную	339
Условные предложения	340
Сослагательное наклонение после глагола <i>wish</i>	342
ПРИЛОЖЕНИЯ	345
Приложение 1	
ADDITIONAL READING / ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ЧТЕНИЕ	346
Tipping	346
Smoking	346
Gestures	347
Toilets	347
Numbers	347
Calendar Dates	347
Time and Temperature	348
American Holidays	348
Interesting & Fun Facts about Big Ben	349
Weights and Measures	351
Italian Cuisine	352
English Cuisine	355

Japanese Cuisine	357
Chinese Cuisine	359
Spanish Cuisine	360
German Cuisine	362
French Cuisine	364

Приложение 2

TABLE OF IRREGULAR VERBS /

ТАБЛИЦА НЕПРАВИЛЬНЫХ ГЛАГОЛОВ	367
-------------------------------------	-----

Серия
«Высшее образование»

Агабекян Игорь Петрович

**АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК
В СФЕРЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

English for students in service sector, tourism, and hospitality

Ответственный
за выпуск
Верстка:

Кузнецов В.
Патулова А.

Подписано в печать 05.12.2012.
Формат 84 x 108 1/32. Бумага типографская.
Гарнитура Times.
Тираж 2 500. Заказ № 767.

ООО «Феникс»
344082, г. Ростов-на-Дону, пер. Халтуринский, 80
Тел./факс: (863) 261-89-50, 261-89-59
Сайт издательства: www.phoenixrostov.ru
Интернет-магазин: www.phoenixbooks.ru

Отпечатано с готовых диапозитивов в ЗАО «Книга».
344019, г. Ростов-на-Дону, ул. Советская, 57.

Качество печати соответствует предоставленным диапозитивам.