

# 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. Сущест्वительное и глагол;*
- 2. сущест्वительное 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 образа;
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).

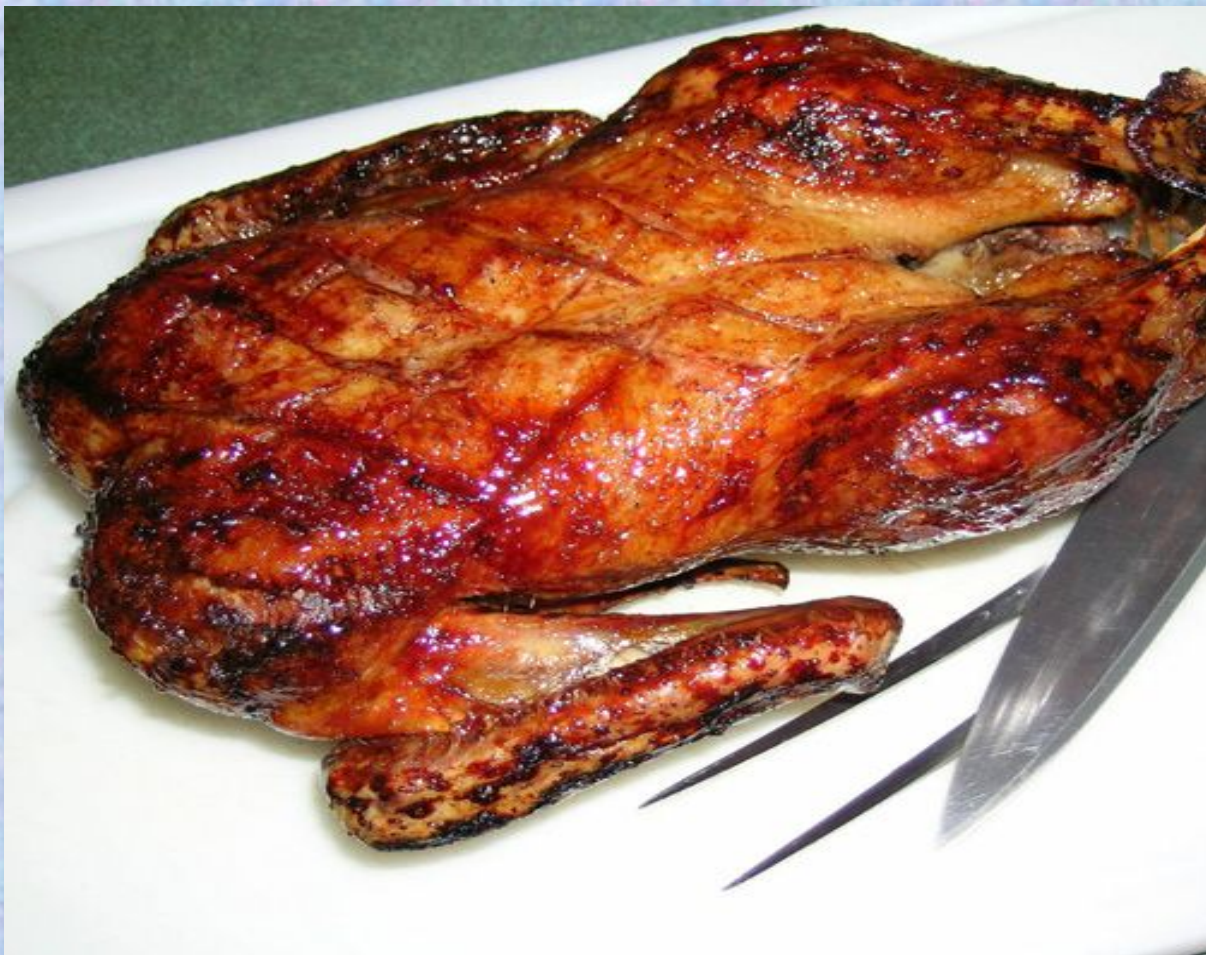
## Ответы:

- 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.