

**Центр научных работников и преподавателей иудаики
в вузах «Сэфер»
Межрегиональный центр преподавания иврита**

Язык иврит: исследование и преподавание

Материалы XIX Международной ежегодной
конференции по иудаике

Том IV



Академическая серия

Выпуск 43

Москва 2012

**The Moscow Center for University Teaching of
Jewish Civilization “Sefer”**

The Inter-Regional Centre of Hebrew Teaching

Hebrew Language: Research and Teaching

Proceedings of the Nineteenth Annual International
Conference on Jewish Studies

Volume IV



Academic Series

Issue 43

Moscow 2012

Общая редакция: Ю.Н. Кондракова, Е.Б. Марьянчик

Editorial Board:

Yulia Kondrakova, Evgueny Marianchik

Издание осуществлено при финансовой поддержке

Published with the support of



Евроазиатского Еврейского Конгресса / Euro-Asian Jewish Congress

© Центр научных работников
и преподавателей в вузах
"Сэфер", 2012

© Межрегиональный центр
преподавания иврита, 2012

© Коллектив авторов, 2012

Л. Френкель (г. Москва, Россия)

Об использовании коротких текстов (кулинарных рецептов) на уроках языка иврит

*"Лучше всего мы способны постичь
съедобную часть мира". А.Генис*

До сих пор учителями иврита недостаточно оценен такой дидактический материал, как текст кулинарного рецепта. Дело в том, что кулинарные рецепты, обладая признаками, присущими другим типам текстов, имеют ряд специфических особенностей, которые дают возможность широко использовать их в процессе обучения ивриту. Вот эти особенности:

- малый объем. При этом сам текст вмещает большой объем передаваемой информации, используемой в повседневной жизни. С малым объемом удобно работать, особенно, на первых этапах обучения;
- аутентичные тексты, иллюстрирующие функционирование языка в форме, принятой носителями иврита в реальной жизни с использованием аутентичной лексики, грамматики и др. Использование аутентичных материалов повышает интерес к изучению иностранного языка;
- национально-культурная специфика кулинарного рецепта приобщает к культуре Израиля, способствует знакомству с традицией и историей народа;
- тема еды, представленная в кулинарных рецептах, касается каждого и интересует всех людей. Поэтому кулинарная тема находит живой отклик и помогает активизировать все виды речевой деятельности учеников, приобрести навык автоматического владения языковым материалом.

Содержание кулинарного рецепта

Текст кулинарного рецепта состоит из нескольких частей, отделенных друг от друга:

1. Заголовок кулинарного рецепта в первую очередь привлекает внимание, в нем заключена своего рода рекламная функция. Заголовок передает наименование блюда, называя его основной компонент или способ его приготовления. Названия блюд

выступают в тексте и как знак соответствующей культуры, и являются отражением обычаев и традиций. Например: מרק העוף הפולני של סבתא (куриный суп моей бабушки по традиции евреев Польши), בייגלה ירושלמי (иерусалимский бублик), שטרודל תפוחים בקלי קלות (яблочный штрудель, который очень легко приготовить), קציצות מצה (котлеты из мацы).

2. Список и количество ингредиентов – это очень важная часть рецепта, причем необходимо знать единицы измерения каждого продукта.

3. Пошаговая инструкция по приготовлению блюда представляет собой точный набор инструкций, описывающих последовательность действий исполнителя для достижения результата, где каждое действие – четкий, кратко и лаконично сформулированный шаг.

К этим трем частям кулинарного рецепта часто добавляются ориентировочное время приготовления блюда, количество порций, степень трудности приготовления блюда, а иногда и короткие замечания автора.

К лексико-семантическим особенностям текста кулинарного рецепта относится неэмоциональная, стилистически нейтральная лексика его содержания. Экспрессивно окрашенным, в основном, является заголовок, например: עוגת גבינה חלומית (сказочный творожный пирог), и – очень редко – примечания автора, например, пожелание בתיאבון (приятного аппетита) в конце рецепта.

Лингвистические особенности кулинарного рецепта

Специфичность или особенность текста кулинарного рецепта можно проследить на лексическом, морфологическом и синтаксическом уровнях.

