

Предмет	Задание
Русский язык	<p>Тема: Буквы з и с на конце приставок.</p> <p>П. 83 правило выучить, задание на учи. ру (после 21 00 сегодня выставлю оценки в журнал)</p>
Литература	<p>Тема: И. А. Бунин. Рассказ о писателе. «Косцы». Человек и природа в рассказе.</p> <p>Задание. Выполните тест в тетради. Прочитайте В.Г. Короленко «В дурном обществе»</p> <div data-bbox="411 600 1369 994" style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">И. А. Бунин <i>«Косцы»</i></p> <p>Часть А. Обведи букву, под которой дан верный ответ.</p> <p>А1 В какой губернии находилось небольшое фамильное поместье, в котором провёл своё раннее детство будущий писатель И. А. Бунин? <input type="radio"/> а в Тульской; <input type="radio"/> б в Ярославской; <input checked="" type="radio"/> в в Орловской.</p> <p>А2 Где И. А. Бунин написал рассказ «Косцы»? <input type="radio"/> а в Берлине; <input type="radio"/> б в Париже; <input type="radio"/> в в Казани.</p> <p>А3 С каким чувством автор вспоминает времена, описанные в рассказе «Косцы»? <input type="radio"/> а с разочарованием; <input type="radio"/> б с ностальгией; <input checked="" type="radio"/> в юмористически.</p> <p>А4 В каком лесу косили и пели «дальние» косцы? <input type="radio"/> а в молодом еловом лесу; <input type="radio"/> б в молодом дубовом лесу; <input checked="" type="radio"/> в в молодом берёзовом лесу.</p> </div>

- A5** Когда косили и пели «дальние» косцы?
 а в июне; б в июле; в в августе.
- A6** Из какого города были «дальние» косцы?
 а из Орла; б из Рязани; в из Курска.
- A7** Как развлекали себя «дальние» косцы во время работы?
 а пели песни; б играли в горелки; в рассказывали смешные истории.
- A8** Какие грибы ели «дальние» косцы?
 а лисички; б мухоморы; в подберёзовики.
- A9** На что были похожи по вкусу грибы, которые ели «дальние» косцы?
 а на говядину; б на курятину; в на телятину.
- A10** В рассказе И. А. Бунина «Косцы» есть строки:
 Ты прости, прощай, любезная, неверная моя,
 По тебе ли сердце черней грязн сделалось!
 О ком или о чём пели косцы?
 а о любимой; б о матери; в о родной стороне.
- ♦ **A11** В рассказе И. А. Бунина «Косцы» есть предложение: «Казалось, что нет, да никогда и не было, ни времени, ни деления его на века, на годы в этой забытой — или благословенной — Богом стране». Что означает слово «благословенный»?
 а приятный, умиротворяющий, приносящий благо;
 б оказывающий хорошее действие;
 в счастливый, благополучный.
- A12** В рассказе «Косцы» есть предложение: «И они [косцы] были беззаботны, дружны, как бывают люди в дальнем и долгом пути, на отдыхе от всех семейных и хозяйственных уз, были "охочи к работе" неосознанно радуясь её красоте и спёрости». Что означает слово «спёрость»?
 а нежность; б зрелость; в быстрота и успешность в работе.
- A13** В рассказе И. А. Бунина «Косцы» есть предложение: «...они [косцы] пили из деревянных жбанов родниковую воду...» Что означает слово «жбан»?
 а бидон; б стеклянная банка; в сосуд в виде кувшина с крышкой.
- ♦ **A14** Что означает выражение «хлеб-соль», упомянутое в рассказе?
 а выражение вежливого приглашения; б дружеское угощение; гостеприимство; в ладно; хорошо.
- ♦ **A15** В рассказе есть предложение: «Они [косцы] продвигались, без малейшего усилия бросая вокруг себя косы, широкими полукругами обваяя перед собою поляны, окашивая, подбивая округ пней и кустов и без малейшего напряжения вадыхая, каждый по-своему, но в общем выражая одно, делая по наитию нечто единое...» Что означает слово «наитие»?
 а внезапно пришедшая мысль, вдохновение;
 б чутьё, тонкое понимание, проникновение в самую суть чего-нибудь;
 в способность понимать, ценить что-нибудь, разбираться в чём-нибудь.
- ♦ **A16** В рассказе есть предложение: «В чём ещё было очарование этой песни, её неизбывная радость при всей её будто бы безнадежности?» Что означает слово «неизбывный»?
 а непроходящий, труднопереносимый;
 б совсем неизученный, неиспытанный;
 в устойчивый, непоколебимый.
- A17** В рассказе И. А. Бунина «Косцы» есть предложение: «Закатилось солнце красное за тёмные леса, ах, все пташки приумолкли, все садились по местам!» Кто такие пташки?
 а насекомые; б маленькие птички; в животные.

- A18** В рассказе И. А. Бунина «Косцы» есть предложение: «...они [косцы]... бодро сбегались к месту с... косами на плечах, на бегу вступали в ряд, косы пустили все враз, широко, играючи...» Какой частью речи является слово «играючи»?
 а наречием; б глаголом; в именем прилагательным.
- A19** В рассказе И. А. Бунина «Косцы» приводятся строки из песни, которую поют косцы:
 Коль не любишь, не мил — Бог с тобою,
 Коли лучше найдёшь — позабудешь!
 Какой частью речи является слово «коли (коль)»?
 а союзом; б частицей; в предлогом.
- A20** В рассказе И. А. Бунина «Косцы» есть предложение: «Ибо всему свой срок, — миновала и для нас сказка...» В каком значении употребляется глагол «миновать»?
 а пройти (проходить), проехать (проезжать) мимо кого(чего)-нибудь;
 б избавиться, освободиться от чего-нибудь;
 в пройти, окончиться; больше не существовать, не быть.

