

**Mare Kitsnik**

**KOKA JA KELNERI  
ERIALANE EESTI KEEL**

**Õppematerjal**



TALLINN 2010

Koka ja kelneri erialase eesti keele õppematerjal on valminud Euroopa Sotsiaalfondist rahastatava Inimressursi arendamise rakenduskava prioriteetse suuna „Elukestev õpe“ meetme „Keeleõppe arendamine“ programmi „Keeleõppe arendamine 2007-2010“ tegevuse 5.3 „Kutseksamiks ettevalmistus ebapiisava eesti keele oskusega täiskasvanutele“ raames. Õppematerjal on osa õppekomplektist, kuhu kuulub lisaks CD kuulamistekstidega ja sõnaloend.

Tegevuse eesmärgiks oli toetada müüja, juuksuri, kosmeetiku, koka ja kelneri erialadel õppivate ning vastavatel erialadel töötavate ebapiisava eesti keele oskusega täiskasvanute erialase eesti keele õpet eestikeelse I taseme kutseeksami sooritamiseks ning eesti keele B1-taseme saavutamiseks.

Tegevuse raames viidi läbi koolitused mahus 120 akadeemilist tundi, mille käigus katsetati koostatud õppematerjale ja sõnaloendeid ning viidi sisse vajalikud täiendused ja parandused.



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



Integratsiooni ja  
Migratsiooni Sihtasutus  
Meie Inimesed

Koka ja kelneri erialase eesti keele õppematerjal on välja antud kordustrükina. Esmatiraaž ilmus 2009. aastal Kirjastuselt Argo.

Autor Mare Kitsnik

Retsensendid Sille Pöldma, Elna Juuse ja Kadrin Sarap

Toimetajad Dina Aarma, Mare Nurmoja

Keeletoimetajad Mare Nurmoja, Ene Sepp, Larissa Levina

Fotod Sandra Urvak, iStockphoto

Kunstnik Liina Ponetajev

Kujundaja/küljendaja Marge Pent

© Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie Inimesed

ISBN 978-9949-9066-0-4 (komplekt)

ISBN 978-9949-9066-1-1 (õppematerjal)

ISBN 978-9949-9066-3-5 (PDF)

ISBN 978-9949-438-71-6 (CD)

Trükk AS Kuma

Tasuta jaotatav tiraaž

## Head koka ja kelneri erialase eesti keele õppijad!

See õppematerjal on mõeldud teile, kui soovite:

- arendada oma erialase eesti keele oskust, et töösituatsioonides lodusalt hakkama saada;
- valmistuda koka või kelneri I taseme kutseeksami sooritamiseks.

Õppematerjal on koostatud õppijatele, kellel on olemas eesti keele algteadmised. Materjal on õpik-töövihik, st tõlked, ülesannete vastused, uued sõnad ja muu vajaliku saate sellesse sisse kirjutada. Komplekti kuulub ka CD kuulamistekstidega ning erialase eesti keele sõnaloend.

Õppematerjalis on kaheksa suurt teemat, mis sisaldavad hulgaliselt ülesandeid kõigi keele osaoskuste arendamiseks. Materjal sobib kõige paremini kasutamiseks kursustel õpetaja juhendamisel. Parema keeleoskuse korral võib selle järgi õppida ka iseseisvalt.

Iga kahe teema järel on test, mida täites saate hinnata oma arengut. Ülesannete vastused on õppematerjali lõpus.

Mõnusat ja edukat õppimist!

Mare Kitsnik

## Autorist

Õppekomplekti autor Mare Kitsnik on lõpetanud Tallinna Ülikooli lingvistika magistriõppe ja Tartu Ülikooli psühholoogia erialal. Ta on tegutsenud eesti keele kui teise keele valdkonnas aastast 1990, töötanud õpetajana üldhariduskoolis, kõrgkoolis ja keelekursustel, keelefirma juhina ning õpetajate koolitajana. Viimasel ajal tegutseb ta vabakutselise koolitaja, eksperdi ja õppematerjalide koostajana, kelle peamiseks huviks on õppijatele sobiva keelekäsitluse loomine ning õppemethodika arendamine. Varem on tema sulest ilmunud seitse eesti keele kui teise keele õppekomplekti, ta on avaldanud keeleõppeteemalisi artikleid ning osalenud erialaste käsiraamatute loomises.

## Tänu

Lisaks tiitlipöördel nimetatutele on õppekomplekti valmimisel kaasa löönud veel mitmed inimesed ja asutused.

Suur tänu erialaekspert Dina Aarmale, kes aitas kavandada õppekomplekti sisu ja leida erialaseid alusmaterjale.

Täname ajakirjandusväljaandeid ja teisi ettevõtteid, kes lubasid õpikus kasutada oma tekste ja pildimaterjale.

Oleme tänulikud Ülemiste hotelli restorani Fuente perele ja peakokk Janek Villermannile, kelle abil on loodud mitmed õppekomplekti ilmestavad fotod.

Õpikuga kaasas oleva CD on muutnud elavaks ja õppima innustavaks Tallinna Toomklubi Teatrikooli noored näitlejad Ester Kuntu, Kristel Kont, Ingmar Jõela, Artur Leete ja Karl Laumets oma toreda õpetaja Maret Oomeri juhendamisel, A. H. Tammsaare nimelise teatri näitlejad Jana Volke ja Andres Kask ning Eesti Rahvusringhäälingu toimetajad Monika Tamla ja Meelis Kompus.

Aitäh kõigile meeldiva ja professionaalse koostöö eest!

# SISUKORD

<b>Õpetajajuhis</b> .....	7
<b>Esimene peatükk. Sooviksin töötada teie restoranis</b> .....	11
Selles peatükis õpime:	
• mõistma oma eriala tööpakkumiskuulutusi;	
• rääkima oma elu tähtsamatest sündmustest;	
• vestlema tööintervjuul;	
• kirjutama CV-d;	
• kirjeldama koka ja kelneri töös vajalikke omadusi;	
• nimetama põhilisi tegevusi, mida kokk ja kelner tööl teevad.	
<b>Teine peatükk. Hommikusöök söö ise</b> .....	31
Selles peatükis õpime:	
• soovitada kliendile hommikusööki;	
• koostama hommikusöögimenüüd;	
• kirjeldama hommikusöökkide valmistamist;	
• kirjeldama tervislikku ja ebatervislikku hommikusööki.	
<b>Esimene test</b> .....	48
<b>Kolmas peatükk. Supp annab sooja</b> .....	53
Selles peatükis õpime:	
• kirjeldama tuntud suppe;	
• nimetama köögivilja tükelduskujusid;	
• tutvustama suppide retsepte;	
• täitma tehnoloogilist kaarti supi kohta;	
• täitma kaubatellimuslehte supi koostisosade tellimiseks;	
• koostama menüü suppide osa;	
• kirjeldama söögikoha sisekujundust.	
<b>Neljas peatükk. Istuge palun siia!</b> .....	71
Selles peatükis õpime:	
• tundma joogiklaase;	
• jookide serveerimise reegleid;	
• koostama joogikaarti;	
• teenindama pahurat klienti;	
• tundma kelneri töövahendeid;	
• selgitama kelneri tööülesandeid.	

<b>Teine test</b> .....	94
<b>Viies peatükk. Kaugelt ja lähedalt</b> .....	100
Selles peatükis õpime:	
• kirjeldama risoto, lasanje ja pastarogade valmistamist;	
• kirjeldama pitsa valmistamist;	
• soovitada kliendile erinevaid pirukaid;	
• soovitada kliendile mitmesuguseid pirukaid;	
• kirjeldama enda välja mõeldud huvitava roa retsepti.	
<b>Kuues peatükk. Liha või kala?</b> .....	119
Selles peatükis õpime:	
• tundma koka töövahendeid ja köögiseadmeid;	
• teadma sea ja veise rümba jaotustükke;	
• kirjeldama lihatoite;	
• kirjeldama lihatoitude valmistamist;	
• kirjeldama mõne kalaroa valmistamist;	
• soovitada prae juurde sobivat kastet;	
• teenindama klienti, kellel on mingi toitumispiirang.	
<b>Kolmas test</b> .....	142
<b>Seitsmes peatükk. Lauake, kata end!</b> .....	148
Selles peatükis õpime:	
• tundma toidunõusid;	
• kirjeldama laua eelkatmise reegleid;	
• kirjeldama erinevaid selvelaudu;	
• õpetama salvräti voltimist;	
• kirjeldama mõne suupiste valmistamist.	
<b>Kaheksas peatükk. Maitsev ja ilus</b> .....	166
Selles peatükis õpime:	
• nimetama sooje ja külmi magusroogi;	
• kirjeldama magusroogade valmistamist;	
• nimetama ürte ja vürtse;	
• arutama kliendiga vastuvõtu korraldamist;	
• koostama menüüd;	
• kirjeldama peoruumi kaunistusi.	
<b>Neljas test</b> .....	183
<b>Ülesannete vastused</b> .....	188
<b>Kasutatud tekstide täpsed viited</b> .....	199

# ÕPETAJAJUHI

## Hea koka ja kelneri erialase eesti keele õpetaja!

Käesolev õppekomplekt koosneb õpikust, CD-st ja sõnaloendist ning on mõeldud koka ja kelneri erialal töötavatele või neid erialasid omandavatele inimestele erialase eesti keele õppimiseks.

Komplekt on loodud õppijatele, kellel on olemas eesti keele algteadmised, ja see sobib kõige paremini töötamiseks õpperühmades õpetaja juhendamisel. Materjali abil saab valmistuda koka ja kelneri I taseme kutseeksami sooritamiseks ning arendada igapäevatoos vajalikku keeleoskust.

Õpik jaguneb kaheksaks mahukaks peatükiks: esimeses räägitakse koka ja kelneri tööst üldiselt; teine peatükk on pühendatud hommikusöökidele, kolmas suppidele, neljas jookidele ja serveerimisele; viiendas on vaatluse all välismaised ja kodumaised toidud, kuuendas liha- ja kalaroad; seitsmendas peatükis käsitletakse selvelaudu ning kaheksandas magustoite ja peolaudu. Teemad on valitud vastavalt koka ja kelneri I taseme kutseeksami nõuetele. Iga kahe peatüki järel on test, mida täites saavad õppijad kontrollida õpitu omandamist. Ülesannete vastused on ära toodud õpiku lõpus.

Kõik peatükid on sarnase ülesehitusega ja sisaldavad rohkesti ülesandeid kuulamis-, rääkimis- ja lugemisoskuse arendamiseks ning grammatika ja sõnavara omandamiseks. Iga peatüki alguses on kokkuvõtvalt esitatud peamised käsitletavad alateemad.

## KUULAMINE

Õppekomplekti kuulamistekstid jagunevad kaheks:

- dialoogid kelneri ja kliendi vahel;
- ekspertide nõuanded ja juhised.

Dialoogid on õppematerjali autori loodud ja neis on järgitud loomulikule kõnele iseloomulikke jooni. Dialooge esitavad näitlejad ja ülejäänud kuulamistekste diktorid. Kõik tekstid on sisse loetud normaalse kõnetempoga. Enamiku tekstide ära kirjutused on esitatud õpiku vastavates harjutustes.

