

Конспект уроку № 220

Про Крим. Частина 4: Гастрономічні традиції



Link to audio: ukrainianlessons.com/episode220

Вступ

Привіт-привіт! Це Анна Огойко і подкаст «Уроки української» для всіх, хто вивчає і любить українську мову.

Сьогодні ми маємо четвертий, **завершальний** епізод із серії «Про Крим».

У попередніх епізодах **повільною** українською мовою ви могли дізнатися про корінні народи Криму, про їхню історію та про **видатних особистостей** родом з Криму, а останній епізод я хотіла **присвятити** культурі та традиціям.

Але, **оскільки** у нас в Криму є дуже різні народи і дуже багато цікавих, **строкатих** культур, я вирішила вибрати один аспект, про який я можу сама зібрати багато інформації.

Це буде моя улюблена тема — **гастрономія**, а саме гастрономічна культура та традиції, які так цікаво **проявляються** у народів Криму.

Ми **зосередимось** саме на корінних народах, бо саме про них, як на мене, так важливо побільше говорити.

Отже, перейдімо до запитань епізоду!

завершальний — final (*adjective*)

повільний — slow

видатний — prominent

особистість — personality

присвячувати, присвятити — to devote
(*imperfective, perfective*)

оскільки — because, since

строкатий — motley, diverse

гастрономія — gastronomy

проявлятися, проявитися — to emerge,
to manifest (*imperfective, perfective*)

зосереджуватися, зосередитися —
to concentrate (*imperfective, perfective*)



?? Запитання до епізоду

1. Чим обмінювалися кримчаки та кримські татари на свята?

2. У чому основна відмінність кухонь корінних народів від української кухні?

3. Як називається закритий пиріг з листкового тіста з м'ясом і картоплею?

4. Яка страва є візитівкою кримських татар?

5. Про що кримські татари кажуть: пам'ять про це живе 40 років?





Словничок

гостинність	hospitality
частування, частувати (пригощати)	treating, to treat
людські цінності	human values
прісний	unleavened (about bread), without salt, unflavoured
листо́ве тісто	laminated dough, puff pastry
пиріжкi	buns with fillings
пельмeні	dumplings with meat or a general name for dumplings
мережа	network, chain
молóти, змолóти	to grind
джезва = турка	cezve, Turkish-style coffee pot
трояндові пелюстки	rose petals
во́лоські горіхи	walnuts

Про Крим. Частина 4: Гастрономічні традиції

Гастрономічна культура — це чудовий, дуже простий і приємний спосіб **наблизитися** до тих культур, які вам цікаві; так ви можете легко дізнатися більше про нові для себе народи через їжу та напої.

Сьогодні пропоную зробити це для корінних народів України — це **кримські татари**, **караїми** та **кримчаки**.

Нагадаю, що кримські татари — це переважно **мусульмани**, і це суттєво впливатиме на їхні традиції **споживання** їжі.

Караїми **сповідують** свою релігію — караїмізм (це поєднання різних елементів **юдаїзму**, християнства та ісламу), а кримчаки — це **єврейський** народ; вони сповідують юдаїзм, що теж матиме свою специфіку.

Для мене було цікаво дізнатися, що **попри** всі ці різні релігії, усі три корінні народи, живучи разом на своїй рідній землі, в Криму, багато чого **перейняли** одне від одного, і тому їхні кухні мають багато спільних **страв** і схожих традицій.

наближати́ся, наблі́зитися — to approach, to get around (*imperfective, perfective*)
напíй — beverage

крíмські тата́ри — Crimean Tatars

караíми — Karaims

кримча́кi — Krymchaks

нага́дувати, нагада́ти — to remind (*imperfective, perfective*)

мусульма́ни — Muslims

спожива́ння — consumption

спові́дувати — to practice (religion) (*imperfective*)

юдаї́зм — Judaism

євре́йський — Jew (*adjective*)

по́при — despite

пере́йма́ти, пере́йня́ти — to take over, to adopt (*imperfective, perfective*)

стра́ва — dish, meal



Конспект уроку №220

Про Крим. Частина 4: Гастрономічні традиції

Насамперед і для караїмів, і для кримчаків, і для кримських татар **притаманна** загальна культура **гостинності**.

