

продовольственный магазин	prodejna potravin	стул	židle
пшено	jáhly	суп	polévka
разбухать	bobtnat	считать кого кем, что чем	pokládat za
разгрузочный день	půst	сыр	sýr
раскатать	vyválet (těsto)	тарелка	talíř
растопить	rozpustit	углеводы	sacharidy
редиска	ředkvička	углубление	prohlubeň
ресторан	restaurace	угощение	pohoštění
решётка	mříž	удобрение	hnojivo
ржаной	žitný	ужин	večeře
рулет	roláda	усвоение (пищи)	trávení
селедка	slaneček	учитывать	brát v úvahu
сёмга	losos	фарш	mleté maso, nádivka
садача	vracené drobné peníze	фрикадельки	knedlíčky z mletého masa
сливы	švestky	фрукты	ovoce
сливки	smetana (sladká)	химический состав	chemické složení
сметана	kysaná smetana	хурма	churma
сок	šťáva	цветная капуста	květák
соль	sůl	чайная ложка	čajová lžička
сосиски	párky	чашка	šálek
соус	omáčka	черешня	třešně
стакан	sklenice	щи	zelná polévka
стол	stůl	экономить	šetřit
столовая	jídelna	яблоко	jablko
столовая ложка	polévková lžice	яйцо	vejce

Reálie

БЛЮДА И НАПИТКИ РОССИИ

Так же как велика территория России, так богата и разнообразна её кухня.

Никакой русский обед не был бы комплектным без традиционного густого супа. Самые известные из них – это, разумеется, борщ из красной свёклы, солянка из мяса и овощного бульона, уха из рыбы, щи из капусты и окрошка – холодный овощной суп на квасе.

В общем, можно сказать, что русская гастрономия – в значительной степени мясная и довольно тяжёлая. Классикой считается жаркое – тушеное мясо, подаваемое кипящим в маленькой кастрюльке, шашлык – жареное на гриле маринованное мясо, или мясные кнедлички – пельмени. Исключительно русским напитком является квас, изготавливаемый брожением хлебных злаков,



с незначительным содержанием алкоголя. Менее распространёнными сегодня являются такие напитки как медок (из воды, мёда и хмеля), морс (слегка забродивший фруктовый сок и вода) или капустный сок (из свежей или квашеной капусты с небольшим количеством сахара).

Россия также славится своей икрой. Самая лучшая – чёрная – осетровая, гораздо дешевле красная икра – лососевая.

(Пельмени)