## Soovitused kuulamisoskuse arendamiseks

Sisendage õppijaile, et kuulamisoskust saab arendada nagu iga teist oskust. Selgitage, et kuulamisoskus areneb kõige paremini, kui kuulata palju erisuguseid tekste.

Õppekomplekti kuulamisülesandeid tehke õpikus toodud järjekorras:

- Laske õppijail teksti kuulata vähemalt kaks korda ilma teksti ära kirjutust lugemata ja täita kuulamisülesanne.
- Õpetage õppijaile erinevaid kuulamisstrateegiaid, mis aitavad ülesandeid täita.
- Laske õppijail teksti ära kirjutust lugeda.
- Laske teksti veel kuulata, samal ajal soovi korral ära kirjutust jälgida ja kuulamisülesannete vastu seid kontrollida.

Nõrgemate õppijatega kuulake teksti rohkem kordi. Pikemaid tekste võite kuulata osade kaupa. Aida-ke ka õppijail teksti ära kirjutusest aru saada.

Soovitage kõigil õppijail tunnis läbitud tekste kodus korduvalt kuulata, kas või muude tegevuste taustaks.

## RÄÄKIMINE

Õppematerjali rääkimisülesanded jagunevad kolme suurde rühma:

- dialoogid kelneri ja kliendi vahel;
- toitude valmistamise ja serveerimise tutvustused;
- oma arvamuse avaldamine ja arutlemine.

Dialoogide moodustamise ülesanded on tihedalt seotud kuulamisülesannetega. Pärast dialoogi kuulamist ja kuulamisülesannete täitmist arendatakse sama teemat edasi: taastatakse kuulatud dialoogi osasid ning tegeldakse vajaliku grammatika ja sõnavaraga. Lõpuks mängitakse rollimängu, milles saab kasutada kõiki antud teemaga seotud teadmisi.

Toitude valmistamise ja serveerimise tutvustused nõuavad vajaliku info otsimist keelekeskkonnast ja oma varasemate teadmiste rakendamist.

Oma arvamuse avaldamise ja arutlemisvõimalusi pakkuvad ülesanded on seotud nii kuulamis- kui lugemistekstidega.

### Soovitused rääkimisülesannete läbiviimiseks

Julgustage õppijaid võimalikult palju rääkima, kasutage selleks kõiki õppekomplektis pakutud võimalusi ja looge neid ise juurde.

Õppijaile uudsete ülesandetüüpide puhul demonstreerige alguses ise mõne tugevama õppijaga paaris, kuidas ülesannet läbi viia. Seejärel laske õppijail endil proovida ülesannet täita ja abistage raskuste korral. Suhtuge ülesande täitmisse loovalt, jälgige õppijaid ja vajaduse korral muutke või täiendage ülesannet.

Laske õppijail võimalikult palju vestelda paarides ja väikestes rühmades. See pikendab oluliselt igaühe rääkimisaega ja arendab seega rääkimisoskust tõhusamalt. Harjutage õppijaid ka iseseisvalt töötama ja ise üksteist õpetama.

Paaris- ja rühmatöö ajal liikuge klassis ringi. Kuulake õppijaid ja abistage neid vajaduse korral, öeldes ette vajalikke sõnu ja fraase või täiendades nende öeldut. Soovitage õppijail olulised fraasid üles kirjutada ja neid hiljem korrata.

Teiste ees esinemised (nt toidu valmistamise tutvustamine) laske õppijail varem ette valmistada ja toimetada, abistage neid seejuures vajaduse korral. Esinemise ajal võib õppija paberil kirjutatut osaliselt kasutada, kuid vähemalt osa ettekandest peaks ta püüdma pidada peast. Pärast esinemist laske kaaslastel esinejale kindlasti küsimusi esitada.

Rääkimisülesannete ajal ärge muretsege liialt keelevigade pärast ega katkestage edukat suhtlust ainult vea parandamiseks. Võite küll sagedasemaid B1-tasemel parandamist vajavaid vigu üles märkida ning nende teemadega hiljem eraldi tegeleda.

Ärge kiirustage rääkimisülesannete läbiviimise. Kuigi paljud neist on üsna ajamahukad, on ka nende kasutegur kulunud ajaga vastavuses.

Looge tunnis mõnus ja vaba õhkkond, et kõik julgeksid rääkida. Tunnustage oma mõtete avaldamist, loovust ja heatahtlikkust üksteise suhtes.

## GRAMMATIKA JA SÕNAVARA

Grammatikaülesannetes käsitletakse koka ja kelneri eriala jaoks funktsionaalselt olulisi ja samal ajal eesti keele kui teise keele õppijale veaohtrikke teemasid. Grammatikateemad on seotud antud peatüki rääkimisülesannetega (nt nõuannete andmine ja käskiv kõneviis).

Grammatikat ei seletata üldjuhul teoreetiliselt, vaid esitatakse näidete kujul, mille põhjal õppijad saavad ise reegli tuletada. Õppematerjalis on suhteliselt vähe ka traditsioonilisi kirjalikke grammatika-harjutusi (ava sulud, täida lüngad jmt). Nende asemel pakutakse kommunikatiivseid grammatikaülesandeid, mida täites õppijad suhtlevad paarides ja kasutavad seejuures harjutatavaid vorme. Selliste harjutuste eesmärk on õpetada tunnetama vormide loomulikke kasutus kontekste ning muuta nende kasutamine võimalikult automaatseks. Oluline on ka, et nii omandatakse vajalik sõnavara ja keelestruktuur



koos, mis on inimese aju jaoks loomulik õppeviis. Võimaluse korral esitatakse grammatikaharjutused mängulaadses vormis, mis muudab õppimise lõbusamaks ja hasartsemaks.

Sõnavaraülesanded jagunevad üldjoontes kolmeks:

- tekstides esinevate fraaside omandamine,
- erialaterminite õppimine,
- oma sõnastiku koostamine.

Tekstides esinevaid fraase omandatakse nii kuulamis- kui rääkimisülesannete kaudu. Nii õpitakse ka väljendama eri suhtlusfunktsioone (nt soovimine, täpsustamine, juhendamine).

Üsna palju harjutusi on loodud erialaterminite õpetamiseks. Terminid on üldjuhul esitatud tabelites, milles on antud ka näitesõnade põhivormid, mille eeskujul õppijad moodustavad ise teiste samamoodi muutuvate sõnade vormid. Sellistele mehaanilistele vormimoodustus-harjutustele järgneb suuline harjutamine (kommunikatiivne drill).

Iga peatüki viimane ülesanne on „Minu sõnastik”, kuhu iga õppija saab kirja panna just endale olulised sõnad ja fraasid käesolevast peatükist.

Õppekomplekti kuulub ka erialane sõnaloend, mis koosneb kolmest osast (eesti-vene sõnaloend, vene-eesti sõnaloend ja temaatiline sõnaloend koos näitelauseetega).

### **Soovitused grammatikaülesannete läbiviimiseks**

Doseerige grammatikaõpet parajalt, ärge sellega üle pingutage. Ärge kulutage ülearu palju aega grammatikast rääkimisele, vaid tehke rohkem praktilisi harjutusi.

Tehke kindlasti kõik suulised grammatikaharjutused läbi. Alguses demonstreerige ülesande läbiviimist koos mõne tugevama õppijaga või laske paaril tugevamal õppijal ülesande läbiviimist ette näidata. Seejärel laske kõigil korraga paarides töötada. Ise käige klassis ringi, jälgige ja abistage vajaduse korral. Paarilisi võib ka vahetada, nii saab ülesannet veel korrata ilma tühimust tundmata. Vajaduse korral võite mõne harjutuse juurde ka hiljem tagasi pöörduda.

Ärge laske õppijail tekkida tunnet, et eesti keele grammatika on üliraske ja selle omandamine üle jõu käiv. Selgitage neile, et vigade hulk näitab keeleoskuse taset, näiteks B1-tasemel on lubatav rohkem vigu kui B2-tasemel.

Ärge suhtuge kõigisse vigadesse ühtemoodi. Arvestage

- kas teete hetkel grammatikaülesannet või rääkimisülesannet, esimeses tuleks viga kindlasti parandada, teises mitte alati;
- kas tegemist on suhtlusprobleeme tekitava kõrvalekaldega või nn iluveaga, mis vastastikust mõistmist otseselt ei takista;
- kas tegemist on teemaga, mida B1-tasemel peaks enam-vähem valdama (nt lihtminevik), või teemaga, mida sel tasemel veel korralikult ei omandata (nt sihitise käänded).

Grammatikat ei ole võimalik korraga ära õppida ja kõiki keelestruktuure kohe ladusalt kasutama hakata. See nõuab rohkem aega ja pidevat praktilist harjutamist.

### **Soovitused sõnavaraülesannete läbiviimiseks**

Selgitage õppijaile, et uue sõnavaraga on vaja palju tegeleda, sest ilma sõnadeta ei ole keeleoskus mingil juhul võimalik.

Selgitage õppijaile, et inimese ajule on loomulikum omandada mitmesõnalisi fraase kui üksiksõnu.

Juhtige juba esimese peatüki alguses õppijate tähelepanu iga peatüki viimasele ülesandele „Minu sõnastik” ja soovitage neil kogu peatüki läbimise ajal sinna sõnu ja fraase üles märkida. Ka järgmiste peatükkide läbimisel tuletage seda ülesannet õppijaile aeg-ajalt meelde.

Rõhutage pidevalt just tervikfraaside ülesmärkimise tähtsust.

Arutlege aeg-ajalt koos õpperühmaga, missuguseid sõnu ja fraase keegi on üles märkinud ning milliseid võtteid saaks kasutada nende äraõppimiseks.

## **LUGEMINE**

Lugemistekstideks on katkendid koka ja kelneri erialade õppematerjalidest ja ajakirjanduses ilmunud vastavateemalistest artiklitest. Valik on tehtud teema sobivuse ja sõnavara vajalikkuse põhjal. Ajakirjandustekstide puhul on tähtsaks peetud ka huvitavust ja intrigeerivust, et tekitada õppijais lugemishuvi ja ärgitada neid oma arvamust avaldama.

### **Soovitused lugemisülesannete läbiviimiseks**

Tugevamate rühmade puhul laske õppijail võimalikult iseseisvalt teksti lugeda ja lugemisülesandeid täita. Nõrgema rühma korral võite õppijaile teksti mõistmisel ja ülesannete tegemisel rohkem abiks olla. Ärge laske lugemistekste kõva häälega ette lugeda ega tekste sõna-sõnalt tõlkida. Suunake õppijaid eri lugemisülesannete puhul kasutama erinevaid lugemisstrateegiaid.

Loodan, et see õppekomplekt aitab teil läbi viia põnevaid, tõhusaid ja rõõmsaid eesti keele tunde!

Mare Kitsnik

# 1


## SOOVIKSIN TÖÖTADA TEIE RESTORANIS

### Selles peatükis õpime:

- mõistma oma eriala tööpakkumiskuulutusi;
- rääkima oma elu tähtsamatest sündmustest;
- vestlema tööintervjuul;
- kirjutama CV-d;
- kirjeldama koka ja kelneri töös vajalikke omadusi;
- nimetama põhilisi tegevusi, mida kokk ja kelner tööil teevad.

