

Дидактический материал

«Задания по формированию читательской грамотности для обучающихся 7 класса»

ЧАСТЬ 1

Внимательно прочитайте рассказ А.П. Чехова «Блины» и выполните задания (1-5)

А. П. Чехов "Блины"

Вы знаете, что блины живут уже более тысячи лет, с самого, что называется, древле-славянского ab ovo... [с яйца, с момента возникновения... (лат.)] Они появились на белый свет раньше русской истории, пережили её всю от начала до последней странички, что лежит вне всякого сомнения, выдуманы так же, как и самовар, русскими мозгами... В антропологии они должны занимать такое же почтенное место, как трёхсаженный папоротник или каменный нож; если же у нас до сих пор и нет научных работ относительно блинов, то это объясняется просто тем, что есть блины гораздо легче, чем ломать мозги над ними...

Поддаются времена и исчезают мало-помалу на Руси древние обычаи, одежды, песни; многое уже исчезло и имеет только исторический интерес, а между тем такая чепуха, как блины, занимает в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно конца им и в будущем...

Принимая во внимание почтенную давность блинов и их необыкновенную, веками засвидетельствованную стойкость в борьбе с новаторством, обидно думать, что эти вкусные круги из теста служат только узким целям кулинарии и благоутобрия... Обидно и за давность и за примерную, чисто спартанскую стойкость... Право, кухня и чрево не стоят тысячи лет.

Что касается меня, то я почти уверен, что многоговорящие старики-блины, помимо кулинарии и чревоугодия, имеют и другие конечные цели... Кроме тяжёлого, трудно переваримого теста, в них скрыто ещё что-то более высшее, символическое, быть может, даже пророческое... Но что именно?

Не знаю и знать не буду. Это составляло и составляет поднесь глубокую, непроницаемую женскую тайну, до которой добраться так же трудно, как заставить смеяться медведя... Да, блины, их смысл и назначение — это тайна женщины, такая тайна, которую едва ли скоро узнает мужчина. Пишите оперетку!

Со времён доисторических русская женщина свято блюдёт эту тайну, передавая её из рода в род не иначе, как только через дочерей и внучек. Если, храни бог, узнает её хоть один мужчина, то произойдёт что-то такое ужасное, чего даже женщины не могут представить себе. Ни жена, ни сестра, ни дочь... ни одна женщина не выдаст вам этого секрета, как бы вы дороги ей ни были, как бы она низко ни пала. Купить или выменять секрет невозможно. Его женщина не проронит ни в пылу страсти, ни в бреду. Одним словом, это единственная тайна, которая сумела в течение 1000 лет не просыпаться сквозь такое частое решето, как прекрасная половина!..

Как пекут блины? Неизвестно... Об этом узнает только отдалённое будущее, мы же, не рассуждая и не спрашивая, должны есть то, что нам подают... Это тайна!

Вы скажете, что и мужчины пекут блины... Да, но мужские блины не блины. Из их ноздрей дышит холодом, на зубах они дают впечатление резиновых калош, а вкусом далеко отстают от женских... Повара должны ретироваться и признать себя побеждёнными...

Печенье блинов есть дело исключительно женское... Повара должны давно уже понять, что это есть не простое поливание горячих сковород жидким тестом, а священнодействие, целая сложная система, где существуют свои верования, традиции, язык, предрассудки, радости, страдания... Да, страдания... Если Некрасов говорил, что русская женщина исстрадалась, то тут отчасти виноваты и блины...

Я не знаю, в чём состоит процесс печения блинов, но таинственность и торжественность, которыми женщина обставила это священнодействие, мне несколько известны... Тут много мистического, фантастического и даже спиритического... Глядя на женщину, пекущую блины, можно подумать, что она вызывает духов или добывает из теста философский камень...

Во-первых, ни одна женщина, как бы она развита ни была, ни за что не начнёт печь блины 13-го числа или под 13-е, в понедельник или под понедельник. В эти дни блины не удаются. Многие догадливые женщины, чтобы обойти это, начинают печь блины задолго до масленицы, таким образом домочадцы получают возможность есть блины и в масленичный понедельник, и 13-го числа.