Гості — це дуже важлива частина всіх цих культур: приймати гостей, **пригощати** їх кавою, пропонувати їжу. Насправді не просто пропонувати, а часто гостя не можна **відпускати** без **частування**.

Для мене це дуже особлива традиція, бо мене завжди **вражали** люди, які вміють гарно **приймати** гостей і роблять це дуже природно.

Насправді у мене особисто не завжди виходить це так впевнено робити (приймати гостей), бо у мене рідко бувають гості, але мене вражають люди, які вміють ось так гарно **частувати** з кавою, **смаколикami**, мати гарну розмову.

Це дуже багато говорить про таке **ставлення** корінних народів Криму до людей, про їхні **людські цінності**, а саме такі цінності, як дружба, допомога, розмова і **порозуміння**.

Я до цього епізоду читала різні інтерв'ю з представниками корінних народів, і я дізналася, що вони часто **обмінювалися** і дарували одне одному певну їжу на свята.

Наприклад, кримські татари мають важливе свято **Курбан-байрам**, і на це свято вони ділилися з кримчаками **бараниною**, а кримчаки давали їм **мацу** на своє свято **Песах**.

Маца — це такий єврейський **прісний** хліб.

Так-от, вони обмінювалися мацою з кримськими татарами, і усе це говорить про такі **дружні** стосунки між кримськими народами.

Ще однією спільною рисою є використання **тіста** в дуже різних формах. Серед страв корінних народів Криму є багато різної **випічки**, **пиріжків** різної форми — це **смажені** і **запечені** пиріжки.

Це, знову ж таки, традиції Криму, але вона, я можу **припустити**, тісно пов'язана з доступом до **пшениці** — пшениці, яка загалом росла на українських землях. Тому ця культура досить подібна до української культури хліба.

Відмінність з українською кулінарією полягає насамперед у використанні переважно баранини або **яловичини**, тоді як на **материковій** Україні у нас немає такого релігійного **обмеження** і ми досить часто вживаємо **свинину**.

Отже, як я **зазначила**, дуже часто готують страви з тіста. Наприклад, і в караїмській, і в кримчанській, і в кримськотатарській кухні важливе місце **посідає** **лишкове тісто**.

притаманний — inherent, intrinsic

гість — guest

відпускати, відпустити — to let go
(imperfective, perfective)

вражати, вразити — to impress
(imperfective, perfective)

прийма́ти, прийня́ти — to host, to receive
(imperfective, perfective)

наспра́вді — actually

смако́лик — delicacy

ста́влення — attitude

порозу́міння — understanding

обмі́нюватися, обміня́тися — to exchange
(imperfective, perfective)

Курба́н-байра́м — Eid al-Adha
(Feast of Sacrifice in Islam)

бара́нина — mutton

маца́ — matzah
(Jewish unleavened flatbread)

Пе́сах — Passover (Jewish holiday)

дру́жний — friendly (adjective)

ті́сто — dough

випі́чка — pastry

сма́жений — fried

запе́чений — baked

припу́скати, припу́стити — to assume,
to suppose (imperfective, perfective)

пше́ни́ця — wheat

вiдмiннiсть — difference

яловичина — beef

материковий — mainland (adjective)

обме́ження — limitation(s)

свинiна — pork

зазначати, зазначити — to mention
(imperfective, perfective)

посiдати, посiсти — to take (a place)
(imperfective, perfective)

З такого типу тіста всі три народи Криму готують дуже популярну страву, яка називається кубете — це закритий пиріг з листового тіста з м'ясом, картоплею і **зеленню**. Ммм, **смакота**! Закритий пиріг кубете.