### LUGEMINE

#### 1. Tutvuge kuulutusega. Vastake küsimustele.



LIIVARANNA HOTELL



## Tööd saavad kokk ja kelner

Nõudmised kandidaatidele:

- erialane haridus;
- nõudlikkus ja täpsus töökohustuste täitmisel;
- varasem töökogemus;
- valmisolek meeskonnatöök;
- füüsiline vastupidavus;
- hea pingetaluvus.

Ettevõtte pakub:

- meeldivat töökeskkonda looduskaunis paigas;
- vahetustega tööd graafiku alusel;
- tänapäevaseid töötingimusi;
- konkurentsivõimelist palka;
- ööbimisvõimalust;
- ettevõttes kehtivaid soodustusi;
- häid arenguvõimalusi.



### Küsimused

1. Mitu kokka ja kelnerit võib selles hotellis töö leida?
2. Mis haridus peab kandidaatidel olema?
3. Missugune iseloom peab kandidaatidel olema?
4. Mida kandidaatidelt veel oodatakse?

## SÕNAVARA

### 2. Mida tähendavad järgmised mõisted teie arvates? Seletage või tooge näiteid.

meeldiv töökeskkond

---

vahetustega töö

---

tänapäevased töötingimused

---

konkurentsivõimeline palk

---

ettevõttes kehtivad soodustused

---

head arenguvõimalused

---

## KUULAMINE

### 3. Kuulake teksti 1. Valige lausele õige lõpp.

1. Sirli Sepamaa on Liivaranna hotelli a) juhataja. b) personalijuht. c) peakokk.
2. Tööotsija Sven Vaarik on õppinud a) ainult koka eriala. b) ainult kelneri eriala. c) nii koka kui ka kelneri eriala.
3. Tööotsija a) on lõpetanud koka eriala. b) lõpetab varsti koka eriala. c) lõpetab koka eriala paari aasta pärast.
4. Tööotsija on a) lõpetanud kutsekooli kelneri erialal. b) lõpetanud kelnerite kursused. c) teinud kelneri kutseeksami.
5. Tööotsija a) ei ole veel oma erialal töötanud. b) on töötanud restoranis põhikohaga. c) on töötanud oma kooli kohvikus.
6. Tööotsijale meeldib teha a) suupisteid. b) lihatoite. c) kõiki toite.
7. Tööotsija näeb välja a) kõhn. b) tüse. c) tugev.
8. Restorani palk on a) kindel tunnitasu. b) kindel tunnitasu + käibepremia.
9. Tööaeg on a) kõigil päevadel ühesugune. b) nädalavahetusel lühem. c) nädalavahetusel pikem.
10. Tööotsija a) sai soovitud töökoha. b) ei saanud soovitud töökohta. c) peab vastust ootama.

## KUULAMINE. LUGEMINE

### 4. Kuulake teksti veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige ülesande 3 vastuseid.



Tööotsija: Tere! Kas tohib tulla?

Intervjuerija: Tere! Astuge palun edasi. Jope võite sinna panna. Istuge palun.

...

Intervjuerija: Nii. Saame siis tutvavaks. Minu nimi on Sirli Sepamaa ja ma olen Liivaranna hotelli personali-juht.

Tööotsija: Väga meeldiv. Mina olen Sven Vaarik. Olen hariduselt kokk ja kelner ning sooviksin teie restorani tööle tulla.

Intervjuerija: Jah. Väga tore. Me otsime tõesti oma kollektiivi juurde nii kokka kui kelnerit. Kas teil on tõesti mõlemad eriharidused olemas?

Tööotsija: Jah. Tegelikult ma hetkel veel õpin, aga paari kuu pärast teen eksami ja saan tunnistuse ka.

Intervjuerija: Või nii. Ja mis koolis te siis õpite?

Tööotsija: Teeninduskoolis. Seal on tõesti väga hea tase. Kõik, kes seal õpivad, on väga rahul.

Intervjuerija: Nii. Saan siis aru, et kokadiplomit teil tegelikult veel ei ole. Aga kuidas on lood kelneri erialaga? Kas selle kohta on teil mõni tunnistus?

Tööotsija: Jah, olen lõpetanud kelnerite kursused 2005. aastal ja tunnistus on mul ka kaasas. Palun.

Intervjuerija: Aitäh. See on muidugi üsna haruldane, et inimene õpib korraga nii kokaks kui kelneriks. Miks te nii mitu eriala olete valinud?

Tööotsija: Mul jäi õppimise ajal aega üle ja nägin kelnerikursuste kuulutust ja mõtlesin, et proovin. Ja nii see läkski.

Intervjuerija: Selge. See on muidugi tore, et olete nii aktiivne ja soovite pidevalt edasi areneda. Aga ma saan aru, et ega teil mingit töökogemust ju veel ei ole. Te olete kogu aeg ainult õppinud, aga töötada pole veel jõudnud.

Tööotsija: Õppimise ajal meil oli ikka praktika ka. Ja meie koolis on kohvik, kus me teenindame kõiki soovijaid. Meil on päris palju kliente.

Intervjuerija: Aga mis töid teile kõige rohkem teha meeldib?

Tööotsija: Mulle meeldib teha suppe ja veel meeldib mulle välja mõelda igasuguseid huvitavaid suu-  
pisteid. Ikka sellised loomingulised tööd tulevad mul kõige paremini välja.

- Intervjueerija: Tore. Küsiks in veel teie füüsilise vastupidavuse kohta. Vaadake, nii koka kui kelneri töö on üsna väsitavad.
- Tööotsija: Pole probleemi. Ma näen küll võib-olla selline kõhn välja, aga tegelikult olen täitsa tugev. Käin paar korda nädalas jõusaalis ja mõnikord *bowlingus* ka.
- Intervjueerija: Selge. Kas teil on ka mulle mingeid küsimusi?
- Tööotsija: Jah. Tahaksin teada, milline on see konkurentsivõimeline palk, mida te lubate?
- Intervjueerija: Palk on meil tunnitasu pluss käibepremia. Katseajal on see muidugi väiksem ja hiljem tõuseb.
- Tööotsija: Kena. Ja milline on töögraafik?
- Intervjueerija: Olete kaks päeva tööl ja siis kaks päeva vaba. Tööaeg on tavaliselt päeval kella kümnest hommikul kaheksani õhtul, aga nädalavahetustel lõpeb töö südaööl.
- Tööotsija: Rohkem küsimusi mul praegu ei ole. Ainult see, et kas võin siis homme tööle tulla?
- Intervjueerija: Kahjuks ei saa ma teile kohe veel vastust öelda. Nende kohtade vastu on huvi tundnud ka teisi kandidaate. Nii et vestlen kõigiga ja siis teen oma valiku. Võtan siis teiega ise ühendust ja teatan konkursi tulemuse.
- Tööotsija: Selge, aga kui kaua see umbes võiks aega võtta?
- Intervjueerija: Selle nädala lõpuks on kindlasti kõik selge ja siis helistan teile või saadan meili.
- Tööotsija: Suur aitäh teile. Jään ootama.
- Intervjueerija: Oli meeldiv tutvuda. Nägemist.
- Tööotsija: Nägemist.

## KIRJUTAMINE

### 5. a. Pange kuuldud dialoogi põhjal kirja kandidaadi tugevused ja nõrkused.

Tugevused	Nõrkused

### b. Arutage omavahel ja otsustage, kas te võtaksite selle kandidaadi tööle. Põhjendage.

## RÄÄKIMINE

### 6. Rääkige oma kogemustest seoses töötamisega. Vastake järgmistele küsimustele.

1. Mitu korda olete tööd otsinud? Kuidas olete tööd otsinud?
2. Milline tööintervjuu on teile kõige paremini meelde jäänud? Miks?
3. Kuidas olete töö leidnud?

## GRAMMATIKA

### 7. Täitke tabel näidise järgi.

<i>Mitmes?</i>	<i>Mitmendal?</i>	<i>Mitmes?</i>	<i>Mitmendal?</i>
1. esimene	esimesel	11. üheteistkümmes	üheteistkümnendal
2. teine		12. kaheistkümmes	
3. kolmas	kolmandal	13.	kolmeteistkümnendal
4. neljas		14. neljateistkümmes	neljateistkümnendal
5.	viiendal	15.	viieteistkümnendal
6.		20. kahekümmes	
7. seitsmes		21. kahekümne esimene	kahekümne esimesel
8. kaheksas		22.	kahekümne teisel
9.	üheksandal	23.	
10.	kümnendal	30.	
		31.	

<i>Mitmes?</i>	<i>Mitmendal?</i>
1989. tuhande üheksasaja kaheksakümne üheksas	
2000.	kahetuhandendal
2008. kahe tuhande kaheksas	

## GRAMMATIKA

### 8. Arvake ära, millal on paarilise sünnipäev. Selleks vestelge näidise eeskujul.

Näidis

A: Kas sinu sünnipäev on viiendal oktoobril?

B: Ei, varem.

A: Kas sinu sünnipäev on siis kahekümnendal augustil?

B: Hiljem.

Jne.

## GRAMMATIKA. KUULAMINE

**9. a. Tutvuge tähtsate sündmustega ühe noore inimese elus. Leidke iga aastaarvu juurde sobiv sündmus oma arvamuse järgi. Võrrelge vastuseid paarilisega.**

**Tähtsad sündmused elus**

1981. aastal	a) võitis kutsevõistlused
1988. aastal	b) tuli tagasi tööle
1996. aastal	c) läks esimesse klassi
1998. aastal	d) tal sündis laps ja ta jäi koju
1999. aastal	e) sai kutseõppeasutuse tunnistuse ja läks tööle restorani
2000. aastal	f) abiellus
2002. aastal	g) sündis
2005. aastal	h) restoran suleti ja ta pidi töökohta vahetama
2006. aastal	i) käis praktikal välismaal
2009. aastal	j) ta edutati peakokaks
2010. aastal	k) lõpetas põhikooli ja astus kutseõppeasutusse koka erialale



**b. Kuulake a-osa vastuseid (tekst 2). Võrrelge neid oma vastustega.**

## GRAMMATIKA

**10. Täitke tabel.**

### Lihtminevik

<i>si</i> -minevik			<i>i</i> -minevik		
Ma	<i>õppisin</i>	kutseõppeasutuses.	Ma	<i>sain</i>	tunnistuse.
Sa		kutseõppeasutuses.	Sa		tunnistuse.
Ta		kutseõppeasutuses.	Ta		tunnistuse.
Me		kutseõppeasutuses.	Me		tunnistuse.
Te		kutseõppeasutuses.	Te		tunnistuse.
Nad		kutseõppeasutuses.	Nad		tunnistuse.
Ei		kutseõppeasutuses.	Ei		tunnistust.





## GRAMMATIKA. SÕNAVARA

12. Pange kirja viis olulist aastaarvu oma elus. Laske paarilisel ära arvata, mis igal aastal juhtus.

2005

A: Arvan, et 2005. aastal sa abiellusid.