Лексика

Лексико-семантической особенностью является тематическая сгруппированность. Рецепты сгруппированы по категориям:

- по виду продукта: עוף (курица), דגים (рыба), יין (вино) и т.п.
- по виду блюда: מרק (суп), סלט (салат), קינוח (десерт) и т.п.
- по событию (рецепты к праздникам): פסח (Песах), חנוכה (Ханука), פורים (Пурим) и т.п.

- по совместимости продуктов в соответствии с требованиями кашерного питания: בשרי (мясное), חלב (молочное), פרווה (нейтральное).

Вокруг каждого вида продукта, блюда или события расположено "гнездо" рецептов.

Словарный состав, характерный для рецептов, включает в себя такие общеупотребительные лексические единицы:

- Исходные продукты. Это разные виды мяса, рыбы, злаки, крупы, овощи, фрукты и др., например, разные виды мяса: עוף (курятина), הודו (индейка), בשר בקר (говядина), בשר-עגל (телятина) и т.п.
- Меры веса и объема. Например, קילוגרם (килограмм), גרם (грамм), ליטר (литр), מיליליטר (миллилитр), принятые во многих странах и обозначаемые часто в сокращенном виде: ק"ג (кг), מ"ל (мл), а также внесистемные: כוס (стакан), כף (ложка), כפית (ложечка), חופן (горсть), קורט, קמיצה, קמצוץ, קומץ (все – щепотка). Употребление аббревиатур отвечает стремлению к экономичности текста.
- Кухонная утварь, посуда. Например, סיר (кастрюля), מחבת (сковородка), קערה (миска), קרש חיתוך (разделочная доска) и др.
- Способы готовки. Например, בישול (варка), טיגון (жарка), אפייה (выпечка), הקפצה (взбивание).

Лексический состав кулинарного рецепта характеризуется сочетанием общеупотребительной, национальной и интернациональной лексики:

- 1) общеупотребительные термины фундаментальных кулинарных понятий, имеющие соответствие во всех языках. Например, בישול (варка), טיגון (жарение);
- 2) термины, применяемые исключительно в национальных кухнях, свойственные лишь для данной национальной кухни, а потому неперебиваемые на другие языки. Например, כשרות (кашрут), מצה (маца). Сюда же можно отнести кулинарные термины не из иврита, но усвоенные очень давно и не производящие впечатления чего-то чуждого, то есть ставшие "национальными". Например, שטרודל (штрудель) и צימס (цимес), пришедшие из идиша;

3) интернациональные термины кулинарного профессионального языка. Например, שוקולד (*шоколад*), פודינג (*пудинг*);

4) широко используемые заимствованные термины, усвоенные, в основном, недавно и сохраняющие ещё свой иноземный облик, хотя у них имеются и неиспользуемые синонимы в иврите. Например, овсяные хлопья (קווקר = שובל של שועל = *гирисим*).

Кулинарные термины часто имеют несколько синонимичных названий: *ингредиент* (חומר, מרכיב, מרכיב, מצרך), *щепотка* (קורט, קמית, קמיוץ, קומץ, קומץ), *пюре* (רסק, מחית, פירה), *терка* (מגרדת, פומפייח), *квашеный* (חמוץ, כבוש), *молотый* (מלח, כתוש; *крупно* – גרוס), *толченый* (שחוק, כתוש).

Сходные словарные определения позволяют считать эти слова синонимами. Синонимы служат для повышения выразительности речи, позволяют избежать ее однообразия. В живом языке они ведут себя по-разному, образуя устойчивые выражения (коллокации) с разными словами. У этих слов разная сочетаемость, например, *молотый*: שום כתוש (*молотый, толченый чеснок*), בשר טחון (*молотое мясо*), פלפל גרוס (*молотый перец*).

Значения некоторых слов используются метафорически. Например: ציממס (досл.: *чимес* – кушанье из варёной моркови с изюмом и др.; метафор.: "изюминка"), שטרודל (досл.: *штрудель*, *яблочный пирог*; метафор.: название значка @), לסנן (досл.: *фильтровать, цедить*; метафор.: שיניו בין שיניו – *цедить сквозь зубы*).