Во-вторых, накануне блинов всегда хозяйка о чём-то таинственно шепчется с кухаркой. Шепчутся и глядят друг на друга такими глазами, как будто сочиняют любовное письмо... После шептания посылают обыкновенно кухонного мальчишку Егорку в лавочку за дрожжами... Хозяйка долго потом смотрит на принесённые дрожжи, нюхает их и, как бы они идеальны ни были, непременно скажет:

— Эти дрожжи никуда не годятся. Поди, скверный мальчишка, скажи, чтобы тебе получше дали...

Мальчишка бежит и приносит новые дрожжи... За сим берётся большая черепяная банка и наливается водой, в которой распускаются дрожжи и немного муки... Когда дрожжи распустились, барыня и кухарка бледнеют, покрывают банку старой скатертью и ставят её в тёплое место.

— Смотри же, не проспи, Матрёна... — шепчет барыня. — И чтоб у тебя банка всё время в тепле стояла!

За сим следует беспокойная, томительная ночь. Обе, кухарка и барыня, страдают бессонницей, если же спят, то бредят и видят ужасные сны... Как вы, мужчины, счастливы, что не печёте блинов!

Не успеет засереть за окном хмурое утро, как барыня, босая, разлохмаченная и в одной сорочке бежит уже в кухню.

— Ну, что? Ну, как? — забрасывает она вопросами Матрёну. — А? Отвечай!

А Матрёна стоит уже у банки и сыплет в неё гречневую муку...

В-третьих, женщины строго следят за тем, чтобы кто-нибудь из посторонних или из домочадцев-мужчин не вошёл в кухню в то время, когда там пекутся блины... Кухарки не пускают в это время даже пожарных. Нельзя ни входить, ни глядеть, ни спрашивать... Если же кто-нибудь заглянет в черепяную банку и скажет: «Какое

хорошее тесто!»), то тогда хоть выливай — не удадутся блины! Что говорят во время печения блинов женщины, какие читают они заклинания — неизвестно.

Ровно за полчаса до того момента, когда тесто поливается на сковороды, красная и уже замученная кухарка льёт в банку немного горячей воды или же тёплого молока. Барыня стоит тут же, что-то хочет сказать, но под влиянием священного ужаса не может выговорить. А домочадцы в это время, в ожидании блинов, шагают по комнатам и, глядя на лицо то и дело бегущей в кухню хозяйки, думают, что в кухне родят или же, по меньшей мере, женятся.

Но вот, наконец, шипит первая сковорода, за ней другая, третья... Первые три блина — это макулатура, которую может съесть Егорка... зато четвёртый, пятый, шестой и т. д. кладутся на тарелку, покрываются салфеткой и несутся в столовую к давно уже жаждущим и алчущим. Несёт сама хозяйка, красная, сияющая, гордая... Можно думать, что у неё на руках не блины, а её первенец.

Ну, чем вы объясните этот торжествующий вид? К вечеру барыня и кухарка от утомления не могут ни стоять, ни сидеть. Вид у них страдальческий... Ещё бы, кажется, немного, и они прикажут долго жить...

Такова внешняя сторона священнодействия. Если бы блины предназначались исключительно только для низменного чревоугодия, то, согласитесь, тогда непонятны были бы ни эта таинственность, ни описанная ночь, ни страдания... Очевидно, что-то есть, и это «что-то» тщательно скрыто.

Глядя на дам, следует всё-таки заключить, что в будущем блинам предстоит решение какой-либо великой, мировой задачи.

Задание 1. Какое высказывание является **неверным**. Укажите **один** вариант ответа.

А. Такое блюдо как блины существует уже более 1000 лет.

Б. Автор считает, что блины могут печь не только женщины, но и мужчины.

В. Во время приготовления блинов кухарки не пускают на кухню в это время даже пожарных.

Г. По мнению автора, женщина ни при каких условиях не выдаст секрет и рецепт блинов.

Задание 2. Когда принято женщинам печь блины? Найдите **верное** утверждение

А. 13-го числа или под 13-е

Б. В понедельник или под понедельник

В. Задолго до масленицы

Г. Со вторника на среду

Задание 3. Что означает слово **ЧЕПУХА** в контексте произведения?