B: Ei.

A: Siis sa astusid 2005. aastal kutseõppeasutusse.

B: Jah.

## GRAMMATIKA

13. a. Võrrelge esimese ja teise tulba lauseid. Vastake küsimustele.

## Täisminevik

## Lihtminevik

Ma olen lõpetanud kutseõppeasutuse.	Ma lõpetasin kutseõppeasutuse 1999. aastal.
Ma olen töötanud kelnerina.	Ma töötasin kelnerina 2000. aastast 2007. aastani.
Mul on olnud palju huvitavaid kliente.	Mul oli eile üks huvitav klient.
Ma olen joonud seda jooki ainult üks kord elus.	Kui ma seda uut jooki jõin, oli mul väga imelik tunne.

## Küsimused

1. Millist minevikuvormi kasutame, kui teeme varem toimunud sündmustest kokkuvõtte?
2. Millist minevikuvormi kasutame, kui räägime, millal sündmus täpselt toimus?

b. Kirjutage lünka sõna sööma õiges vormis.

## Täisminevik

Ma \_\_\_\_\_ olen söönud \_\_\_\_\_ kanguruliha.  
 Sa \_\_\_\_\_ kilpkonnasuppi.  
 Ta \_\_\_\_\_ jaanalinnumuna.  
 Me \_\_\_\_\_ maoliha.  
 Te \_\_\_\_\_ konnakoibi.  
 Nad \_\_\_\_\_ tigused.  
 Ma / Sa / Ta / Me / Te / Nad ei \_\_\_\_\_ austreid.

## GRAMMATIKA

**14. Pange enda kohta kirja kolm huvitavat söömisega seotud asja, mis teie elus on juhtunud (kaks õiget ja üks vale). Kasutage täisminevikku.**

**Kaaslased esitavad küsimusi ja püüavad ära arvata, milline lause on vale. Küsimustes tuleb kasutada nii lihtminevikku kui täisminevikku.**

A: *Ma olen söönud restoranis Vahemere saarel.*

B: *Millal sa seal sõid? Kuidas sa sinna sattusid? Jne.*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## SÕNAVARA

**15. Töötage paaris. Vestelge omavahel ja leidke tabeli igasse ruutu vähemalt kaks tegevust. Kasutage seejuures ka tabeli all asuvaid fraase.**

A: *Kas sulle meeldib grillida?*

B: *Mitte eriti. Aga sulle?*

A: *Mulle meeldib väga.*

Mõlemale meeldib	Talle meeldib, aga mulle ei meeldi
Mulle meeldib, aga talle ei meeldi	Meile kummalegi ei meeldi

### Fraasid

grillida / toitu hautada / keeta suppi / konserveerida / küpsetada pirukaid / lõigata leiba / praadida kala / röstida / soolata seeni / marineerida / suitsutada liha / valmistada eesti rahvustoite / valmistada kohvi ja teed / kalkuleerida toidu hindu / mõelda välja uusi retsepte / katta lauda / koostada kliendile arvet / koostada menüüd / koristada lauda / nõustada klienti / serveerida toitu / sobitada toitu ja veini / suhelda klientidega / valada veini võrdselt klaasidesse / voltida salvrätikuid





## SÕNAVARA

16. a. Kujutage pantomiimis mõnda tegevust, mida oma töös teete. Teised arvavad ära, mis tegevus see on.

b. Kujutage pantomiimis tegevusi, mida eile tegite. Teised arvavad ära, mida te tegite.

## GRAMMATIKA. SÕNAVARA

## 17. Moodustage omadussõnad. Tõlkige.

Mis?	Missugune?	Mis?	Missugune?
ausus	aus, -a	aktiivsus	aktiiv/ne, -se
edevus		korrektus	
kavalus		täpsus	
noorus		loomingulisus	
tarkus		rahulikkus	rahulik, -u
tugevus		sõbralikkus	
viisakus	viisaka/s, -	tagasihoidlikkus	
maitsekus		kokkuhoidlikkus	
töökus		tähelepanelikkus	

## SÕNAVARA

## 18. a. Tõlkige sõnad

andeka/s, -  
 elu/rõõmus, -rõõmsa  
 ettevaatlik, -u  
 häbelik, -u  
 ilus, -a  
 ise/seisev, -seisva  
 julge, -  
 jutuka/s, -

kiire, -  
 konflikt/ne, -se  
 koostöövalmis  
 korralik, -u  
 lõbus, -a  
 laisk, laisa  
 murelik, -u  
 osav, -a

positiiv/ne, -se  
 range, -  
 sarmika/s, -  
 suhtlemisvalmis  
 uudishimulik, -u  
 vaik/ne, -se  
 vaimuka/s, -  
 vastupidav, -a

**b. Hinnake ennast. Kirjutage ülesande 17 ja ülesande 18 a-osa iga omaduse juurde ++, kui olete täpselt selline, +, kui olete selline, ?, kui te ei tea, kas olete selline, -, kui te ei ole selline.**

**c. Laske kaaslasel ennast hinnata. Vestelge ja võrrelge.**

A: *Ma arvan, et sa oled väga andekas.*

B: *Ma ei tea, kas ma olen andekas.*

## SÕNAVARA

**19. Õelge ülesande 17 ja ülesande 18 a-osa sõnade mitmuse vorm.**

*ausad*

## SÕNAVARA

### 20. Iseloomustage oma kollektiivi. Kasutage omadussõnade mitmuse vormi.

*Me oleme sõbralikud ja kiired.*

---



---



---

## GRAMMATIKA

### 21. Jätkake näidise järgi.

<i>Missugune?</i>	<i>Kuidas?</i>	<i>Missugune?</i>	<i>Kuidas?</i>
kiire, -	kiiresti	lahke, -	lahkelt
kõva, -		range, -	
ilus, -a		osav, -a	
halb, halva		lõbus, -a	
NB! hea, -	hästi	vaik/ne, -se	
		positiiv/ne, -se	
		ettevaatlik, -u	
		kannatlik, -u	
		jutuka/s, -	
		viisaka/s, -	

## KIRJUTAMINE

### 22. Kirjutage, missugune on hea kokk/kelner. Jätkake näidise järgi.

*Hea kelner peab olema viisakas. Ta peab klientidega meeldivalt suhtlema.*

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**KIRJUTAMINE. RÄÄKIMINE****23. a. Kirjutage CV koka või kelneri töökohale kandideerimiseks.**

<i>CURRICULUM VITAE</i>	
Nimi:	_____
Sünniaeg:	_____
Sünnikoht:	_____
Aadress:	_____
Telefon:	_____
E-post:	_____
<b>Haridus:</b>	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
<b>Täiendusõpe:</b>	_____
	_____
	_____
<b>Töökogemus:</b>	_____
	_____
	_____
	_____
<b>Lisainfo:</b>	_____
	_____
Keeleoskus:	_____
	_____
Arvutioskus:	_____
Autojuhiluba:	_____
Harrastused:	_____
	_____
Soovitaja:	_____
	_____
Kinnitan, et kõik esitatud andmed on õiged.	

**b. Kaaslased loevad teie CV-d ja esitavad teile mõne täpsustava küsimuse. Seejärel teevad nad otsuse, kas võtaksid teid tööle, ning põhjendavad oma otsust.**



## RÄÄKIMINE

24. Jagunege kaheks rühmaks: tööpakkujad ja tööotsijad. Töötage järgmiste punktide järgi.

- Valmistuge tööintervjuuks.

### Tööpakkujad

Kujutage ette, et teil on restoran, kuhu vajate uusi töötajaid. Teie juurde tulevad tööotsijad, kellega vestlete. Mõelge, milline on teie restoran ning millised peak- sid olema teie uued töötajad. Pange märksõnad kirja.

### Tööotsijad

Kujutage ette, et otsite erialast tööd. Te käite mitmel töö- intervjuul. Enne intervjuule minekut mõelge välja, mida tahate enda kohta kindlasti öelda. Pange märksõnad kirja. Võtke kaasa ka oma CV.

---



---



---



---



---



---

- Viige intervjuud läbi. Tööpakkujad, tutvuge ka kandidaadi CV-ga ja esitage selle kohta täpsustavaid küsimusi.
- Tööpakkujad, pange iga kandidaadi kohta kirja tema tugevused ja nõrkused. Tehke valik. Tööotsijad, pange iga restorani kohta kirja, mis teile seal meeldis ja mis mitte.

---



---



---



---



---



---



---



---



## B. Küsimustele vastab aasta kelner Toomas Lillemets.



1. Kust tuli mõte osaleda aasta kelneri võistlusel? \_\_\_\_\_
2. Kui tugev oli konkurents? \_\_\_\_\_
3. Mida te võistlusel tegema pidite? \_\_\_\_\_
4. Mis oli kõige raskem? \_\_\_\_\_
5. Kuidas see valamine siis õnnestus? \_\_\_\_\_
6. Mis edasi? Mis on järgmised eesmärgid? \_\_\_\_\_
7. Mida soovivad teistele kelneritele? \_\_\_\_\_

- a. Ühe eesmärgi olen saavutanud. Mis edasi saab, seda on küll praegu raske öelda. Kindel soov on töö juures karjääriredelil tõusta, aga kuhu? Eks elu näitab.
- b. Mulle tundus kõige raskem veini valamine. Laual olid klaasid, mida ma polnud varem näinud.
- c. Mul on selleks oma nipp. Loen iga klaasi juures valades kuueni – nii jagubki pudel täpselt kuueks. Võistlusel tuli see väga hästi välja.
- d. Tundke huvi paljude asjade vastu. Olge inimeste vastu sõbralik. Aidake kliendil aru saada, mida ta soovib, ja pakkuge talle seda.
- e. Osavõtjaid oli koos minuga ainult neli. Samas olid kõik osavõtjad tugevad ja võistluspinge suur.
- f. Eelmisel aastal jäi mul tiitlist kolm punkti puudu, seetõttu soovisin uuesti osaleda. Vahepeal käisin sommeljeede kursustel ja osalesin ka Eesti parima sommeljee konkursil. Üllatuseks sain seal viienda koha, mis andis palju kindlustunnet.
- g. Võistlus koosnes teoreetilisest testist, laua katmisest ning kaitsmisest kohtunike ees. Veel tuli ära tunda erinevaid söögiriistu, lauanõusid ja klaase ning lõpuks avada veinipudel ja valada vein kuude klaasi.