При переосмыслении некоторых наименований пищевых продуктов их значение становится языковой метафорой, порождающей фразеологизмы. Их надо изучать особо, они придают языку особую красоту, но делают язык малопонятным для людей, незнакомых с ними. В таблице 1 приведен ряд фразеологизмов, в которых используется кулинарная лексика (см. ниже).

Морфология

Морфологической особенностью текста кулинарного рецепта является широкая употребительность: активных глаголов для передачи последовательности действий, страдательных причастий для сокращения размера текста, качественных прилагательных, сопряженных конструкций, числительных.

Таблица 1

что-то особенное	הצימק שבעונה
что-то особенное	הדובדובן שבקצפת
бесплатный сыр – только в мышеловке	אין ארוחות חיים
аппетит приходит во время еды	התיאבון בא עם האוכל
наестся до отвала	אכל לשובע/ עד כי האוכל יצא מאפי'
напиться	שתה כלות
переливать из пустого в порожнее	טחינת קמח טחון
заварил кашу – сам и расхлёбывай	תאכל את מה שבישלת
заварить кашу	בישל את הדייסה
пропустить рюмочку	לגם כוסית
попался на удочку (сленг)	אכל לוקשן (לוקשים)
заткнут за пояс (сленг)	אכל אותו בלי מלח
алкоголь, выпивка	הטיפה המזה
зубы на полку положить	בא /הגיע/ עד פת לחם
как выжатый лимон	סחוט לגמרי
как на дрожжах растёт /поднимается/	גדל כעיסה על שמרים
понимает как свинья в апельсинах	מבין כמו חמור במרק פרות
мягко стелет, да жёстко спит	דבש וחלב תחת לשונו ושבע תרעבות בלבו
проще пареной репы (сленг)	פשוט כמו מרק בטטה
топочь воду в ступе	כתש מים
не сюда и не туда (сленг)	פרווה

Глаголы

Основной текст кулинарного рецепта представляет собой определенную последовательность действий, которые необходимо совершить для получения конечного результата. Каждое последующее действие передается с помощью активного глагола. При анализе употребления глаголов в современных израильских рецептах можно видеть, что в большинстве из них указания передаются с помощью неопределенно-личных предложений, в которых используются глаголы трех активных биньянов в форме третьего лица множественного числа настоящего времени. Хотя в некоторых израильских рецептах глаголы действия представлены в форме инфинитива или повелительного наклонения, как это имеет место в русских или английских кулинарных рецептах.

Иногда при повторе действия вместо глагола используется его отглагольное существительное. Использование отглагольных существительных рассматривается как проявление разнообразия языковых средств и для сжатия текста.

В таблице 2 представлены наиболее часто встречаемые в рецептах глаголы биньяна הפעיל и их отглагольные существительные:

Таблица 2

кипятить	הרתחה	מרתחים
солить	המלחה	ממליחים
взбивать крем	הקצפה	מקציפים
смачивать	הרטבה	מרטיבים
размораживать	הפשרה	מפשרים
замораживать	הקפאה	מקפאים
вынуть	הורדה	מורידים
добавить	הוספה	מוסיפים
подавать	הגשה	מגישים
готовить	הכנה	מכינים
растопить, расплавить	המסה	ממיסים

В таблицах 3 и 4 представлены наиболее часто встречаемые в рецептах глаголы биньянов פיעל и פעל соответственно, а также их отглагольные существительные:

Таблица 3

варить	בישול	מבשלים
жарить	טיגון	מטגנים
смазывать	שימון	משמנים
размельчать, шинковать	ריסוק	מורסקים
нагревать	חימום	מחממים
перемешивать	ערבוב	מערבבים
наполнять	מילוי	ממלאים
снимать кожуру	קילוף	מקלפים
приправлять	תיבול	מתבלים
процеживать	סינון	מסננים
охлаждать	צינון	מצננים
раскатывать (тесто)	רידוד	מרדדים
украшать	קישוט	מקשטים
очищать	ניקוי	מנקים
просеивать (через сито)	ניפוי	מנפים
варить на пару	אידוי	מאדים