Английский язык
 (Морозова А. В.)

1) у. 7 с. 40 – 41 – прочитать текст, составить пересказ текста (7 предложений), прочитать вслух (аудио на контроль учителю.)

2) Выполнить задания по карточке:

Вставьте any, some, anybody, something, anything, nobody.

1. I can see ... on the snow, but I don't know what it is.
2. Are there ... desks in the classroom? - Yes, there are many.
3. Did he say ... about it? - No, he said
4. There was ... in the street because it was very late.
5. Is there ... here who knows this man?
6. Please bring me ... apples, Mary.

Задания отправить на почту

	morozowa_79@mail.ru
Английский язык (Сербун А. В.)	С. 40 – 41 у. 7a (прочитать текст), 7 b – письменно. Задания отправить на почту naka-kukolka@mail.ru
Технология	<p>Задание : прочитать текст, приготовить салат из свежих овощей или фруктов-отчет о проделанной работе в виде фото на почту sml72rus@mail.ru</p> <p>Блюда из овощей и фруктов.</p> <p>Овощам и фруктам принадлежит важное место в питании человека. Они являются основным поставщиком жизненно необходимых витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки и других питательных веществ.</p> <p>Для того, чтобы после приготовления в овощах и фруктах сохранилось как можно больше витаминов, следует:</p> <ul style="list-style-type: none">· Держать очищенные овощи в воде надо не более десяти пятнадцати минут, иначе витамины перейдут в воду.· Очищать овощи рекомендуется незадолго до приготовления блюда.· Очищенный картофель надо класть в холодную воду, иначе он потемнеет.· Овощи для варки надо класть в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить под крышкой.· Нельзя использовать для хранения и приготовления овощных блюд посуду и инвентарь из меди и железа, потому что эти металлы разрушают витамин Ц. Посуда должна иметь эмалированное покрытие. <p>Прежде чем приготовить блюда из овощей и фруктов, необходимо выполнить механическую обработку этих продуктов.</p> <p>Для этого:</p> <ul style="list-style-type: none">· Овощи необходимо сортировать по размеру в зависимости от назначения: плоды, которые примерно одинаковые по величине – приготовятся одновременно. Если плоды большие, то их хватит на много порций.· Затем овощи необходимо помыть щеткой, чтобы удалить остатки земли.· После этого овощи надо очистить от кожуры. Для этого можно воспользоваться ножом или овощечисткой.· После очистки, овощи опять надо промыть в проточной воде.· И последним этапом подготовки является нарезка овощей. <p>Листовые овощи такие как салат, щавель, шпинат и пряные овощи –</p>

это петрушка, укроп, кинза, вначале перебирают, зачищают, удаляют корни, загнившие и желтые листья, затем промывают.

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image031.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image032.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image033.jpg>

У репчатого лука и чеснока срезают корни, удаляют сухую шелуху, промывают. Для того чтобы не плакать, когда вы чистите лук, достаточно перед чисткой, намочить нож в холодной воде и тогда никаких слез!

Тыквенные овощи, такие как огурцы, кабачок и тыква, надо помыть, очистить от кожуры, разрезать на части, освободить от семян (если огурцы или кабачки молодые, то очищать от кожуры и семян их не надо).

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image034.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image035.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image036.jpg>

У томатов, сладкого перца, баклажанов надо удалить плодоножку, а затем помыть овощи. Баклажаны очищают от кожицы.

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image037.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image038.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image039.jpg>

Нарезка овощей.

После подготовки овощи нарезают вручную остро заточенным ножом на доске, натирают на терке или измельчают с помощью овощерезки или кухонного комбайна.

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image041.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image042.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktoy.files/image043.jpg>

Существует несколько видов наиболее распространённой формы нарезки. Это нарезка ломтиками, кружочками, брусочками, крупной соломкой, мелкой соломкой и кубиками.

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktov.files/image044.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktov.files/image045.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktov.files/image046.jpg>

Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.

Салат – это холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, измельченных и заправленных сметаной, майонезом, салатной заправкой или растительным маслом.

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktov.files/image047.jpg>

Салат из сырых овощей повышает выработку пищеварительных соков, улучшает аппетит.

Как правило салаты едят в начале трапезы, но не менее вкусны и разнообразны фруктовые салаты, которые подают на десерт.

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktov.files/image048.jpg>

Не маловажно и оформление салата. Глядя на салат – мы должны захотеть его попробовать. Каждая хозяйка украшает салат так, как ей подсказывает фантазия, никаких ограничений на украшение салатов нет, единственное, что надо помнить, что украшение не должно отражаться на вкус блюда.

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktov.files/image049.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktov.files/image050.jpg>

<https://fsd.videouroki.net/products/conspekty/techno5/11-tiekhnologhiia-prigotovleniia-bliud-iz-ovoshchiei-i-fruktov.files/image051.jpg>

Как правило, салаты украшают теми же продуктами, из которых они изготовлены.

Технология приготовления салатов из сырых овощей или фруктов.

· Надо взять овощи, перебрать их, промыть, нарезать, заправить, перемешать и украсить.

· При приготовлении салатов, как и прочих блюд, очень важно помнить и неукоснительно соблюдать правила безопасной работы острыми и режущими инструментами.

Рецепты (взять один на выбор):

1. Огурец, томат, порезать, посолить, заправить майонезом (можно сметаной или растительным маслом по вкусу), сверху посыпать

зеленью.

2. 1 банан, 0,5 яблока, 0,5 груши - порезать на кубики, заправить йогуртом.