*<http://www.heateenindus.ee>*

## SÕNAVARA

### 26. Valige A- või B-osa (sama mis ülesandes 25). Leidke sama tähendusega fraas.

#### A

1. kella üheksa paiku	a. erinevust tõesti ei ole
2. jagan kokkadele ülesanded kätte	b. kust tulevad ideed
3. tööpäeva lõpp sõltub asjaoludest	c. umbes kell üheksa
4. siia maani pole sellist toitu kohanud	d. mida jälgite, kui lähete restorani või kohvikusse
5. tooraine mängib suurt rolli	e. töö lõpupeaeg oleneb erinevatest asjadest
6. tegelikult ju vahet pole	f. ütlen kokkadele, mis nad peavad tegema
7. mida vaatate välja sööma minnes	g. väga tähtis on, millest toitu valmistatakse
8. kust saate inspiratsiooni	h. seniajani ei ole ma niisugust rooga näinud

#### B

1. mul jäi tiitlist kolm punkti puudu	a. soovin kindlasti saada kõrgemat ametiposti
2. kuidas valamine õnnestus	b. huvituge mitmetest asjadest
3. mul on selleks oma nipp	c. ma sain kolm punkti vähem kui võitja
4. mul on kindel soov karjääriredelil tõusta	d. see õnnestus hästi
5. nii jagubki pudel täpselt kuueks	e. kuidas kallamine välja tuli
6. see tuli väga hästi välja	f. mul on selle jaoks oma kavalus
7. tundke huvi paljude asjade vastu	g. nii saab pudeli võrdselt kuude ossa jagada

## RÄÄKIMINE

**27. Töötage paaris: A-teksti lugeja ja B-teksti lugeja.**

**Esitage paarilisele küsimusi tema teksti kohta, kasutage ka järgmisi küsisõnu. Paariline vastab.**

Kellest?

Kellega?

Kus?

Mida?

Mis?

Kuidas?

## KUULAMINE

**28. Kuulake tekste 3 ja 4. Leidke vastused eelmises ülesandes esitatud küsimustele.**

---



---



---



---

## RÄÄKIMINE

**29. a. Jagunege kaheks rühmaks: kokad/kelnerid ja ajakirjanikud. Tutvuge oma rollikaardiga.**

### **Kokk / Kelner**

Kujutage ette, et on möödunud kümme aastat. Te olete edukas kokk või kelner, kellega ajakirjanik soovib intervjuu teha.

- Mõelge välja, kus te töötate, milline on teie igapäevatöö, mis teile teie töös eriti rõõmu teeb jm.
- Vastake ajakirjaniku küsimustele.

### **Ajakirjanik**

Teie ülesanne on intervjuuerida edukat kokka või kelnerit.

- Mõelge välja küsimused, mida tahate talle esitada.
- Viige intervjuu läbi. Märkige vastused lühidalt üles.

---



---



---



---



---



---



## SÕNAVARA

31. Pange kirja selle peatüki uued sõnad ja fraasid, mis on teile vajalikud.

Minu sõnastik

# 2

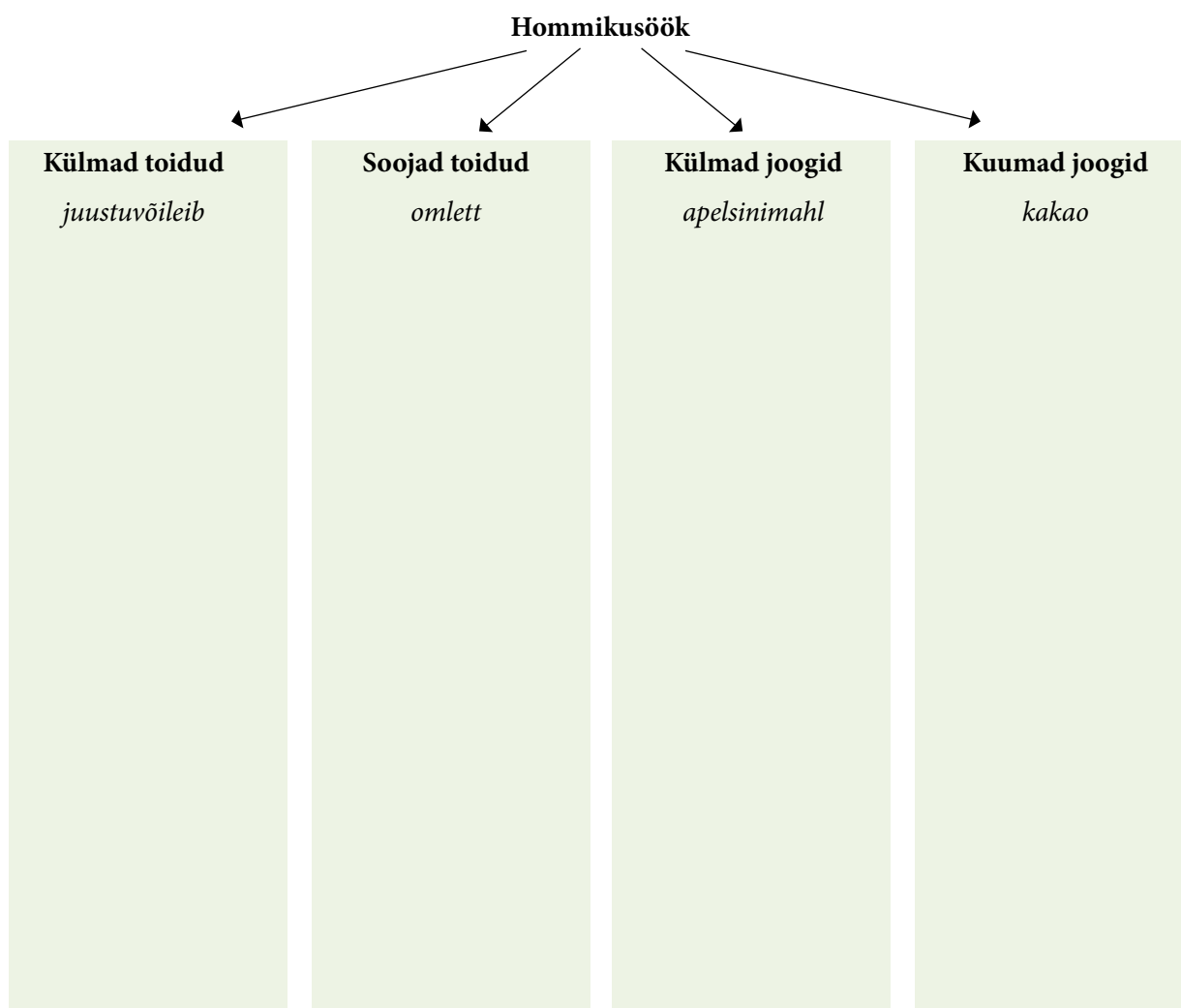
## HOMMIKUSÖÖK SÖÖ ISE

Selles peatükis õpime:

- soovitada kliendile hommikusööki;
- koostama hommikusöögimenüüd;
- kirjeldama hommikusöökide valmistamist;
- kirjeldama tervislikku ja ebatervislikku hommikusööki.

### SÕNAVARA

1. Täiendage mõisteskeemi.



## LUGEMINE

## 2. Tutvuge kohviku hommikusöögimenüüga ja valige, mida sooviksite tellida.



## Hommikumenüü

*Vali ja naudi!*

Hommikusöök (kartul või riis, praetud muna, šampinjonid, küpsetatud lihafilee, peekon, värske tomat küpsetatud juustu teki all)	34.–
Pannkoogid mustikasiirupiga	35.–
Pannkoogid hakkliha ja seentega	25.–
Vahvlid vahtrasiirupiga	35.–
Vahvlid krõbeda peekoniga	35.–
Maisihelbed jogurti või piimaga	18.–
<i>Café latte</i>	18.–
<i>Cappuccino</i>	15.–
Espresso	12.–
Värskelt pressitud mahlad	25.–
Maitsetee	10.–
Müsli piimaga	12.–
Omllett sinihallitusjuustu ja Kreeka pähklitega	35.–
Praemuna	22.–
Pudrud	7.–
Saiakesed	5.–
Võileivad	14.–

## KUULAMINE

## 3. a. Kuulake teksti 5. Märkige ülesande 2 menüüs ära, mida klient tellis.

## b. Kuulake dialoogi veel kord. Valige igast paarist õige lause.

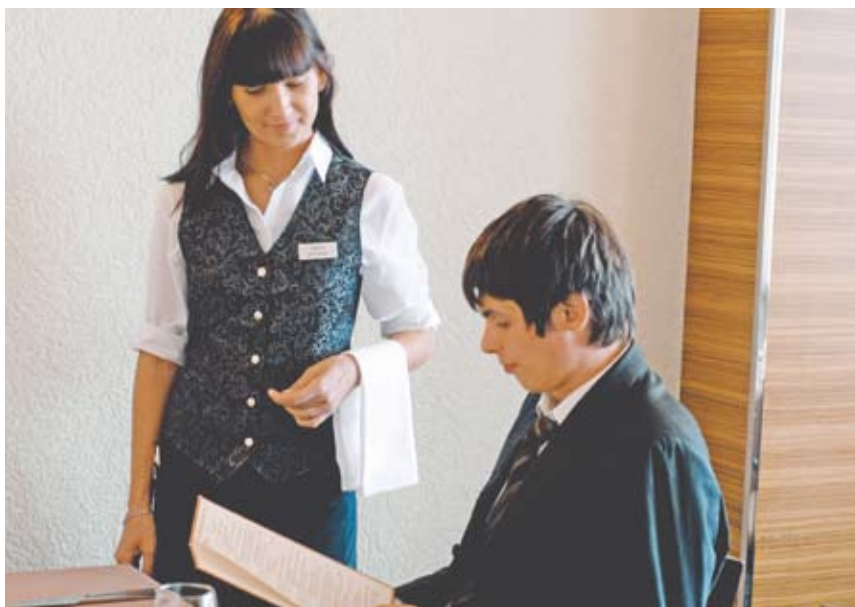
- Klient küsib, kas ettekandja on ise espressot proovinud.
  - Klient küsib, mis kohv on espresso.
- Ettekandja ütleb, et espresso on eriline kohv.
  - Ettekandja ütleb, et espresso on tavaline must kohv.



3. a. Klient teab täpselt, mida ta soovib süüa.  
b. Klient ei tea täpselt, mida ta soovib süüa.
4. a. Ettekandja ütleb, et portsjonid on väga suured.  
b. Ettekandja ütleb, et portsjonid ei ole eriti suured.
5. a. Klient küsib, millest on neljaviljahelbepuder täpsemalt tehtud.  
b. Klient küsib, kas neljaviljahelbepuder on tehtud täisterajahust.
6. a. Klient arvab, et ei saa pudrust kõhtu täis.  
b. Klient arvab, et saab pudrust kõhu täis.
7. a. Ettekandja ütleb, et neil on ainult soolalõhega võileivad.  
b. Ettekandja ütleb, et neil on erineva kattega võileivad.

## KUULAMINE. LUGEMINE

**4. Kuulake teksti 5 veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige ülesande 3 vastuseid.**



Ettekandja: Tere! Palun, siin on menüü.

Klient: Aitäh.

...

Ettekandja: Kas olete nüüd valmis tellima?

Klient: Jah. Ma paluksin kõigepealt kohvi. Aga ma tahtsin küsida, mida see espresso endast kujutab?

Ettekandja: See on tavaline must kange kohv.

Klient: Ahah. Nii et see ei erine tavalisest kohvist valmistamisviisilt või ...?

