**Урок № 3-4 Британская кухня**

**Инструкция!!! Уважаемые студенты группы 3-22(з)! Выполненные задания отправить в «ВКонтакте»** [**https://vk.com/id38549208**](https://vk.com/id38549208) **или на электронную почту** pretty.anna12@yandex.ru **до 8.00 следующего дня (22.09.20).**

**Документ подписать: Фамилия студента, группа, английский язык, 21.09.20**

**Задание. Прочитайте текст “British Cuisine” и ответьте на вопросы. Переводить текст письменно не нужно.**

**British Cuisine**

There is no cuisine in the world about which there are as many jokes as there are about British cooking. Particularly the French are great in making jokes about British cuisine. For example, according to one French comic, hell is a place where the cooks are British.

Or do you know why the British serve mint sauce with lamb? Ac­cording to French food critics, mint must be the only plant not eaten by sheep.

Of course, these all are exaggerations. The British bear them with their superior sense of humour.

British cuisine cannot present so many internationally renowned dishes as French cuisine does. But British cuisine has contributed a lot to the world's steak culture, and there are a number of inventions in British cuisine which are even adopted by the French — as for example the creation of sandwiches.

As for steaks, that has in the past been so British that British elite troops were called Beefeaters. And the term porterhouse for a special large kind of steak cuts has nothing to do with porters or luggage carriers but originates from British pubs where a special brand of dark beer,

Porterbeer, was served, and where a snack consisted of a steak some 900 grams by weight — a single portion for a single man.

It's a character trait of the British not to be proud of their cuisine too much. In case of their foods and drinks, the British learnt a lot from the colonies conquered by the beefeaters all around the world. From East Asia (China) they adopted tea (and reexported the habit to India), and from India they adopted curry-style spicing.

However, they didn't just copy these food and drink habits but com­bined them with their own foodstuffs: tea with milk and curry with pastry (to make curried pies).

Упражнение. Ответьте письменно на вопросы. Обратите внимание на времена вопросов.

1. What did one French comic say about British cuisine?

2. Why do you think the British serve mint sauce with lamb?

3. There are a lot of jokes about British cuisine. How do they bear them?

4. Do you know inventions of British cuisine?

5. British cuisine has contributed a lot to the world steak culture, hasn't it?

6. Can you translate the word beefeater?.

**Критерии оценки:**

Отметку «5» - получает обучающийся, если его письменная работа в полном объеме соответствует учебной программе (корректная передача лексических единиц текста, ответы на вопросы выстроены грамматически верно).

Отметку «4» - получает обучающийся, если его письменная работа в общем соответствует требованиям учебной программы, но имеются одна негрубая ошибка или 2-3 неточности, (корректная передача лексических единиц текста, 1 грамматическая ошибка в ответах).

Отметку «3» - получает обучающийся, если его письменная работа в основном соответствует требованиям программы (есть неточности в переводе лексических единиц текста, 2 грамматические ошибки в ответах).

Отметку «2» - получает обучающийся, если его письменная работа частично соответствует требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки (отсутствует перевод текста, 3 и более грамматические ошибки в ответах на вопросы).