**Дистанционное обучение по дополнительной программе «Увлекательное страноведение с изучением английского языка»**

**Группа 1, 2**

Тема занятия:

Волшебный английский зоопарк.

Разнообразие животного мира Англии. Необычные и экзотические животные. Среда обитания. Виды и классы животных: птицы, рыбы и т.д. Охрана окружающей среды.

**Лондонский зоопарк** — старейший научный [зоопарк](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BE%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%BA) в мире. Основан в [Лондоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%BE%D0%BD) 27 апреля 1828 года в качестве зоологической коллекции, предназначенной для научных исследований. С 1847 года открыт для публичных посещений. Одно из крупнейших зоологических собраний в Соединённом Королевстве (по состоянию на 2006 год — 16 802 особи животных 755 видов). Административно подчинён созданному в 1826 году [Зоологическому обществу Лондона](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BE%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%9B%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%BE%D0%BD%D0%B0). Расположен в северной части [Риджентс-парка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%81-%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%BA" \o "Риджентс-парк" \t "_blank) на границе между районами [Вестминстер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80) и [Камден](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BC%D0%B4%D0%B5%D0%BD_(%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BE_%D0%9B%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%BE%D0%BD%D0%B0)" \o "Камден (боро Лондона)" \t "_blank).

На территории, принадлежащей лондонскому зоологическому собранию, открыты первые в мире общедоступные серпентарий (1849), аквариум (1853), инсектарий (1881), детский зоопарк (1938). В 2001 году слоны, носороги и другие крупные животные были переведены из Лондонского зоопарка в [Уипснейдский зоопарк](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B8%D0%BF%D1%81%D0%BD%D0%B5%D0%B9%D0%B4%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B7%D0%BE%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%BA" \o "Уипснейдский зоопарк" \t "_blank) в [Бедфордшире](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%B4%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B4%D1%88%D0%B8%D1%80" \t "_blank), также функционирующий под эгидой ЗОЛ.

Зоологическое общество Лондона не получает официального финансирования, полагаясь на взносы «участников», «друзей» и «членов», а также доходы от продажи входных билетов и субсидии от благотворительных организаций.

«Круглый дом» для горилл, построенный в 1933 году по проекту архитектора [Бертольда Лубеткина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D0%B1%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8%D0%BD,_%D0%91%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B4), стал одним из первых модернистских зданий в Великобритании. В 1934 году по проекту Любеткина был построен бассейн для пингвинов.

https:// youtu.be/eC\_f1pGgg3c

Викторина:

1. Кто из птиц строит самое большое гнездо?

2. Какая из птиц может спать во время полета?

3.Кого называют кораблем пустыни:?

4.У кого усы длиннее ног?

5. Могут ли змеи плавать?

6.Кого заносят в Красную книгу?

7.Кто спит вниз головой?

8.Какая птица живет дольше всех?

9.Самое большое наземное животное?

10.Сколько крыльев у мухи?

**Группа № 3, 4, 5**

Тема занятия: Любимые лакомства английских ребят.

Традиции в кулинарии. Любимые английские блюда. Традиционный английский завтрак. Этикет и сервировка стола.

Практическая работа: игра «Накрой стол», конкурсы, викторины, доклады.

**Yorkshire pudding |**

Закуска настолько популярна, что в первое воскресенье февраля в Великобритании даже отмечают День йоркширского пудинга. В нем самом нет ничего необычного – по сути это всего лишь пустой кекс. В этом британском блюде все решает начинка. Йоркширский пудинг в Англии обычно подают к жаркому, в Северной Ирландии его наполняют картофельным пюре с говядиной и овощами, в Шотландии – бараниной или сосисками с картошкой. Для вегетарианцев в Великобритании обязательно найдется закуска с бобами или овощами. Вариантов блюда действительно много, каждый хорош по-своему.

**Haggis |**

Самое известное блюдо шотландской кухни, которое можно попробовать и в Лондоне – настолько оно популярно. Это бараний желудочек, фаршированный потрохами с салом, луком, ароматными пряностями. Традиционно его подают с гарниром из брюквы с картофелем. В ресторанах Лондона можно попробовать более презентабельный вариант блюда, напоминающий большие мясные фрикадельки, поджаренные в панировке. В британской кухне существует вегетарианский хаггис – очень сытный и вкусный аналог шотландского традиционного кушанья.

  Традиционный английский завтрак истинного англичанина состоит из очень калорийных и вкусных продуктов, о которых я вам и расскажу.

В классический **английский завтрак**, в обязательном порядке, входит:

* **яичница из двух-трех яиц**,
* **две жирные жареные сосиски**
* **несколько ломтиков жирного жареного бекона**
* **два-три припущенных кусочка** **помидора**;
* **несколько жареных** **шампиньонов**;
* **порция белой фасоли в томате**,

**Scotch eggs**

Это блюдо можно попробовать на территории всей Великобритании, оно очень популярно в Лондоне – его часто подают на завтрак во многих закусочных. Невероятно простой рецепт, но какой потрясающий вкус! Блюдо представляет собой мясные котлетки с вареным яйцом внутри. Их жарят до золотистой корочки в хрустящих панировочных сухарях. Яйца по-шотландски – самый популярный вариант этого блюда. Но в Англии можно попробовать и чуть менее известные виды закуски: яйца по-манчестерски (начинка предварительно маринуется) или по-вустерски (приготовленные с легендарным соусом). Вы вполне можете купить их в крупных супермаркетах Лондона.

**Сервировка английского стола**

Мы уже ни один раз рассматривали правила этикета, поведения в Англии. Но как не запутаться в различных столовых принадлежностях? Сегодня мы начнем с простой, неформальной сервировки. Кстати сказать, такой вариант можно встретить повседневно в Англии. Ведь, как известно, англичане – очень трепетно относятся к правилам, порядку, традициям и обычаям.

[Английские правила этикета](https://lingua-airlines.ru/articles/tag/anglijskie-pravila-etiketa/)