# ПОВЕЛИТЕЛЬНОЕ НАКЛОНЕНИЕ ГЛАГОЛА

Куда Лариса Александровна,
учитель ГБОУ СОШ № 1297
Г.Москва

# Исправьте ошибки

- 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.

В. Шеф

Одух Антон, 11 лет. Масленица.

*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.

Это Масленица идет, блин да мед несет.

На горах покататься, в блинах поваляться.

Как на масляной неделе в потолок блины летели.

Блины и поцелуи счета не любят.

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

- Как на масленой неделе
  Из печи блины летели!
  С пылу, с жару, из печи,
  Все румяны, горячи!
  Масленица, угощай!
  Всем блиночков подавай.
  С пылу, с жару -
  разбирайте!
  Похвалить не забывайте.

- Для теста:
- 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 °С 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.

Задание: *распределите по столбикам глаголы известных вам наклонений*

дышит

давали

уехал бы

придумайте

помогите

?

постирал бы

запишем

улыбаешься

забежал бы

не прыгай

расскажите

расскажут

борются

# 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

Масленица