Караїми так кажуть про цей пиріг: погана **господиня** з тіста зробить **коржик**, а м'ясо просто підсмажить, а гарна господиня із тіста і м'яса **спече** смачний пиріг. Кубете.

Крім кубете, народи Криму обожнюють різні пиріжки з листового тіста. Це пиріжки з різноманітними **начинками**; їх ще називають караїмськими пиріжками.

Також усі три корінні народи готують **різновиди пельменів** — це переважно пельмені з м'ясом. У кримчаків їх називають кашикшулах і **заправляють** часто томатним соусом.

А в караїмів такі пельмені з м'ясом називають хамур-долма або вушка. Вони такі **малесенькі**, що я не **уявляю**, як їх готують — це просто справжнє мистецтво.

Також популярною є **юшка** з такими маленькими пельменями. Кримські татари називають її кашик-аш або уфак-аш. І, знову ж таки, пельменів в цьому супі такі **манюні**, що в одній ложці **поміщається** не менш ніж дев'ять пельменчиків. Дев'ять пельменів в одній ложці — можете собі уявити, які вони маленькі.

Найбільше нам таки відомо про кримськотатарську кухню. Особливо **завдяки** тому, що в останні роки в містах України відкрили багато чудових кримськотатарських ресторанів.

Ох, мені дуже **бракує** кримськотатарських ресторанів... У Києві одним з моїх улюблених ресторанів є кримськотатарська **мережа** «Мусафір». Там просто **неймовірно** смачна їжа, дуже цікаве і різноманітне меню на всі смаки: є і м'ясні страви, і **вегетаріанські**.

Тому обов'язково, якщо будете в Києві чи в інших великих українських містах, **пошукайте** там кримськотатарські заклади, яких зараз є в Україні **досить** багато. Там ви можете побачити дуже широке меню з різними стравами.

Деякі з цих страв є класичними кримськотатарськими стравами, які **походять** з Криму, а деякі за походженням з Центральної Азії, оскільки, як ми знаємо, кримські татари перебували в **депортації**, і коли вони повернулися назад, то **привезли** з собою цікаві страви з Центральної Азії.

Наприклад, **плов, лагман, манти** — ці страви ви можете спробувати також в кримськотатарських закладах.

А от, мабуть, **візитівкою** кримськотатарської кухні, яку можна

зéлень — greens
смакотá — culinary delight

господíня — hostess
кóржик — flatbread
пекті́, спекті́ — to bake
(*imperfective, perfective*)

на́чинка — filling

різнóвид — kind, variety

заправля́ти, заправі́ти — to season,
to add sauce (*imperfective, perfective*)

малéсенький — small (*diminutive*)
уявля́ти, уяві́ти — to imagine
(*imperfective, perfective*)
ю́шка — soup

маню́ня — something tiny (*spoken*)
поміща́тися, помісти́тися — to fit in
(*imperfective, perfective*)

завдя́кі — thanks to

бракува́ти — to lack (*imperfective*)

неймові́рно — incredibly

вегетаріа́нський — vegetarian

пошука́ти — to search (*perfective*)
до́сить — quite, enough

похо́дити — to originate (*imperfective*)

депорта́ція — deportation
приво́зити, привезті́ — to bring
(*imperfective, perfective*)

плов — pilaf
лагма́н — lagman
манті́ — manti
візиті́вка — trademark

Конспект уроку №220

Про Крим. Частина 4: Гастрономічні традиції

порівняти з борщем для України, є **чібереки**. В Україні та інших пострадянських країнах багато хто знає цю страву, як «чебуреки», хоча саме оригінальна назва є «чібереки» (кримськотатарською).

Зараз в Україні ця назва стає популярнішою. Чібереки — це справді візитівка кримськотатарської культури, бо її знають в багатьох країнах, хоча не всім відомо, що це кримськотатарська страва.

