

❖ ПРОЈЕКТНА НАСТАВА ИЗ РУСКОГ ЈЕЗИКА

□ ПЕТИ РАЗРЕД

○ ТЕМА ПРОЈЕКТА

➤ РУСКА ЈЕЛА И ПИЋА



ЦИЉ ПРОЈЕКТА

- УСВАЈАЊЕ РЕЧИ И ИЗРАЗА ЗА РУСКА ЈЕЛА И ПИЋА
- УСВАЈАЊЕ ЛЕКСИКЕ ЗА НАМИРНИЦЕ
- КАКО НАРУЧИТИ ХРАНУ И ПИЋЕ У РЕСТОРАНУ



- ❖ ПРОЈЕКТНА НАСТАВА РЕАЛИЗОВАНА
- ❖ ДРУГА ПОЛОВИНА ОКТОБРА



ПРЕЗЕНТАЦИЈА
УЧЕНИЧКИХ РАДОВА



ПИТА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



пельмени
(пельмени с тестом)



ШАШЛЫКИ



ШНИЦЕЛЬ



Блины
(блины с икрой)



Русская кухня очень разнообразна, её особенности и вкусы меняются в зависимости от региона и людей, которые в нем живут. Это было сформировано под различными влияниями.

Работавшие: Маша, Вика, Невена, Марта, Нэжа

ГЛАВНА (ТОПЛА) ЈЕЛА

ГАРНИР



Салат из овощей
- Помидоры
- Лук
- Сметана



Суп из овощей
- Картофель
- Лук
- Морковь



Суп из овощей
- Картофель
- Лук
- Морковь



БЕЦИЛ
- Мясновячий
- Картофель
- Гречка

Картофель
Вареный
Два яйца
Сметана
Лук
Ароматизатор
Сметана



Кареные кнѣшкѣ

Яйца
- Шуканн
- Картофельное
- Сметана
- Лук



Рис с овощами
(Гарнир к курице)

- Рис
- Морковь
- Лук
- Петрушка
- Перец

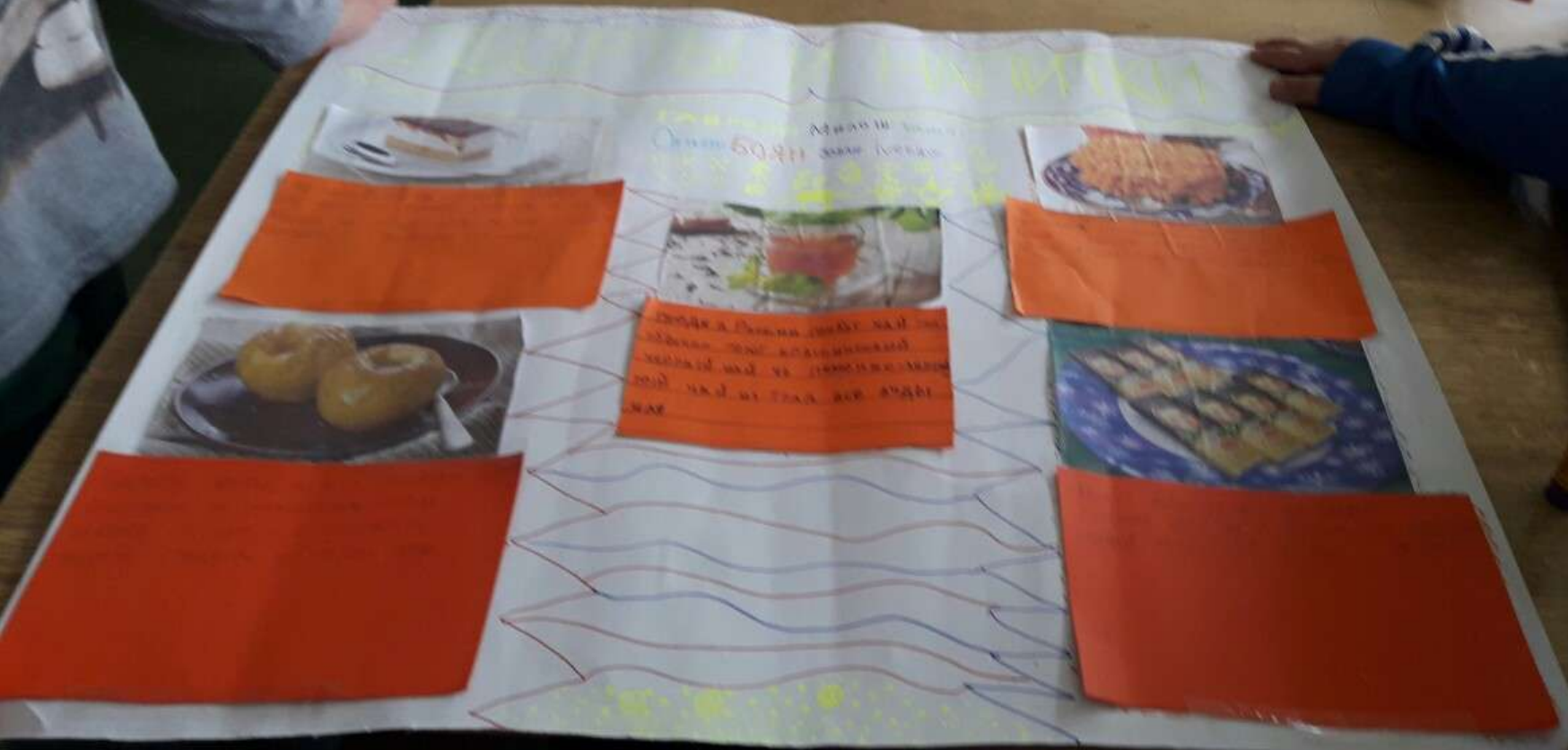


Он готовится с овощами
- Шуканн
- Яйца
- Лук
- Тесто

ПРИЛОЗИ

ПРИЛОЗИ

ДЕСЕРТИ И ПИЋА





КИСЛЫЙ БУЛЬОН С ЯЧМЕНЕМ И СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

- Мясо говяжье/кнор
- Димеч
- Соль
- Картофель
- Морковь
- Лук
- Масло
- Перец
- Чеснок
- Зелень
- Уксус
- Сахар
- Лавровый лист
- Специи



- Борщ
- Свекла
 - Лук
 - Масло
 - Капуста
 - Помидоры
 - Мясо ягненка
 - Соль
 - Перец

СУПЫ

-СУПЕ И ЧОРБЕ-



Радили:
 Војин Тошић
 Стефан Вучановић
 Јован Прагић



- Курчак



YXA



OKROSHKA