- Ettekandja: Seda valmistatakse espressomasinaga. Ja see kohv on meil tõesti väga hea.
- Klient: Olgu, võtan siis ühe espresso.
- Ettekandja: Ja mida söögiks?
- Klient: Ma olen kahevahel, kas süüa putru või ... Need vahvlid tunduvad teil ikka väga isuäratavad.
- Ettekandja: Jah, nii pudrud kui vahvlid on meil maitsvad. Võite võtta kõigepealt pudru ja siis magusaks peale vahvlid. Portsjonid ei ole hiigelsuured.
- Klient: Mhmmh. Aga mis pudrud teil on? Siin on kirjas lihtsalt pudrud ja kõik.
- Ettekandja: Täna pakume tatra- ja neljaviljahelbeputru.
- Klient: Ei, tatraputru ma ei armasta. Võtan siis selle neljavilja ... Mis viljad seal siis on? Ega seal tatart ei ole?
- Ettekandja: Seal on rukis, kaer, nisu ja oder ja kõik täisterahelbed, nii et tõesti väga tervislik puder. Kas te soovite moosiga või võiga?
- Klient: Palun maasikamoosiga ja ... topeltmoosiga, kui võimalik.
- Ettekandja: Jah, ikka on võimalik. Hea meelega. Kas veel midagi?
- Klient: Te ütlesite, et portsjonid pole eriti suured, siis ei saa vist ainult pudrust kõhtu täis. Ma võtan veel mingi võileiva ka.
- Ettekandja: Jah, palun. Meil on suur valik eri kattega võileibu.
- Klient: Mida te ise soovitaksite?
- Ettekandja: No kõik on head. Aga meie kohviku firmavõileib on muidugi soolalõhega.
- Klient: Olgu, proovin siis seda. Kui suur see on?
- Ettekandja: Ausalt öeldes ega ta eriti suur ei ole. No pigem ikka selline väiksemapoolne. Nii et tegelikult soovitaksin kohe kaks võtta.
- Klient: Olgu. Võtan siis kaks võileiba. See on siis esialgu kõik.

## SÕNAVARA

### 5. Valige sama tähendusega lause.

- Mida see kohv endast kujutab?
  - Kas te saaksite seda kohvi täpsemalt kirjeldada?
  - Kas te saaksite öelda, missuguses pakis see kohv on?
- Ma olen kahevahel.
  - Ma kõhklen.
  - Ma olen kindel.
- Portsjon on hiigelsuur.
  - Portsjon on väga suur.
  - Portsjon on keskmise suurusega.
- Ma kardan, et ei saa kõhtu täis.
  - Ma kardan, et süün liiga palju.
  - Ma kardan, et minu kõht on ka pärast sööki tühi.

## SÕNAVARA

## 6. Jätkake ridu. Kes teab kõige rohkem nimetusi?

1. Puder: *hirsipuder*, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Võileib: *heeringavõileib*, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Mahl: *astelpajumahl*, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## GRAMMATIKA

## 7. Täitke tabel näidise järgi.

Ainsus I vorm <i>Mis?</i> <i>Missugune?</i>	Ainsus II vorm <i>Mille?</i> <i>Missuguse?</i>	Mitmus I vorm <i>Mis?</i> <i>Missugused?</i>	Ainsus I vorm <i>Mis?</i> <i>Missugune?</i>	Ainsus II vorm <i>Mille?</i> <i>Missuguse?</i>	Mitmus I vorm <i>Mis?</i> <i>Missugused?</i>
1. kala	kala	kalad	6. supp	supi	supid
kana			omlett		
hea			pott		
2. mahl	mahla	mahlad	7. kook	koogi	koogid
sai			jook		
juust			tort	tordi	
vorst			part		
3. vahvel	vahvli	vahvlid	toit		
maitsev	maitsva		8. turg	туру	
4. soolane	soolase	soolased	praad	prae	praed
kollane			roog	roa	
saiake(ne)	saiakese		pood		
väike(ne)	väikese		9. NB! kaste	kastme	kastmed
5. pirukas	piruka	pirukad	vesi	vee	veed
lusikas			leib	leiva	leivad
			helves	helbe	helbed
			soe	sooja	soojad

## GRAMMATIKA

**8. a. Kirjutage mitmuses.**

suur portsjon                    *suured portsjonid*

soe võileib \_\_\_\_\_

maitsev pirukas \_\_\_\_\_

soolane juust \_\_\_\_\_

huvitav toit \_\_\_\_\_

külm jook \_\_\_\_\_

väike lusikas \_\_\_\_\_

**b. Töötage paaris. Paariline A, moodustage fraase a-osa eeskujul. Kasutage ülesande 7 sõnu. Paariline B, öelge A fraas mitmuses.**

A: *hea pott*

B: *head potid*

**c. Jätkake. Pange kirja kümme sõnapaari mitmuses.**

Meie kohvikus on müügil *magusad koogid*, \_\_\_\_\_



## LUGEMINE

### 9. Külastage internetilehekülge [www.nami-nami.ee](http://www.nami-nami.ee). Töötage järgmiste punktide järgi.

- Liikuge edasi nii: *Foorum* → *Lauake, kata end!* → *Tere hommikust: hommikune söögilaud*.
- Lugege inimeste hommikusöögimenüüsid.
- Kirjutage välja kolm menüüd, mis teie isu äratavad, ja kolm, mida te ei valiks. Põhjendage suuliselt.

#### Menüüd, mille ma valiksin.

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### Menüüd, mida ma ei valiks.

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## RÄÄKIMINE

### 10. Töötage paaris. Lugege dialoog ette. Lõpetage laused oma sõnadega.

- Ettekandja: Tere! Kas olete valmis ...?  
 Klient: Tere! Jah. Aga ma tahtsin küsida, et ...?  
 Ettekandja: See on ....  
 Klient: Väga tore. Ma siis ....  
 Ettekandja: Jah, see on tõesti .... Ja mida ...?  
 Klient: Ma olen kahevahel, kas ... või ....  
 Ettekandja: Nii ... kui ... on meil maitsvad. Portsjonid ....  
 Klient: Aga mis ... teil on? Siin on kirjas ....  
 Ettekandja: Täna pakume ...  
 Klient: Ei, ... ma ei armasta. Võtan siis selle .... Ega seal ...?  
 Ettekandja: Seal on ....  
 Klient: Palun siis ....  
 Ettekandja: Kas veel ...?  
 Klient: Ma võtan veel mingi ....  
 Ettekandja: Jah, palun. Meil on suur valik ....  
 Klient: Mida te ise ...?  
 Ettekandja: No kõik on .... Aga meie firmatoit on ....  
 Klient: Olgu, proovin siis .... Võtan kohe kaks .... Ja see on esialgu ....

## GRAMMATIKA

## 11. Tutvuge näitelausetega. Vastake küsimustele.

## Näitelauseid. III vorm.

Palun kaks **suurt heeringavõileiba** ja kuus **sooja lihapirukat**.

Selle salati sees on palju **juustu** ja **sinki** ning natuke **hapukoort**.

Selles toidus ei ole **suhkrut** ega **soola**.

Klient sööb **porgandipirukat** ja joob **kuuma teed**.

## Küsimused

1. Millal kasutatakse sõna III vormi?
2. Missugused võivad olla III vormi lõpud?

## GRAMMATIKA. KUULAMINE

## 12. Täitke tabel näidise järgi. Seejärel kuulake teksti 6 ja kontrollige kolmandat vormi.

I vorm <i>Mis?</i> <i>Missugune?</i>	II vorm <i>Mille?</i> <i>Missuguse?</i>	III vorm <i>Mida?</i> <i>Missugust?</i>	I vorm <i>Mis?</i> <i>Missugune?</i>	II vorm <i>Mille?</i> <i>Missuguse?</i>	III vorm <i>Mida?</i> <i>Missugust?</i>
1. muna	muna	muna	5. praad	prae	praadi
kana			roog	roa	rooga
kala			leib	leiva	
jahu			6. salat	salati	salatit
õli			tomat		
segu			viiner		
2. tee	tee	teed	ilus	ilusa	ilusat
hea			magus		
või			7. suhkur	suhkru	suhkrut
kakao			maitsev		
3. gramm	grammi	grammi	liiter	liitri	
apelsin			8. pirukas	piruka	pirukat
õun	õuna	õuna	lusikas		
sai			maasikas		
mahl			9. kollane	kollase	kollast
sool			punane		
kuum			roheline		
külm			väike(ne)		
NB! soe	sooja	sooja	10. suur	suure	suurt
4. omlett	omleti	omletti	koor		
jook			11. vesi	vee	vett
kook	koogi	kooki	mesi		
tort			kallis	kalli	kallist
toit	toidu		rikas	rikka	rikast

## GRAMMATIKA

## 13. Kasutage järgmisi sõnu ning küsige ja vastake näidise eeskujul.

## Näidis

A: *Palun seitse lõhesaia ja kolm maitseteed.*

B: *Palun, siin on teie seitse lõhesaia ja kolm maitseteed.*

## Sõnad

seitse, lõhesai / kolm, maitsetee / neli, must kohv / viis, väike ananassimahl / kuus, mineraalvesi / kaks, kohupiimakook / kolm, suur omlett / kaheksa, keskmine salat / üheksa, praad / kümme, kollane õun

## GRAMMATIKA

## 14. a. Avage sulud.

1. Need (lihapiirukas) \_\_\_\_\_ on väga (maitsev) \_\_\_\_\_.
2. Need (mahl) \_\_\_\_\_ on (külm) \_\_\_\_\_ ja need (soe) \_\_\_\_\_.
3. Palun, siin on teie viis (lihapiirukas) \_\_\_\_\_, kaks (külm mahl) \_\_\_\_\_ ja kolm (soe mahl) \_\_\_\_\_.
4. Need (apelsin) \_\_\_\_\_ on (suur) \_\_\_\_\_ ja need (väike) \_\_\_\_\_.
5. Palun, siin on teie neli (suur apelsin) \_\_\_\_\_ ja kolm (väike apelsin) \_\_\_\_\_.
6. Need (tort) \_\_\_\_\_ on tõesti väga (magus) \_\_\_\_\_.
7. Need on (punane õun) \_\_\_\_\_, need (kollane) \_\_\_\_\_ ja need (roheline) \_\_\_\_\_.
8. Siin on teie kaks (punane õun) \_\_\_\_\_, viis (kollane) \_\_\_\_\_ ja üks (roheline) \_\_\_\_\_.
9. Need (praad) \_\_\_\_\_ on üsna (kallis) \_\_\_\_\_, aga need on (odavam) \_\_\_\_\_.
10. Siin on teie kolm (praad) \_\_\_\_\_.
11. Need (kook) \_\_\_\_\_ on (kaloririkas) \_\_\_\_\_, aga need (kalorivaene) \_\_\_\_\_.
12. Palun, siin on teie kolm (kalorivaene kook) \_\_\_\_\_.