А. Нечто бессмысленное, глупое

Б. Нечто незначительное, малое

В. Нечто большое, огромных размеров

Г. Нечто важное, первостепенное

Задание 4. В каком варианте ответа заключена основная идея и смысл рассказа А.П. Чехова «Блины».

А. С древних времён исключительно женщина могла печь блины и хранить тайну приготовления, которую невозможно купить или выменять, а возможна только передача через дочерей и внуков.

Б. Приготовление блинов – дело не только женское, но и мужское

В. В будущем блинам предстоит решение какой-либо великой, мировой задачи.

Г. Исчезают древние обычаи, одежды, песни, но блины занимают в современном российском репертуаре такое же прочное место, как и 1000 лет тому назад.

Задание 5. Распределите этапы приготовления блинов, опираясь на текст.

А. Покрывают банку старой скатертью и ставят её в тёплое место.	1
Б. Засыпают в смесь гречневую муку.	2
В. Дрожжи замачиваются водой, добавляется мука.	3
Г. Наливают небольшое количество горячей воды или тёплого молока.	4

ЧАСТЬ 2

Прочитайте статью и выполните задания 7-9

Прочитайте внимательно статью из Википедии и выполните задания.

Блины́ — блюдо русской, немецкой, кавказской кухонь, выпекаемое из жидкого теста на сковороде.

Русские блины выпекаются из пшеничного дрожжевого теста. Подаются горячими с растопленным сливочным маслом или сметаной. Также могут быть поданы с икрой, солёной (копчёной) рыбой и любым другим гарниром по желанию. Блины из пресного теста в кулинарии называются *блинчиками*. В них может быть завёрнута различная начинка: творог, мясо, рис, грибы, варенье, яблоки. В осетинской и чечено-ингушской кухнях блины готовят из смеси пшеничной и кукурузной муки.



В Западной Европе и Средней Азии блины готовят из пресного теста. Блинчики фр. *crêpe* пекут во Франции, Австрии и США.

Блины разных народов: мордовские *пачат*, болгарские *палачинки*, венгеро-закарпатские *палачинта*, польские *налесники*, украино-белорусские *налистники*, монгольские *гамбир*, индийские *доса*, эфиопские *ынджера*.

В русской кухне блины появились не позднее IX века. Предшественниками блинов и оладьев из дрожжевого теста (кислого, заквашенного) были блинчики, оладьи и лепёшки из пресного теста. Блины пекли из различных видов муки и их смесей: пшеничной, гречневой, ржаной, овсяной, пшённой, гороховой. Простонародье в основном использовало ржаную муку. Красными называли блины из гречневой муки, белыми — из пшеничной.

Из практики выпекания блинов произошёл известный фразеологизм «первый блин комом», когда при попытке перевернуть первый блин (или снять со сковороды, если блины пекутся в русской печи) он часто рвётся и сминается по причине недостаточной густоты теста или промасленности и нагрева посуды (плохо отделяется от неё).

Фразеологизм известен с XVIII века.

Задание 7. Как называются блины в разных народах и странах мира? **Соотнесите** название блинов и страну, **опираясь** на текст статьи.

А.Польша	1.налистники
Б.Украина и Белоруссия	2.ынджера
В.Монголия	3.палачинки
Г.Эфиопия	4.налесники
Д.Индия	5.доса
Е.Болгария	6.палачинта
	7.гамбир

Задание 8. На перемене шестиклассник Серёжа в разговоре с одноклассниками о рыбалке услышал интересную фразу, в которой был употреблён известный фразеологизм: «Ты первый раз был на рыбалке и смог сразу поймать такую большую рыбу? Молодец! Первый блин всегда комом!»

Верно ли был употреблён фразеологизм в данном контексте?

