



Г.Москва



- •Глаголы в повелительном наклонении обозначают действие предмета .
- Глаголы в повелительном наклонении употребляются обычно в форме 2 лица множественного числа.
- Глаголы в повелительном наклонении образуются с помощью суффиксов -и, -й.
 - Глаголы в повелительном наклонении имеют в единственном числе нулевое окончание, а во множественном -ите.

Вставьте орфограммы. Найдите глаголы в повелительном наклонении. Выделите суффиксы и окончания.

Не пр...выкайте к ч...десам, - Д...витесь им, д...витесь! Не пр...выкайте к н...бесам, Глазами к ним т...нитесь.

Пр...глядывайтесь к ...блакам, Пр...слушивайтесь к птицам, Пр...кладывайтесь к р...дникам, Н...что не повт...рит...ся.

За мигом миг, за шагом шаг Вп...дайте в изумлен...е. Всё будет так - и всё не так Через одно мгновен...е.



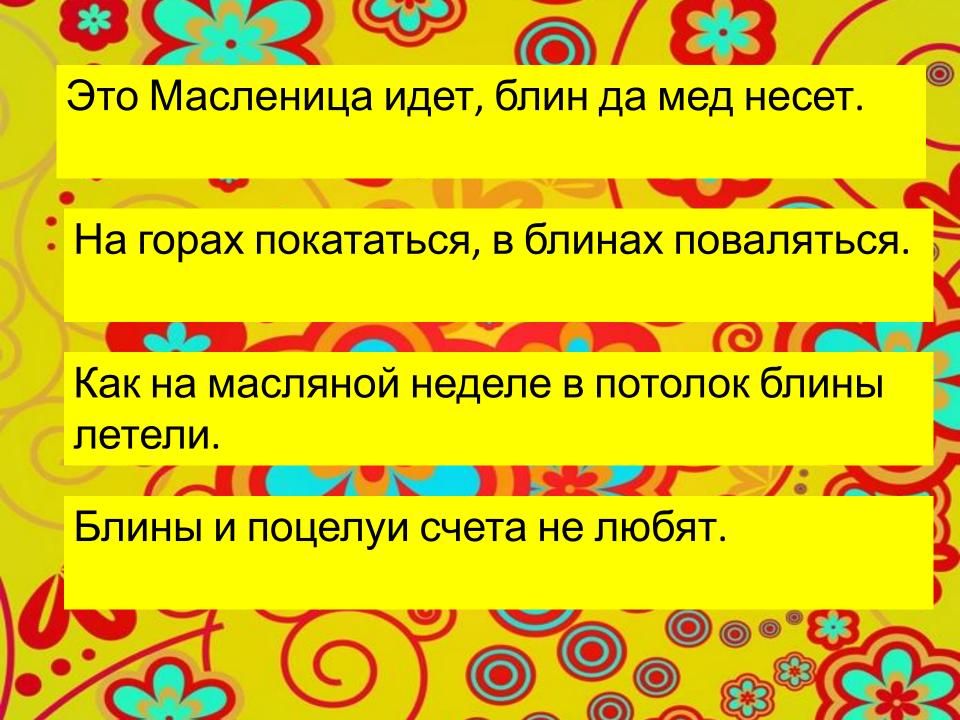
Масленица - древний славянский праздник, доставшийся нам в наследство от языческой культуры. Это - веселые проводы зимы, озаренные радостным ожиданием близкого тепла, весеннего обновления природы.

Даже блины, непременный атрибут масленицы, имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, они являли собой символ солнца, которое все ярче разгоралось, удлиняя дни



Каждая хозяйка по традиции имела свой особенный рецепт приготовления блинов, который передавался из поколения в поколение по женской линии.

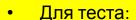
Ели блины на масленицу с утра до вечера, чередуя с другими блюдами. Очень популярными в этот период были сдобные дрожжевые блины. Их очень часто продавали с лотков на каждом углу, а в трактирах и закусочных их подавали вместе со сметаной, грибочками, икоркой, селедкой, килькой, взбитыми сливками, вареньем, медом.



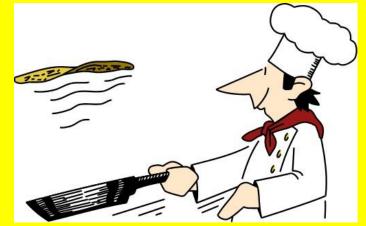
В первый день праздника дети обходили избы деревни, поздравляли с наступлением масленицы и выпрашивали блины.







- 500 г пшеничной муки
- 1 ст. л. соли
- 250 мл кипяченой воды
- Для начинки:
- 1 кг куриного филе
- 1/3 ч. л. молотого черного перца
- б головок репчатого лука
- 100 г сливочного масла
- 1. Просейте муку, насыпьте горкой, посолите, добавьте теплую воду и замесите тесто. Смажьте тесто растительным маслом, сформируйте 20—25 шариков размером с мандарин, затем раскатайте в квадрат толщиной с бумажный лист, уложите на горячий противень, поставьте в разогретую до 180 °C духовку и быстро испеките. После выложите на блюдо. Таким же образом испеките остальные блины.
- 2. Лук натрите на крупной терке, филе курицы нарежьте кусочками и потушите, добавьте сливочное масло, корицу, перец и соль. Когда курица будет готова, выложите ее на блюдо, а соус уваривайте в течение 5-10 минут.
- 3. После потушите курицу еще несколько минут, непрерывно помешивая, и снимите с огня. Выложите блин на смазанный маслом круглый противень, посыпьте сахарной пудрой и корицей, накройте 2 блином, положите на него соус с луком, в котором тушилась курица, накройте еще одним слоем, посыпьте сахарной пудрой, добавьте новый слой, на который выложите оставшийся лук и кусочки курицы.





Задания в рамках ЕГЭ

- □ В каком ряду в обоих словах пишется Ь?
- 1. Испугаеш...ся, поднимает...ся
- 2. Сбереч..., угадывает...ся
- 3. Надо трудит...ся, заслушаеш...ся
- 4. Подстереч..., слышит...ся