Таблица 4

разрезать	חתיכה	חותכים
нарезать (ломтями)	פריסה	פורסים
рубить (мелко)	קציצה	קוצצים
молоть	טחינה	טוחנים
размельчать, дробить, толочь	כתישה	כותשים
молоть крупу, дробить (грубо)	גריסה	גורסים
намозывывать	מריחה	מורחים
взбивать (яйца)	טרופה	טורפים
лить, переливать	יציקה	יוצקים
выжимать	סחיטה	סוחטים
заваривать чай	חליטה	חולטים
размешивать	בחישה	בוחדים
мять, давить	מעיצה	מועצים
мыть	שטיפה	שוטפים
печь	אפייה	אופים
жарить (без масла), калить	קלייה	קולה
запекать на огне, готовить жаркое	צלייה	צולה
посыпать	זרייה	זורים
месить тесто	לישה	לשים

Прилагательные

Прилагательные кулинарного рецепта подчеркивают характерную особенность исходных продуктов или изготавливаемого блюда. В таблице 5 приведены качественные прилагательные, используемые в рецептах. Они определяют признак продукта и оценку его качества органами чувств человека: по цвету אדום (*красный*), по вкусу חריף (*острый*), по свойству קשה (*твердый*), по размеру בינוני (*средний*) и др.

Таблица 5

<i>свежий лимон</i>	לימון טרי
<i>авокадо среднего размера</i>	אבוקדו בינוני
<i>жидкий мед</i>	דבש נוזלי
<i>острые зеленые перцы</i>	פלפלים ירוקים חריפים
<i>твердые красные помидоры</i>	עגבניות אדומות קשות
<i>сухое красное вино</i>	יין יבש אדום
<i>крупная соль</i>	מלח גס
<i>длинные тонкие баклажаны</i>	חצילים ארוכים צרים
<i>песочное тесто</i>	בצק פריך

Страдательные причастия

В таблице 6 собраны устойчивые выражения, состоящие из существительного (ингредиент или предмет кухонной утвари), и определения, выраженного страдательным причастием, передающим состояние предмета после завершенного действия. Завершенность действия передают страдательные причастия – как по модели פעול, так и формы настоящего времени בִּינְיָנוֹב וְפֻעַל, причем наиболее распространены причастия по модели פֻּעַל. Использование в кулинарных рецептах страдательных причастий позволяет вместо пространного описания самого действия кратко описать его результат. Поэтому, например, вместо более длинного предложения в основном тексте: לקוביות: חותכים את הבצל (*нарезаем кубиками лук*), в разделе "ингредиенты" записано: בצל חתוך לקוביות (*порезанный кубиками лук*).

Таблица 6

<i>молотое мясо</i>	בשר טחון
<i>молотый, толченый чеснок</i>	שום כתוש
<i>молотый перец</i>	פלפל גרוס/טחון
<i>рубленый лук</i>	בצל קצוץ
<i>нарезанный кубиками лук</i>	בצל חתוך לקוביות
<i>выжатый лимон</i>	לימון סחוט
<i>очищенный лук</i>	בצל קלוף
<i>ложка с верхом</i>	כף גדושה
<i>ложка полная, но без верха</i>	כף מחוקה
<i>ложка без верха</i>	כף שטוחה
<i>нарезанный хлеб</i>	לחם פרוס
<i>замороженное мясо</i>	בשר קפוא / מוקפא
<i>квашеная капуста</i>	כרוב כבוש
<i>соленый / маринованный огурец</i>	מלפפון חמוץ/ כבוש
<i>взбитый желток</i>	חלמון טרוף
<i>ошпаренные помидоры</i>	עגבניות חלוטות
<i>взбитые яйца</i>	ביצים טרופות
<i>печеный бурекас</i>	בורקס אפוי
<i>поджаренный орех кешию</i>	קשיו קלוי
<i>посыпанная мукой скалка</i>	מערוך מקומח
<i>смазанный маслом противень</i>	תבנית משומנת
<i>вареная курица</i>	עוף מבושל
<i>жареная рыба</i>	דג מטוגן
<i>консервированный тунец</i>	טונה משומרת
<i>натертая морковь</i>	גזר מגורר
<i>размороженное слоеное тесто</i>	בצק עלים מופשר