Да	
Нет	

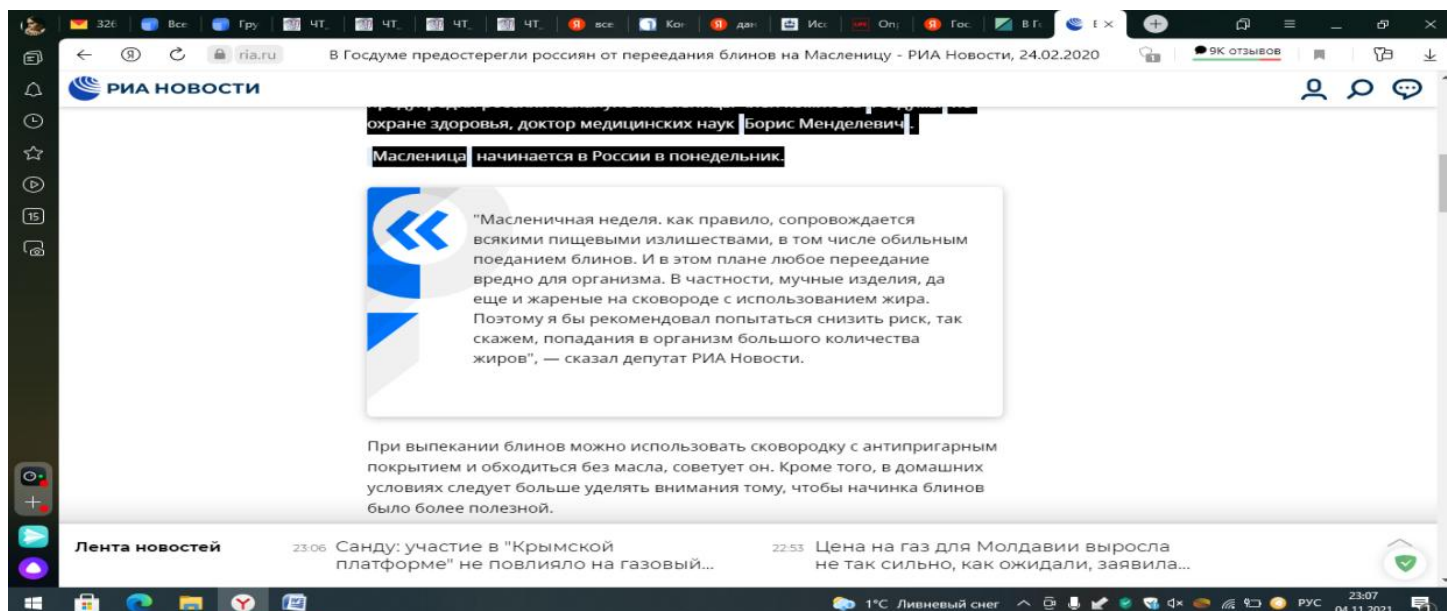
Задание 9. Прочитайте данные утверждения. Найдите все **верные** варианты, которые представлены в статье.

- Тесто для блинов делали не только из пшеничной и ржаной муки, но и из гороховой и пшённой.
- Красными называли блины из пшеничной муки, белыми – из гречневой.
- Устойчивое словосочетание «первый блин комом» известно с **XVII** века.
- Простой народ чаще всего для приготовления теста использовал ржаную муку.
- В Средней Азии оладьи и лепёшки готовят из пресного теста.
- Известно, что в русской кухне блины появились позднее **IX** века.
- В Западной Европе любимой начинкой для блинов считается джем.

ЧАСТЬ 3

На сайте «Википедия» найдите статью «Блины» и выполните задания 10, 12.

МОСКВА, 24 фев — РИА Новости. Не стоит в масленичную неделю переедать блинов, приготовленных с большим количеством масла, а готовые блины нужно



покупать только в проверенных местах, предупредил россиян накануне Масленицы член комитета Госдумы по охране здоровья, доктор медицинских наук.