## b. Kirjutage kaks tellimust. Kasutage erinevaid arvsõnu.

*kaks köögiviljasalatit*

---



---



---



---

## KIRJUTAMINE

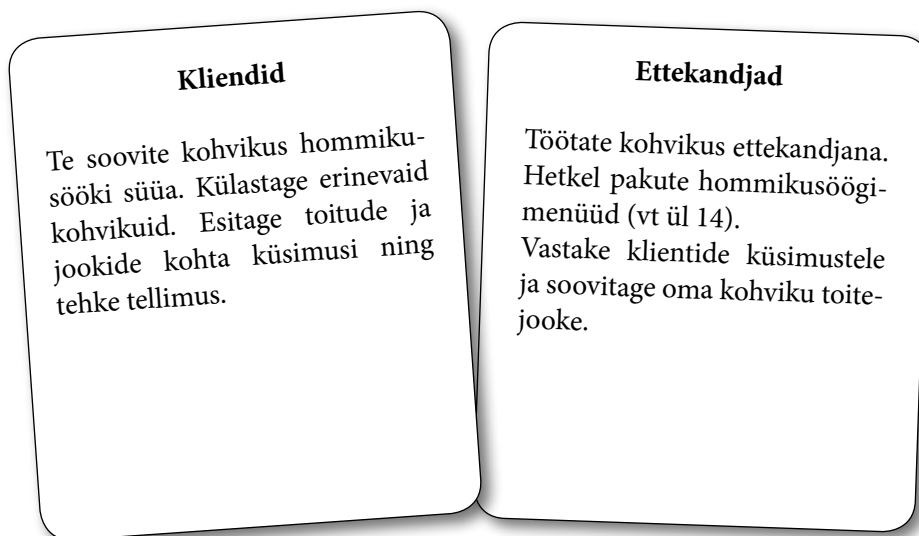
15. Koostage kohviku hommikusöögimenüü. Pakkuge kindlasti ka midagi erilist.

Menüü



## RÄÄKIMINE

16. Jagunege kaheks rühmaks: kliendid ja ettekandjad. Tutvuge oma rollikaardiga.



## GRAMMATIKA

17. Lisage puuduvad arvud. Lugege vastused ette.

1 l = \_\_\_\_\_ dl

1 kg = \_\_\_\_\_ g

1 dl = \_\_\_\_\_ ml

1 tl = \_\_\_\_\_ g

## GRAMMATIKA. KUULAMINE

18. Töötage järgmiste punktide järgi.

- Lugege retsepti koostisosad ette. Kasutage õiget vormi.
- Seejärel kuulake teksti 7 ja kontrollige.

I	II
3 (muna)	2 dl (vesi)
3 sl (vesi)	2 dl (piim)
0,5 tl (sool)	2 dl (neljaviljahelbeid)
noatsatäis (valge pipar)	noatsatäis (sool)
(või)	1–3 tl (suhkur)
	(või)
	(moos)

- Arvake ära, mis toitude koostisosad need on. Mitmele inimesele on need toidud teie arvates mõeldud?

## LUGEMINE

### 19. Lugege retsepte, mis kirjeldavad toidu valmistamist ülesandes 18 antud koostisosadest.

#### A

Kuumutage potis vesi ja piim keemiseni, siis segage juurde neljaviljahelbeid. Maitsestage soola ja suhkruga ning keetke segades 2-3 minutit. Lülitage pliit välja, katke pott kaanega ning laske veel paar minutit haududa. Serveerige võisilma või moosiga.

#### B

Kloppige kausis munad, vesi ja maitseained kahvliga lahti. Kuumutage pannil või. Kui või on kergelt pruunistunud, lisage ometisegu. Segage munamassi puulusikaga äärtest keskele, nii et omlett ühtlaselt hüübiks. Keerake omlett kokku ja pange taldrikule.

## SÕNAVARA. RÄÄKIMINE

### 20. Töötage paaris järgmiste punktide järgi.

- Kirjutage ülesande 19 retseptidest välja kõik toiduvalmistamisega seotud tegusõnad (üks paariline retseptist A ja teine paariline retseptist B).

kuumutage \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

- Paariline A, kasutage ühe retsepti tegusõnu ja rääkige, kuidas seda toitu valmistada. Paariline B, kontrollige.
- Paariline B, korrake sama retsepti peast. Paariline A, kontrollige.

## LUGEMINE. KUULAMINE

### 21. Kirjutage lünka sobiv sõna teksti alt. Seejärel kuulake teksti 8 ja kontrollige.

#### Pannkoogid köögiviljatäidisega

##### Ülepannikoogid

5 dl piima  
 2 muna  
 4-5 dl jahu  
 suhkrut  
 soola  
 rasvainet praadimiseks



a) *Kloppige* munad koos suhkruga ja soolaga lahti. b) \_\_\_\_\_ vaheldumisi jahu ja piim ning c) \_\_\_\_\_ ühtlane tainas. d) \_\_\_\_\_ tainal ½–1 tund seista, et jahu paisuks. e) \_\_\_\_\_ kuumal pannil kuuma rasvaine sees ülepannikook ainult ühelt poolt. Seejärel f) \_\_\_\_\_ küpsetatud poole peale täidis, g) \_\_\_\_\_ pannikook kokku ja h) \_\_\_\_\_ ahjus või i) \_\_\_\_\_ pannil üle. j) \_\_\_\_\_ kuumas, et ka täidis ühtlaselt soojeneks.

### Sõnad

asetage / hoidke / küpsetage / laske / lisage / keerake / kloppige / praadige / praadige / segage

### Köögiljatäidis

1 dl hapukoort  
2 porgandit  
pool keskmist kurki  
ürdisoola  
½ dl hakitud peterselli  
2 tl sidrunimahla

a) \_\_\_\_\_ porgand ja b) \_\_\_\_\_ kurk hästi väikesteks kuubikuteks.  
c) \_\_\_\_\_ täidiseained hapukoorega, d) \_\_\_\_\_ hakitud petersell.  
e) \_\_\_\_\_ täidis soola ja sidrunimahla.

### Sõnad

lisage / lõigake / maitsestage / riivige / segage

*Sirje Rekkori järgi, Maaleht*

## GRAMMATIKA

### 22. Lugege näitelauseid läbi ja vastake küsimustele.

#### Käsu mitmusevorm

#### Näitelauseid

1. **Tehke** pannkoogitainas valmis ja **võtke** suur pann.
2. **Praadige** koogid mõlemalt poolt kuldpruuniks ja **pange** taldrükule.
3. **Serveerige** maasikamoosiga.
4. **Ärge unustage** ka sõpru külla kutsuda.

#### Küsimused

1. Kuidas lõpeb käsu mitmuse vorm?
2. Kuidas väljendatakse eitust?

## GRAMMATIKA. SÕNAVARA

## 23. Täitke tabel näidise järgi.

<i>Mida tegema?</i>	<i>Mida teha?</i>	<i>Tehke!</i>	<i>Ärge tehke!</i>
<b>1.</b>	<b>-da</b>	<b>-ge</b>	
lisama	lisada	lisage	ärge lisage
segama	segada		
küpsetama	küpsetada		
maitsestama	maitsestada		
vahustama	vahustada		
<b>2.</b>	<b>-ta</b>	<b>-ke</b>	
keerama	keerata	keerake	ärge keerake
keetma	keeta	keetke	ärge keetke
saatma			
võtma	võtta	võtke	ärge võtke
jätma			
<b>3.</b>	<b>-a</b>	<b>-ge</b>	
panema	panna	pange	ärge pange
minema	minna		
olema	olla		
tulema	tulla		
sööma	süüa	sööge	ärge sööge
jooma	juua		
tooma	tuua		
<b>4.</b>	<b>-a</b>	<b>-ke</b>	
tegema	teha	tehke	ärge tehke

## RÄÄKIMINE

## 24. Töötage paaris järgmiste punktide järgi.

- Pange kirja üks retsept, mida tahate paarilisele õpetada.
- Paariline A, õpetage paarilist oma toitu valmistama. Kasutage käsu mitmuse vormi. Paariline B, kuulake ja tehke märkmeid. Esitage kolm täpsustavat küsimust.
- Vahetage osad ning tehke ülesanne veel kord.

## KIRJUTAMINE

25. Kirjeldage üht tervislikku ja üht ebatervislikku hommikusööki.

Tervislik

---



---



---



---



---

Ebatervislik

---



---



---



---



---

## LUGEMINE

26. Lugege teksti ja leidke, milline on toitumisspetsialisti arvates tervislik ja milline ebatervislik hommikusöök. Võrrelge oma arvamusega.

### Hommikusöök – päeva tähtsaim toidukord

Nõu annab toitumisspetsialist Tagli Pitsi



Küsimus: Vanarahvatarkus ütleb, et hommikusöök söö ise, lõuna jaga sõbraga ja õhtusöök anna vaenlasele. Miks peetakse just hommikusööki nii tähtsaks?

Vastus: Kui inimene sööb hommikul korralikult tervislikku toitu, saab ta sellest energiat, mis aitab päevaseid tegemisi teha. Kes sööb korraliku hommikusöögi, sööb päeva jooksul vähem ebatervislikke vahepalasid.

Jätkub →

Küsimus: Missugune on korralik hommikusöök?

Vastus: Kindlasti ei ole selleks ainult tass kanget kohvi. Kõige kasulikum on hommikul juua hoopis klaas värsket mahla. Hommikusöök võiks olla süsivesikuterikas. Parim selliste süsivesikute allikas on puder. Kui sööte täisterahelvestest keedetud putru, mis on valmistatud piimaga, saate lisaks süsivesikutele ka kiudaineid, kaltsiumi ja vajalikke B-vitamiine. Lisades pudrule puuvilju, värskaid või külmutatud marju, saate ka kasulikke süsivesikuid ning C-vitamiini. Kes väidab, et tal ei ole hommikul pudru valmistamiseks aega, võiks endale vähemalt võileibu teha. Need peaksid olema kindlasti leivast, mitte saiast. Võileivakatteks sobivad juust, kala ja omavalmistatud võided. Poest ostetud valmistooted, vorstid ja singid sisaldavad tihtipeale liiga palju soola või lisaaineid.

Küsimus: Kas hommikusöögilauale sobiks kohuke?

Vastus: Kindlasti sobib hommikusöögilauale jogurt või mõni muu piimatoode. Kohuke ei tasuks väga palju süüa, sest paljud neist sisaldavad suure koguse rasva ja suhkrut. Jogurtitest tasub eelistada pastöriseerimata jogurteid. Kindlasti tuleks vaadata ka seda, et neis oleks võimalikult vähe lisaaineid.

Küsimus: Mida teha, kui puder ja jogurt ära tüütavad?

Vastus: Siis võiks hommikumenüüd varieerida. Mõnikord võib päeva alustuseks teha omletti, praadida või keeta muna. Omleti või praetud muna kõrvale ärge unustage süüa köögiviljasalatit. Süüa tuleks mitmekesiselt ja vastavalt oma vajadusele. Ükski söök ei ole paha, kui seda süüa mõistlikult – tervislikumaid toite kindlasti iga päev, mõnda rammusamat võib-olla ainult paar korda aastas. Ja kindlasti sööge põhitoidukord hommikul, mitte õhtul.