Сопряженные конструкции

В таблице 7 показаны сопряженные конструкции, используемые в списке ингредиентов. Многие сопряженные конструкции являются устойчивыми оборотами и на русский переводятся одним словом, например, תפוחי אדמה (*картофель*).

Таблица 7

<i>картофель</i>	תפוחי אדמה
<i>два зубца чеснока</i>	שני שיני שום
<i>суповые гренки</i>	שקדי מרק
<i>слоеное тесто</i>	בצק עלים
<i>дрожжевое тесто</i>	בצק שמרים
<i>глазунья</i>	ביצת עין
<i>специи, приправы</i>	עשבי תיבול
<i>кофе, в котором остается гуща</i>	קפה בוץ
<i>перловка</i>	גריסי פנינה
<i>чечевичная похлебка</i>	נזיד עדשים
<i>уши Амана</i>	אוזני המן
<i>сахарная пудра</i>	אבקת סוכר
<i>панировочные сухари</i>	פירורי לחם

Числительные

Во всех без исключения рецептах мы найдем числительные в виде количества продуктов и времени приготовления. В таблице 8 приведены числительные (в том числе дроби), используемые в списке ингредиентов.

Таблица 8

<i>3 столовые ложки растительного масла</i>	שלוש כפות שמן
<i>1/4 чайные ложечки перца</i>	רבע כפית פלפל
<i>1/3 стакана молока</i>	שליש כוס חלב
<i>1/2 стакана сахара</i>	חצי כוס סוכר
<i>1 чайная ложечка сока</i>	כפית אחת מיץ
<i>2 яйца</i>	שתי ביצים
<i>3/4 стакана воды</i>	שלושת רבעי כוס מים
<i>3 листа салата</i>	שלושה עלי חסה
<i>1 1/2 стакана муки</i>	כוס וחצי קמח

Синтаксисические конструкции

Кулинарный рецепт – это логически связанный текст по приготовлению какого-то блюда, состоящий, как правило, из нескольких простых предложений, цель которых – перечисление последовательности действий в процессе приготовления. Особенностью синтаксической организации текста современных рецептов являются:

• Неопределённо-личные простые предложения с преобладанием однородных сказуемых и определенных прямых дополнений с интонацией перечисления. Например:

<i>В миске взбиваем два яйца, добавляем специи и выливаем сверху на поджаренную морковь.</i>	טורפים את שתי הביצים בקערה, מוסיפים את התבלינים ושופכים מעל הגזר המטוגן.
<i>Нарезаем помидоры, огурцы, лук и авокадо на маленькие кубики.</i>	חותכים לקוביות קטנות את העגבניות, המלפפונים, הבצלים והאבוקדו.

• Реже встречаются сложноподчиненные предложения, например:

О с придаточным предложениям времени:

<i>Поджариваем лук до тех пор, пока он не станет прозрачным.</i>	מטגנים את הבצל עד שהוא הופך לשקוף
--	-----------------------------------

О с придаточным определительным предложением:

<i>Снимаем пену, которая собирается сверху.</i>	מסירים את כל הקצף שמצטבר למעלה
---	--------------------------------

Пример использования кулинарного рецепта на уроке иврита

В качестве примера используем рецепт изобретенного в Израиле и очень популярного в стране продукта – "птитим"¹ [פּטִיתִים, электронный ресурс].