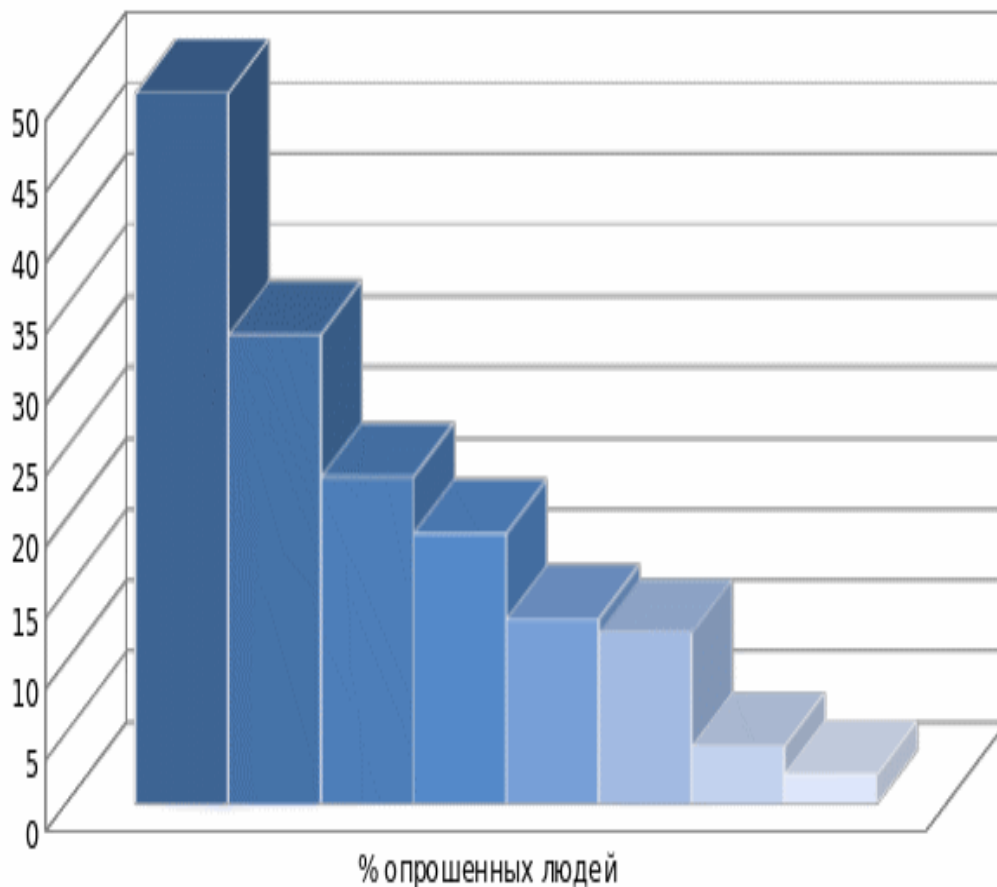
При выпекании блинов можно использовать сковородку с антипригарным покрытием и обходиться без масла, советует он. Кроме того, в домашних условиях следует больше уделять внимания тому, чтобы начинка блинов была более полезной.

"Также надо стараться не переедать, чтобы избежать осложнений со стороны желудочно-кишечного тракта. В любом случае необходимо прислушиваться к своему здоровью, а при наличии проблем — посоветоваться с лечащим врачом. Отдельное внимание стоит уделить покупкам готовой продукции, в этом плане я бы рекомендовал покупать готовые блины только в проверенных местах и употреблять их, соблюдая правила гигиены", — подчеркнул парламентарий.

Также информационный портал **LIFE** накануне Масленицы опубликовал данные опроса. Корреспонденты опрашивали россиян о предпочтениях начинки блинов. По опубликованным данным была составлена диаграмма, на которой показано, что 50% опрошенных предпочитают в качестве начинки сметану, 33% выбирают варенье (джем), 23% сгущёнку и творог, 19% мясо и мёд, 13% масло, 12% икру, 4% рыбу, а 2% едят блины вовсе без начинки.

Ознакомьтесь с диаграммой, в которой представлены данные опроса.

Какую начинку блинов предпочитают россияне?



Задание 10. Как по мнению доктора медицинских наук можно снизить риск употребления большого количества жира во время Масленицы?

Напишите **три** способа, упомянутых в статье.

1. _____

2. _____

3. _____

Задание 12. Опираясь на данные опроса, диаграммы и статьи, отметьте в колонках **верное** и **неверное** утверждение.