Це такі пиріжки у формі **півмісяця**, які смажать у великій кількості олії. Ці пиріжки зазвичай з м'ясною начинкою і великою кількістю цибулі, що робить цю начинку дуже **соковитою**. Так-от, ці пиріжки смажать у великій кількості олії, і тому вони виходять дуже **хрусткими**.

Це також популярна **вулична** їжа, оскільки часто в **кіосках** в Україні ви можете швидко перекусити, купивши чіберек, швидко його з'їсти. Хоча зараз багато людей **турбуються** більше про здорове харчування, тому ця страва, вона, можливо, не дуже здорова, бо вона сильно смажена.

І тому є інший варіант подібного пиріжка — це **янтики**. Це також кримськотатарська страва; можна сказати, що це **здоровіший** варіант чібереків.

Янтики — це фактично тісто з м'ясом і цибулею. Але замість того, щоб смажити ці пиріжки, їх готують у **печі** або на **сухій** сковорідці і потім **змащують** великою кількістю масла.

Це дуже смачно, особливо зі смачним соусом. Мабуть, це все-таки моя улюблена кримськотатарська страва.

До речі, я подивилася нещодавно відео з рецептом янтиків від Нарімана Алієва: він готував їх не у формі півмісяця, а в **круглій** формі. Такий тип називається тогерек.

Я залишу посилання на те відео — обов'язково подивіться його, воно коротке, але дуже смачне.

А ще ви можете зайти на сайт ресторану кримськотатарської кухні (наприклад, «Мусафір») і подивитися їхню меню — там ви на свої очі побачите всі ці **смачнючі** страви кримськотатарської кухні.

А я **насамкінець** хочу згадати ще про улюблений напій і кримських татар, і караїмів, і кримчаків, і багатьох українців — це кава, яка посідає дуже особливе місце для корінних народів; по-перше, для соціалізації, тому що, як я казала кожному гостю, який приходить до вас додому, обов'язково треба запропонувати каву.

Спочатку зазвичай потрібно **змолоти** зерна кави, щоб вони були **свіжими**, і далі традиційно каву готують у **джезві** або **турці** — це

чіберек — cheburek

півмісяць — crescent

соковитий — juicy

хрусткий — crispy, crunchy

вуличний — street (adjective)

кіоск — kiosk, stand

турбуватися — to care (imperfective)

янтик — cantiq

здоровіший — healthier

піч — oven, stove

сухий — dry

змащувати, змастити — to oil, to grease (imperfective, perfective)

круглий — round

смачнючий — delicious

насамкінець — finally

свіжий — fresh

інструмент для приготування кави, який популярний на Сході, в тюркських країнах, а також в Криму і взагалі в Україні дуже багато хто готує каву саме так, у джезві або турці.

Кава історично дуже поширена в Криму. Наприклад, наприкінці XIX століття у **Бахчисарай** було 62 **кав'ярні**. Ось ця культура — ходити до кав'ярні, пригощати кавою — це **величезна** частина культури Криму.

І, до речі, так само вона **поширюється** і на всю Україну. Як ми знаємо, в Україні популярна кава, кавова культура, і в нас навіть є епізод подкасту про кавову культуру України.

Кримські татари говорять: пам'ять про одну **філіжанку** кави живе 40 років. Ось наскільки кава важлива.

До кави завжди **подають** якісь смаколики: різну випічку або **варення**. Наприклад, популярним в Криму є особливе варення з **трояндових пелюсток** або варення з молодих **волосяких горіхів**.

Знову ж таки, кава, як і їжа — це частина культури. Це не просто страва чи напій — це частина спілкування, дружби.

Тому сподіваюся, що тепер ви будете знати більше про кримськотатарську культуру, про культуру народів Криму.

При нагоді ви зможете відвідати кримськотатарський ресторан чи спробувати **приготувати** одну зі страв, яку я сьогодні згадувала.

Я залишу **посилання** на рецепти на сторінці цього епізоду. Там будуть короткі відео і тексти таких страв, як чібереки, янтики, пиріг кубете, караїмські пиріжки.