¹ Интересна история создания этого блюда: "В годы кризиса после становления государства и его войн с арабскими странами израильскими поварами были изобретены продукты, не требующие больших расходов. Изобретение мелких макаронных изделий פּטִיתִים (досл.: крошки) [...] произошло в период режима экономии, введенной в Израиле в 1949 г., когда был недостаток запасов риса, являющимся одним из продуктов питания репатриантов из восточных стран. Глава правительства Бен-Гурион попросил руководителей компании "Осем" произвести заменитель риса, основанный на пшенице. Для этого было решено использовать фарфелак – мучное изделие в виде мелких зернышек, употребляемое для бульонов и супов, а также в качестве гарнира к мясным блюдам во время третьей субботней трапезы евреями восточной Европы. После промышленного внедрения это блюдо стали называть «рисом бен-Гуриона» или пшеничным рисом (первоначально форма פּטִיתִים напоминала форму зернышек риса)" [Википедия, электронный ресурс].

Блюдо из пищичного риса ("птитим")

Ингредиенты (6-8 порций):

1/4 стакана растительного масла, 1 вымытая, очищенная и порубленная луковица, 1 большой помидор, вымытый и порезанный на маленькие кубики, 2 острых зеленых, очищенных и порезанных перца, 6 очищенных, вымытых и мелко порубленных зубчиков чеснока, 2 полных ложки томатной пасты, 1 ложка соли, щепотка черного перца, 5-7 стаканов воды, упаковка 500 г круглых, выпеченных "птитим".

Способ приготовления:

1. Нагреть растительное масло в большой кастрюле, добавить лук, помидоры, острые перцы, зубцы чеснока и поджаривать 3-4 минуты. Добавить томатную пасту, соль, черный перец, слить воду, перемешать и довести до кипения.
2. Добавить "птитим" в кастрюлю, размешать, накрыть крышкой и варить 8-10 мин. пока «птитим» не станут мягкими.

הכשיל פתיתים

מצרכים (6-8 מנות):

רבע כוס שמן, 1 בצל שטוף קלף וקצוץ, 1 עגבניה גדולה שטופה וחתוכה לקוביות קטנות, 2 פלפלים ירוקים חריפים מנוקים וקוצצים, 6 שיני שום קלופות, שטופות וקוצצות דק, 2 כפות גדישות רסק עגבניות, 1 כף מלח, קורט פלפל שחור, 5-7 כוסות מים, שקית פתיתים עגולים אפויים, (500 גרם)

אופן ההכנה:

1. מחממים שמן בסיר גדול, מוסיפים את הבצל, העגבניה, הפלפלים החריפים ושיני השום ומשגכים קלות 3-4 דקות. מוסיפים את רסק העגבניות, המלח והפלפל השחור, יוצקים את המים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
2. מוסיפים את הפתיתים לסיר, בוהשים מכסים ומשלים 8-10 דקות עד שהפתיתים רכים.

В рамках этой статьи вместо нескольких вариантов плана урока для разных уровней владения языком ограничимся (из-за недостатка места) простым перечислением возможностей использования данного рецепта:

1. Отработка лексики

Исходные продукты: שום, פלפלים, עגבניה, בצל, שמן, פתיתים; кухонная утварь: כף, כוס, סיר; меры веса и объема: גרם, כוס, כף, קורט; способ готовки: טיגון, בישול, טיגון; вид продукта: פרווה; категория данного блюда: תוספות (гарниры). Можно дополнительно поработать с данной категорией. Например, с помощью ресторанного меню (желательно, аутентичного) составить список других гарниров, подобрать основное блюдо к данному гарниру и т.п.

2. Морфология

2.1. Глаголы настоящего времени и отглагольные существительные: מבואים, מערבבים, יוצקים, מטגנים, מוסיפים, מחממים, בוחשים, מביאים, מוכרים, מוכרים, מוכרים, מוכרים (в рецепте выделены подчеркиванием):

✓ученики заполняют таблицу, распределяя все глаголы по биньянам, глагольным группам (גזרות), дополняя недостающие отглагольные существительные, глаголы и их инфинитивы;

✓устно или письменно ученики преобразуют исходное настоящее время глаголов в прошедшее или будущее.

