

Причастие и деепричастие как особые формы глагола

(на материале «Оригинальные блюда русской кухни»)



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

От какой части речи образуются причастие, деепричастие?

(Имя существительное, наречие, производный предлог, глагол, имя прилагательное)



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

На какие вопросы отвечают?

(Что делать? что, кто?

что делая? что сделав?

каков, какой?)



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

Что обозначают?

(предмет, действие, признак, признак предмета по действию, добавочное действие)



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

Признаки каких частей речи сочетают в себе?

(существительного и прилагательного, глагола и прилагательного, глагола и наречия)



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

Как изменяются?

(по лицам и числам; по числам; по родам, числам и падежам; не изменяется)



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

Имеют суффиксы:

-ова (ева) - чик, -щик, -ок, -тель;

-а(-я), -в, -вши,-ши,-учи(-ючи);

-ущ(-ющ), -ащ(-ящ),-вш,-ш,-им,-ем(-ом), -енн(-нн), -т



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

Чем отличаются по морфемному составу?

- 1. Ничем.*
- 2. Причастие имеет окончание, а деепричастие суффикс.*
- 3. Причастие имеет суффикс, а деепричастие окончание.*



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

Какими членами предложения могут быть?

*(определением и сказуемым;
дополнением; обстоятельством)*



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

Какую часть речи распространяют в предложении?

- 1. Существительное и глагол;*
- 2. существительное и местоимение;*
- 3. глагол;*
- 4. никакую не распространяет*



Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия»

Роль как средства выразительности

1. Художественное определение; украшает имя и придаёт красоту образу;
2. Украшает глагол, «создаёт живописную картину действия»



История современной русской кухни.

Шампиньоны, фаршированные орехами и сыром



Орфография. (Проверь себя)

Шампиньоны, фаршированные орехами и сыром

Тщательно промыв грибы, обсушите их. Удалив ножки, мелко нарежьте их. Шляпки обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Измельчённый чеснок, натёртый сыр, обжаренные орехи , нарубленные ножом, сливки, ножки грибов перемешать, посолить, поперчить и добавить мускатный орех. Полученной начинкой наполнить шляпки, уложив их на противень, застеленный бумагой для выпечки, и поставить в духовку на 6 – 7 минут.

Картофельные шарики



Суффиксы причастий

Название блюда: « **Картофельные
шарики** »

о	т	в	а	р	и	в	ш	и	й	
п	р	о	п	у	щ	е	н	н	ы	й
с	о	е	д	и	н	и	в	ш	и	й
о	б	ж	а	р	е	н	н	ы	й	
у	л	о	ж	и	в	ш	и	й		
у	к	р	а	ш	е	н	н	ы	й	

Пирожки картофельные с грибами



Суффиксы деепричастий

Название блюда : «**Пирожки картофельные с грибами**».

о	т	в	а	р	и	в
о	б	с	у	ш	и	в
д	о	б	а	в	и	в
п	о	л	о	ж	и	в
п	о	р	у	б	и	в
о	б	ж	а	р	и	в

Помидоры, фаршированные тресковой печенью



Пунктуация. (Проверь себя)

Помидоры, фаршированные тресковой печенью

Подготовленные помидоры замариновать в течение 2 часов с растительным маслом , уксусом, солью и перцем. Наполнить помидоры заранее приготовленным фаршем. При подаче положить в салатник, полив слегка оставшимся маринадом. На каждый помидор положить тонкий ломтик лимона , посыпать цедрой лимона, нарезанной очень тонко, и украсить зелёным салатом. Для приготовления фарша яйцо, мелко нарубив, смешать с каперсами, зеленью петрушки и нарезанной консервированной печенью. Всё это, добавив соус «Южный», заправить соусом майонеза.

Салат из сёмги



Грамматика(деепричастие).

Ответы:

- 2.Тщательно помыв зелёные листья салата, порезать его небольшими ломтиками.
- 4.Помыв томаты, порежьте их большими ломтиками и положите поверх перца.
- 7.Приготовив соус из желтков, лимонного сока и чеснока, тщательно всё перемешать.

Грамматика(причастие).

1.Осетровую рыбу припустить в бульоне, который сварили заранее.
(Сваренном)

Утка, глазированная мёдом



Стилистика. (Проверь себя)

Утка, глазированная мёдом

Вымытую и обсушенную утку посолить, поперчить как внутри, так и снаружи. Затем связанную кухонной ниткой утку положить на решётку и подставить под неё сковородку. Запекать в предварительно разогретой духовке. Измельчённый лук добавить в сковороду. Айвовое желе, ликёр и уксус вскипятить. Полученной смесью смазать утку за некоторое время до готовности. Протерев соус через сито, удалив остатки жира с утки, поставить её в тёплое. Добавить к соусу смешанный йогурт и бальзамический уксус и варить на огне несколько минут. Перед подачей посолить, поперчить, предварительно добавив зелень.