Можливо, ви зможете щось приготувати і спробувати вдома, щоб дізнатися більше таким чином про унікальні культури корінних народів України.

Бахчисарай — Bakhchysarai
кав'ярня — cafe, coffee house
величезний — huge

поширюватися, поширитися — to spread
(*imperfective, perfective*)

філіжанка — cup

подавати, подати — to serve
(*imperfective, perfective*)
варення — jam

приготувати — to prepare, to cook
(*perfective*)
посилання — link



✓ Відповіді на запитання

1. Чим обмінювалися кримчаки та кримські татари на свята?
На свята вони обмінювалися бараниною та мацою.
2. У чому основна відмінність кухонь корінних народів від української кухні?
Основна відмінність полягає у використанні переважно баранини або яловичини, тоді як в Україні часто вживають свинину.
3. Як називається закритий пиріг з листкового тіста з м'ясом і картоплею?
Пиріг з листкового тіста з м'ясом і картоплею називається кубетє.
4. Яка страва є візитівкою кримських татар?
Візитівкою кримських татар є чіберєки.
5. Про що кримські татари кажуть: пам'ять про це живе 40 років?
Пам'ять про філіжанку кави живе 40 років.



Словничок (з прикладами)

гостинність • І для караїмів, і для кримчаків, і для кримських татар притаманна загальна культура гостинності. • Хотілось би подякувати за вашу гостинність і турботу.	hospitality • A common culture of hospitality is inherent to the Karaites, the Krymchaks, and the Crimean Tatars. • I would like to thank you for your hospitality and care.
частування частувати = пригощати, пригостити • У традиціях корінних народів Криму гостя не можна відпускати без частування. • Мені вражають люди, які вміють ось так гарно частувати з кавою. • Гостей пригостили чеберіками, пирогом кубеті і караїмськими пиріжками.	treating to treat (imperfective, perfective) • In the traditions of the indigenous peoples of Crimea, a guest cannot be sent away without a treat. • I am amazed by people who know how to treat so well with coffee. • Guests were treated to chebureki, kubete pie, and Karaim buns.
людські цінності • Культура корінних народів багато говорить про їхні людські цінності, такі як дружба, допомога, розмова і порозуміння. • Стрічка «Якщо було завтра» піднімає питання вибору, людських цінностей і війни.	human values • The culture of indigenous peoples speaks volumes about their human values, such as friendship, help, conversation, and understanding. • The movie «If there was tomorrow» raises questions of choice, human values, and war.
прісний • Маца — це такий єврейський прісний хліб. • Після довгих пошуків мандрівники знайшли прісну воду в пустелі.	unleavened (about bread), without salt, unflavoured, fresh • Matzah is Jewish unleavened bread. • After a long search, travelers found fresh water in the desert.