2.2. Страдательные причастия (в основном, פועל): פתיתים אפויים, כפות גדושות, פלפלים מנוקים וקצוצים, עגבניה שטופה וחתוכה, בצל שטוף, קלוף וקצוץ, שני שום קלופות, שטופות וקצוצות (в рецепте выделены жирно):

✓ученики заполняют таблицу, распределяя все причастия по корню и по лицам (для уровня א);

✓упражнение *кюз*: ученики заполняют пропущенные причастия, выбирая их или из списка (для уровня א), или по смыслу (для уровня ב).

2.3. Прилагательные: קוביות קטנות, פלפלים ירוקים חריפים, פתיתים רכים, עגבניה גדולה, סיר גדול, פתיתים עגולים (в рецепте выделены жирно):

✓в тексте рецепта ученики находят три прилагательных из "мишкаля" цветов (подчеркнутые), затем добавляют другие прилагательные этой модели, например, к слову פלפל (*peper*): אדום (*красный*), צהוב (*желтый*), מתוק (*сладкий*) и др.;

✓ученики находят антонимы к прилагательным рецепта. Например, פלפלים תפלים - פלפלים חריפים, פתיתים קשים - פתיתים רכים.

2.4. Сопряженная конструкция: תבשיל פתיתים, כוס שמן, שיני שום, שקית פתיתים, כוסות מים, קורט פלפל, כף מלח, רסק עגבניות:

✓ученики преобразуют единственное число сопряженных сочетаний существительных из рецепта во множественное, а множественное – в единственное. Например, כף מלח – כפות מלח;

✓ученики преобразуют неопределенные формы сочетаний существительных из рецепта в определенные. Например, רסק עגבניות – רסק העגבניות.

2.5. Числительные: 8–6 מנות, 8–6 כוס, 1 בצל, 1 עגבניה, 2 פלפלים, 1 עגבניה, 1 בצל, רבע כוס, 6–8 מנות, 6 שיני שום, 2 כפות, 1 כף מלח, 5–7 כוסות מים, 500 גרם, 3–4 דקות, 8–10 דקות. Ученики уровня 8 читают вслух числительные мужского и женского рода, написанные цифрами.

3. Синтаксис:

✓перечисления действий представлены в тексте кулинарного рецепта неопределённо-личными предложениями с однородными сказуемыми. Эти же действия могут быть выражены: с помощью инфинитивов, будущего времени, повелительного наклонения. Ученики (уровней 7 или 8) делятся на 4 группы. Каждая группа читает свой вариант текста (исходный и 3 измененных);

✓учитель обращает внимание учеников, что все исходные продукты, перечисленные в ингредиентах, являются неопределёнными. Когда же с ними производят действия, они входят в состав определенных прямых дополнений уже с артиклем. Например: מוסיפים את הבצל.

4. Домашнее задание:

✓посмотреть дома видеоролик [Youtube, электронный ресурс], выписать все глаголы в той грамматической форме, в которой они упоминаются в этом ролике (для продвинутых уровней);

✓записать свой любимый кулинарный рецепт.

Кулинарные рецепты относятся к инструктивно-директивным текстам и характеризуются функциональностью и практичностью. В первую очередь, они несут в себе знания, которые

передают информацию о процессе приготовления определенных кулинарных блюд. Но в плане изучения иврита аутентичные кулинарные рецепты, коллекция которых обширна и разнообразна, обладают доступностью в языковом отношении и позволяют:

- расширить лексический запас слов бытового, разговорного иврита с помощью словарного состава, характерного для рецептов;
- отработать определенные важные разделы морфологии и синтаксиса, специфичные для рецептов;
- улучшить навыки чтения, письма, понимания (аудирования), разговора;
- приобщить учеников к традиции разных этнических групп Израиля, к его культуре и истории.

Библиография

1. Википедия. Свободная энциклопедия [Электронный ресурс]. URL: <http://he.wikipedia.org/wiki/פתיים> (дата обращения: 20.10.2012).
2. Youtube [Электронный ресурс]. URL: <http://www.youtube.com/watch?v=fPS12Rxq23I> (дата обращения: 20.10.2012).
3. בישולים אתך במטבח [Электронный ресурс], URL: http://www.bishulim.co.il/תבשיל_פתיים_שורבה/ (дата обращения: 20.10.2012).