Утверждение	Да	Нет
1. Читателям рекомендуют покупать блины, а не готовить их дома		
2. По данным из диаграммы следует, что половина опрошенных предпочитает в качестве начинки для блинов сметану		
3. Мучные изделия, жаренные в масле на сковороде, не вредят здоровью		
4. Лучше есть блины без начинки, так как они менее жирные		
5. Только 12% опрошенных предпочитают блины с икрой		
6. Переедание вредит здоровью человека		
7. К полезным начинкам относятся: творог, икра, рыба		
8. Больше всего жира содержится в блинчиках с маслом		

Лист самоконтроля

№ задания	Максимальное количество баллов	Заработанное количество баллов
1	1	
2	1	
3	1	
4	1	
5	2	
7	2	
8	1	
9	2	
10	2	
12	3	
Всего баллов:	16	

Оценивание: 16-14 баллов – «5»

13-11 баллов – «4»

10-8 баллов – «3»

Лист самоконтроля

№ задания	Максимальное количество баллов	Заработанное количество баллов
1	1	
2	1	
3	1	
4	1	
5	2	
7	2	
8	1	
9	2	
10	2	
12	3	
Всего баллов:	16	

Оценивание: 16-14 баллов – «5»

13-11 баллов – «4»

10-8 баллов – «3»

Проверь себя. Часть 1

Задание 1

Система оценивания

Код	Содержание критерия
1	Ответ: Б
0	Другие варианты ответа. Ответ отсутствует.

Задание 2

Система оценивания

Код	Содержание критерия
1	Ответ: В
0	Другие варианты ответа. Ответ отсутствует.

Задание 3

Система оценивания

Код	Содержание критерия
1	Ответ: Б
0	Другие варианты ответа. Ответ отсутствует.

Задание 4

Система оценивания

Код	Содержание критерия
1	Ответ: А
0	Другие варианты ответа. Ответ отсутствует.

Задание 5

Система оценивания

Код	Содержание критерия
2	Ответ: А - 2 , Б -3 , В – 1, Г - 4
1	Если допущено не более двух ошибок
0	Допущено более двух ошибок. Ответ отсутствует.

Проверь себя. Часть 2

Задание 7

Система оценивания

Код	Содержание критерия
2	Ответ: А – 4, Б – 1, В – 7, Г – 2, Д – 5, Е – 3
1	Если допущено не более двух ошибок
0	Допущено более двух ошибок. Ответ отсутствует.

Задание 8

Система оценивания

Код	Содержание критерия
1	Дан ответ НЕТ .
0	Выбран ответ ДА .

Задание 9.

Система оценивания

Код	Содержание критерия
2	Отмечены следующие варианты: <i>Тесто для блинов делали не только из пшеничной и ржаной муки, но и из гороховой и пшённой.</i> <i>Устойчивое словосочетание «первый блин комом» известно с XVIII века.</i> <i>Простой народ чаще всего для приготовления теста использовал ржаную муку.</i>
1	Отмечены верно только два ответа из трёх
0	Допущено более двух ошибок. Ответ отсутствует.

Проверь себя. Часть 3

Задание 10

Система оценивания

Код	Содержание критерия
2	В ответе написаны верно все три способа. Варианты ответов: <i>1. Использовать сковородку с антипригарным покрытием и обходиться без масла.</i> <i>Начинка блинов должна быть более полезной.</i> <i>Надо стараться не переедать.</i> <i>Покупать готовые блины только в проверенных местах и употреблять их, соблюдая правила гигиены.</i>
1	Написано верно два способа из трёх
0	Написан верно один способ. Ответ отсутствует.

Задание 12

Утверждение	Да	Нет
1. Читателям рекомендуют покупать блины, а не готовить их дома		+
2. По данным из диаграммы следует, что половина опрошенных предпочитает в качестве начинки для блинов сметану	+	
3. Мучные изделия, жаренные в масле на сковороде, не вредят здоровью		+
4. Лучше есть блины без начинки, так как они менее жирные		-
5. Только 12% опрошенных предпочитают блины с икрой	+	
6. Переедание вредит здоровью человека	+	
7. К полезным начинкам относятся: творог, икра, рыба	+	
8. Больше всего жира содержится в блинчиках с маслом	+	

Система оценивания

Код	Содержание критерия
3	Сделан правильный выбор во всех утверждениях.
2	Допущена одна ошибка.
1	Допущены две ошибки .
0	Допущено более двух ошибок. Ответ отсутствует.