листкóвé тiсто - У караїмській, кримчáнській і кримськотатарській кúхні важливе місце посiдає листкóвé тiсто. - Кубетé — це закритий пирiг з листкóвóго тiста з м'ясом, картоплею і зéленню.	<i>laminated dough, puff pastry</i> <i>Puff pastry</i> plays an important role in <i>Karaite, Crimean, and Crimean Tatar cuisine</i>. <i>Kubete</i> is a closed pie made of <i>laminated dough</i> with meat, potatoes, and greens.
пирiжкi - Сéред страв корiннiх народiв Крiму є багáто рiзної вiпiчки, пирiжкiв рiзної фóрми — це смáженi i запéченi пирiжкi. - Вiпiчку з листкóвóго тiста з нáчинкою називáють караїмськими пирiжкáми.	<i>buns with fillings</i> - Among the dishes of the indigenous peoples of Crimea, there are many different pastries, <i>buns</i> of various shapes — these are fried and baked <i>buns</i>. - Pastries made of puff pastry with a filling are called <i>Karaim buns</i>.
пельмéнi - Усi три корiннi народi готують рiзнóвиди пельмéнiв — це переважно пельмéнi з м'ясом. - Тáкóж популярною є юшка з малéнькими пельмéнями, яку називáють кашик-áш або уфак-áш.	<i>dumplings with meat or a general name for dumplings</i> - All three indigenous peoples make a variety of <i>dumplings</i> — mostly meat <i>dumplings</i>. - Soup with small <i>dumplings</i>, which is called <i>kashyk-ash</i> or <i>ufak-ash</i>, is also popular.
мерéжа - У Кiєвi одним з моiх улюблених ресторáнiв є кримськотатарськa мерéжа «Мусафiр». - У соцiальних мерéжах Ukrainian Lessons ви знайдете кориснi ресúрси i посилáння.	<i>network, chain</i> - In Kyiv, one of my favorite restaurants is the Crimean Tatar <i>chain</i> «Musafir». - You will find useful resources and links on Ukrainian Lessons social <i>networks</i>.
молóти, змолóти - Для приготування кáви спочáтку потрiбно змолóти зérна кáви. - Пéкарi мéлють бóрошно з пшени́ци.	<i>to grind (imperfective, perfective)</i> - To prepare coffee, you first need to <i>grind</i> coffee beans. - Bakers <i>grind</i> wheat flour.



джезва = турка • Традиційно каву готують у джезві або турці — популярному на Сході інструменті для приготування кави. • У джезві (турці) насипають цукор і каву, заливають водою і повільно нагрівають на слабкому вогні.	cezve, Turkish-style coffee pot • Traditionally, coffee is prepared in a cezve or a «turka», a popular tool for making coffee in the East. • Sugar and coffee are poured into a cezve, filled with water and slowly heated over low heat.
трояндові пелюстки • Популярним в Криму є особливе варіння з трояндових пелюсток. • Шлях до храму був устелений трояндовими пелюстками.	rose petals • A special jam made from rose petals is popular in Crimea. • The path to the temple was lined with rose petals.
волоські горіхи • Чи ви колись куштували варіння з молодих волоських горіхів? • Біля будинку росли велетенські волоські горіхи.	walnuts • Have you ever tasted jam made from young walnuts? • Giant walnuts grew near the house.



Завершення

І на цьому смачному епізоді ми завершуємо **серію** про Крим.

Сподіваюся, ви дізналися для себе багато нового про корінні народи України, про Крим, і будете й **надалі** цікавитися і дізнаватися про це в **майбутньому**.

Нагадаю, що на сторінці цього епізоду ви знайдете посилання на рецепти кількох традиційних страв Криму; це ukrainianlessons.com/episode220.

А повний **транскрипт** цього епізоду та вправа для вашої практики будуть в конспекті уроку, який доступний для преміум-підписників. Там, до речі, буде цього разу вправа з картинками тих страв, про які ми говорили, і **кросворд** про Крим.

Дізнавайтеся більше про преміум так само на нашому сайті: ukrainianlessons.com.

А в мене все на сьогодні! **Бережіть себе** і пам'ятайте: Крим — це Україна. До побачення і Слава Героям!

с́ерія — series

нада́лі — further, afterwards

майбу́тнє — future

транскрі́пт — transcript

кросво́рд — crossword

Бережіть себе́! — Take care!

Вправи

1

1. З'єднайте зображення та назви традиційних страв корінних народів Криму:

маца
пельмені
чібереки

пиріжки
кубете
варення з волоських горіхів

янтики
варення з трояндових пелюсток
юшка кашик-аш

кава в джезві
юшка кашик-аш



1. _____



2. _____



3. _____



4. _____





5. _____



6. _____



7. _____



8. _____



9. _____



10. _____

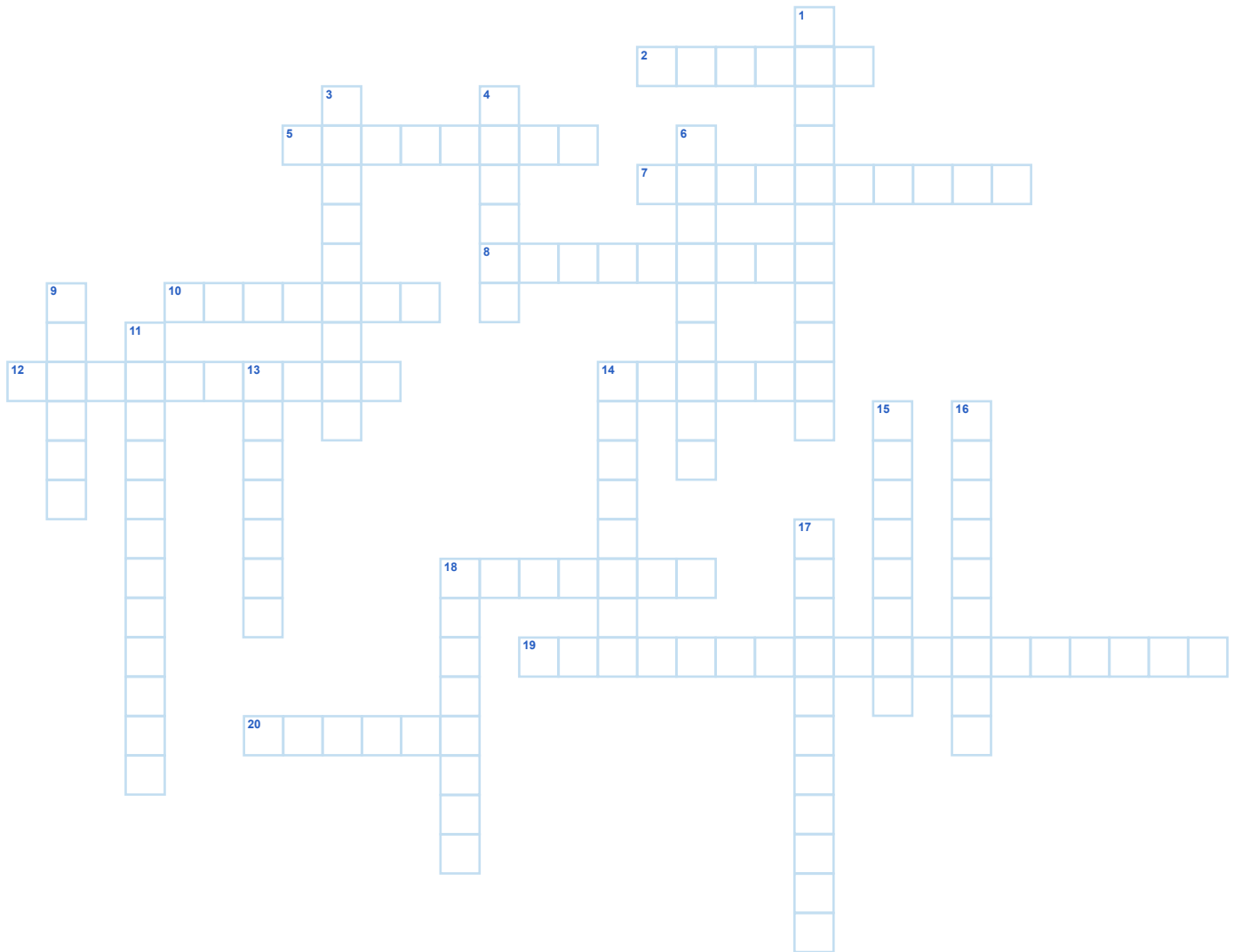
2. З'єднайте символи вгорі з їхніми визначеннями:

- ☐ **А** Закритий пиріг з листкового тіста з м'ясом, картоплею і зеленню.
- ☐ **Б** Зварені квіти в цукровому сиропі чи меді.
- ☐ **В** Напій-візитівка корінних народів Криму.
- ☐ **Г** Єврейський прісний хліб.
- ☐ **Ґ** Запечена або смажена випічка з різноманітними начинками.
- ☐ **Д** Варені вироби з тіста з начинкою з м'яса.
- ☐ **Е** Солодкий джем з плодів дерева.
- ☐ **Є** Тісто з м'ясом і цибулею, готують у печі або на сухій сковорідці, потім змащують великою кількістю масла.
- ☐ **Ж** Пиріжки у формі півмісяця, які смажать у великій кількості олії.
- ☐ **З** Перша страва з маленькими пельменями.



2

Заповніть кросворд словами з епізодів серії «Про Крим»:



По вертикалі:

1. Готовність, бажання приймати гостей.
3. Частина материка, оточена морем або озером; географічна особливість Криму.
4. Ім'я доньки Ісмаїла Гаспринського, визначної постаті в жіночому русі Криму.
6. Релігія, яка за основу має юдаїзм і поєднує елементи ісламу та християнства.
9. Посудина для готування кави по-турецьки, турка.
11. Арештований за звинуваченням у діях політичного характеру, часто за сфальсифікованими звинуваченнями.
13. Насильницьке приєднання, загарбання якоюсь державою іншої держави або частини її території.
14. Корінний народ України, що нараховує лише 500 осіб.
15. Парламент кримських татар.
16. Синонім до слова «пригощати».
17. Недоїдання, також форма протесту.
18. Прізвище політичного діяча за права кримських татар, голова Меджлісу з 1991 до 2013 року.

По горизонталі:

2. Прізвище кримчанина, режисера, у минулому ув'язненого після окупації Криму РФ.
5. Смажений пиріжок із фаршем; традиційна страва кримських татар (традиційне написання).
7. Історична столиця держави кримських татар.
8. Мешканець Криму.
10. Кримські татари мали свою сильну державу — Кримське _____.
12. Примусове переселення чи вигнання з постійного місця проживання окремих осіб чи народів.
14. Півдню Криму притаманний середземноморський _____.
18. Переможець Євробачення-2016.
19. Складний прикметник чоловічого роду від «кримські татари».
20. Кімерійці, скіфи, сармати, готи — це _____ народи.



3

Перекладіть українською мовою:

1. The indigenous peoples of Crimea love puff pastry dishes, in particular buns (with fillings).

2. During my trip to Ukraine, I was treated to traditional Ukrainian delicacies.

3. Now they have human values, the right to choose, and freedom in the first place.

4. «Puzata Hata» is a well-known chain of restaurants of Ukrainian cuisine.

5. My morning ritual is to grind coffee beans and prepare a special treat in a cezve — Turkish coffee.





Відповіді на вправи

1

1

1. юшка кашик-аш
2. чібереки
3. кубете
4. варення з трояндових пелюсток
5. пельмені

6. пиріжки

7. янтики

8. маца

9. кава в джезві

10. варення з волоських горіхів

2

1. З

2. Ж

3. А

4. Б

5. Д

6. Г

7. Є

8. Г

9. В

10. Е

2

По вертикалі:

1. гостинність
3. півострів
4. Шефіка
6. караїмизм
9. джезва
11. політв'язень

13. анексія

14. кримчаки

15. Курултай

16. частувати

17. голодування

18. Джемілев

По горизонталі:

2. Сенцов

5. чібереки

7. Бахчисарай

8. кримчанин

10. ханство

12. депортація

14. клімат

18. Джамала

19. кримськотатарський

20. кочові

3

1. Корінні народи Криму обожнюють страви з листового тіста, зокрема пиріжки.
2. Під час моєї подорожі Україною мене частували (пригощали) традиційними українськими смаколиками.
3. Тепер у них на першому місці людські цінності, право вибору і свобода.
4. «Пузата хата» — (це) відома (знана) мережа ресторанів української кухні.
5. Мій ранковий ритуал — змолоти зерна кави і приготувати у джезві (турці) особливе частування — каву по-турецьки.