*Kadri Penjami järgi, www.sloleht.ee*

## SÕNAVARA

### 27. Valige sama tähendusega fraas: a või b.

1. miks peetakse just hommikusööki nii tähtsaks a) miks on hommikusöök oluline b) miks ei ole hommikusöök oluline
2. sööb korraliku hommikusöögi a) sööb hommikusööki viisakalt b) sööb tervisliku hommikusöögi
3. sööb vähem ebatervislikke vahepalasisid. a) sööb toidukordade vahel vähem asju, mis pole kasulikud b) sööb toidukordade vahel rohkem kasulikke asju
4. hommikusöök võiks olla süsivesikuterikas a) hommikusöögis peaks olema palju süsivesikuid b) hommikusöögis peaks olema vähe süsivesikuid
5. parim selliste süsivesikute allikas on puder a) pudrus on vähe süsivesikuid b) pudrus on palju süsivesikuid
6. kohuke ei tasuks väga palju süüa a) kohuke peaks sööma väga palju b) kohuke ei peaks sööma väga palju
7. kui puder ja jogurt ära tüütavad a) kui puder ja jogurt enam ei maitse b) kui puder ja jogurt väga maitsevad
8. süüa tuleks mitmekesiselt a) peab sööma palju sarnaseid asju b) peab sööma palju erinevaid asju
9. süüa tuleks vastavalt oma vajadusele a) inimesed peavad sööma ühtemoodi b) inimesed peavad sööma erinevalt

## LUGEMINE

### 28. Otsustage ülesande 26 teksti põhjal, kas väide on õige, vale või ei selgu tekstist. Kommenteerige väiteid.

1. Hommikul peaks sööma võimalikult kergelt. \_\_\_\_\_
2. Hommikul võib ka ainult musta kohvi juua. \_\_\_\_\_

3. Mahladest sobib hommikul kõige paremini apelsinimahl. \_\_\_\_\_
4. Hommikul on kasulik süüa täisterahelvestest putru. \_\_\_\_\_
5. Võileivad on kasulikumad kui võisaiad. \_\_\_\_\_
6. Liiga soolaseid vorste ja sinke pole tervislik palju süüa. \_\_\_\_\_
7. Kõiki piimatooteid võib hommikul palju süüa. \_\_\_\_\_
8. Mõnikord võiks hommikuti süüa ka munatoite. \_\_\_\_\_
9. Kõiki toite võib süüa, kui seda teha mõõdukalt. \_\_\_\_\_

## RÄÄKIMINE

### 29. Töötage järgmiste punktide järgi.

- Mõelge välja üks küsimus hommikusöögi kohta.
- Vestelge vähemalt kolme kaaslasega, esitage igähele oma küsimus. Kuulake vastust, esitage lisa-küsimusi.
- Vastake kaaslase küsimustele.
- Lõpuks tehke saadud vastustest kokkuvõte ja tutvustage seda kogu rühmale.

---



---



---



---



---

## SÕNAVARA

### 30. Pange kirja selle peatüki uued sõnad ja fraasid, mis on teile vajalikud.

Minu sõnastik

# ESIMENE TEST

## 1. ja 2. peatükk

**1. Hinnake ennast 5-pallisel skaalal (5 – väga hästi; 4 – hästi; 3 – saan hakkama, aga võiks veel harjutada; 2 – veidi, aga on vaja veel palju harjutada; 1 – üldse mitte).**

	1	2	3	4	5
1. Mõistan oma eriala tööpakkumiskuulutusi.					
2. Oskan rääkida oma elu tähtsamatest sündmustest.					
3. Oskan vestelda tööintervjuul.					
4. Oskan kirjutada CV-d.					
5. Oskan kirjeldada koka ja kelneri töös vajalikke omadusi.					
6. Oskan nimetada põhilisi tegevusi, mida kokk ja kelner tööl teevad.					
7. Oskan soovitada kliendile hommikusööki.					
8. Oskan koostada hommikusöögimenüüd.					
9. Oskan kirjeldada hommikusöökide valmistamist.					
10. Oskan kirjeldada tervislikku ja ebatervislikku hommikusööki.					

### 2. Tõlkige vene keelde.

1. Eriharidus \_\_\_\_\_
2. Varasem töökogemus \_\_\_\_\_
3. Füüsiline vastupidavus \_\_\_\_\_
4. Meeldiv töökeskkond \_\_\_\_\_
5. Vahetustega töö \_\_\_\_\_
6. Tänapäevased töötingimused \_\_\_\_\_

### 3. Kirjutage arvud sõnadega.

1. Ma olen sündinud 28. 06. 1981. aastal. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Ma lõpetasin kutseõppeasutuse 1999. aastal \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Ma sooritasin kutseeksami 2007. aastal. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



#### 4. Täitke tühjad read sobivalt.

Intervjueerija: Tere! Astuge palun edasi. Jope võite sinna panna. Istuge palun.

...

Intervjueerija: Nii. Saame siis tuttavaks. Minu nimi on Sirli Sepamaa ja ma olen Liivaranna hotelli personalijuht.

Kandidaat: \_\_\_\_\_

Intervjueerija: Jah. Me otsime tõesti oma kollektiivi juurde kokka/kelnerit. Kas teil on eriharidus olemas?

Kandidaat: \_\_\_\_\_

Intervjueerija: Või nii. Ja mis koolis te siis õpite / olete õppinud?

Kandidaat: \_\_\_\_\_

Intervjueerija: Nii. Ja kas teil on tunnistus ka kaasas?

Kandidaat: \_\_\_\_\_

Intervjueerija: Ja milline on teie varasem töökogemus?

Kandidaat: \_\_\_\_\_

Intervjueerija: Aga mis töid teile kõige rohkem teha meeldib?

Kandidaat: \_\_\_\_\_

Intervjueerija: Tore. Küsiks in veel teie füüsilise vastupidavuse kohta. Vaadake, koka/kelneri töö on üsna väsitav.

Kandidaat: \_\_\_\_\_

Intervjueerija: Selge. Kas teil on ka mulle mingeid küsimusi?

Kandidaat: \_\_\_\_\_

Intervjueerija: Võtan siis teiega ise ühendust ja teatan konkursi tulemuse.

Kandidaat: \_\_\_\_\_

#### 5. Kirjutage viis omadust, milline peab olema hea kokk, ning viis omadust, milline peab olema hea kelner. NB! Omadused peavad olema erinevad.

---



---



---



---



---

**6. Tõlkige eesti keelde.**

1. Мне нравится накрывать на стол, давать рекомендации клиенту и подбирать вино к еде.

---



---

2. Мне нравится составлять меню, придумывать новые рецепты и жарить еду.

---



---

3. Мне не нравится составлять счёт, убирать со стола и точно разливать вино по бокалам.

---



---

4. Мне не нравится тушить пищу и калькулировать цены на продукты.

---



---

**7. Täitke tühjad read sobivalt.**

Ettekandja: \_\_\_\_\_ .

Klient: Aitäh.

...

Ettekandja: \_\_\_\_\_ .

Klient: Jah. Ma paluksin kõigepealt kohvi. Aga ma tahtsin küsida, mida see espresso endast kujutab?

Ettekandja: \_\_\_\_\_ .

Klient: Ahah. Nii et see ei erine tavalisest kohvist valmistusviisilt või ...?

Ettekandja: \_\_\_\_\_ .

Klient: Olgu, võtan siis ühe espresso.

Ettekandja: \_\_\_\_\_ .

Klient: Eee... Ma olen kahevahel, kas süüa putru või .... Need vahvlid tunduvad teil ka väga isu-äratavad.

Ettekandja: \_\_\_\_\_ .

Klient: Mhmh. Aga mis pudrud teil on? Siin on kirjas lihtsalt pudrud ja kõik.

Ettekandja: \_\_\_\_\_ .

Klient: Ei, tatraputru ma ei armasta. Võtan siis selle neljavilja ... Mis viljad seal siis on? Ega seal tatart ei ole?

Ettekandja: \_\_\_\_\_ .

Klient: Palun maasikamoosiga ja ... topeltmoosiga, kui võimalik.

- Ettekandja: \_\_\_\_\_ .
- Klient: Te ütlesite, et portsjonid pole eriti suured, siis ei saa vist ainult pudrust kõhtu täis. Ma võtan veel mingi võileiva ka.
- Ettekandja: \_\_\_\_\_ .
- Klient: Mida te ise soovitaksite?
- Ettekandja: \_\_\_\_\_ .
- Klient: Olgu, proovin siis seda. Kui suur see on?
- Ettekandja: \_\_\_\_\_ .
- Klient: Olgu. Võtan siis kaks võileiba. See on nüüd küll esialgu kõik.

### 8. Kirjutage mitmuses.

- 1) soe sai \_\_\_\_\_
- 2) suur tort \_\_\_\_\_
- 3) maitsev omlett \_\_\_\_\_
- 4) eriline roog \_\_\_\_\_
- 5) väike praad \_\_\_\_\_
- 6) külm kaste \_\_\_\_\_

### 9. Avage sulud.

- 1) pool kilo (jahu) \_\_\_\_\_
- 2) pakk (hea tee) \_\_\_\_\_
- 3) liiter (vesi) \_\_\_\_\_
- 4) kaks (suur roheline õun) \_\_\_\_\_
- 5) tükk (magus tort) \_\_\_\_\_
- 6) kolm (huvitav roog) \_\_\_\_\_
- 7) natuke (õli) \_\_\_\_\_
- 8) kaks lusikat (suhkur) \_\_\_\_\_
- 9) näpuotsatäis (sool) \_\_\_\_\_
- 10) viis (muna) \_\_\_\_\_



# SUPP ANNAB SOOJA

## Selles peatükis õpime:

- kirjeldama tuntud suppe;
- nimetama köögivilja tükelduskujusid;
- tutvustama suppide retsepte;
- täitma tehnoloogilist kaarti supi kohta;
- täitma kaubatellimuslehte supi koostisosade tellimiseks;
- koostama menüü suppide osa;
- kirjeldama söögikoha sisekujundust.

## RÄÄKIMINE

1. Mida võiks teie arvates tähendada sõna *supiteater*?

## LUGEMINE

2. a. Tutvuge kuulutusega. Vastake uuesti ülesande 1 küsimusele.

b. Arvake ära, mis suppe Supiteatris pakutakse.



Midagi head nii kehale kui vaimule!

## Supiteater!



Kolme tunni jooksul saate kõigepealt nautida maitsvat õhtusööki (supp ja magustoit) ning seejärel vaadata huvitavat teatrietendust.  
Teie rahulolu tagavad Eesti parimad kokad ja näitlejad!

Selle nädala kava

<b>E</b>	17.00–20.00 Etendus: draama „Taevalik armastus” Toit: li __ k ____ püreesupp singi-juustupirukaga, kohv ja õunakook
<b>T</b>	17.00–20.00 Etendus: ballett „Seitse tähte” Toit: Prantsuse si ____ supp, kohv ja vahukooretort
<b>K</b>	18.00–21.00 Etendus: nukulavastus „Väikevend ja Karlsson katuselt” Toit: Karlssoni li __ pa ____ supp, maitsetee ja safranisai
<b>N</b>	12.00–15.00 Etendus: komöödia „Meie majas” Toit: ta __ po __ supp kaalika ja kruupidega, ravimtee ja porganditort pähklitega
<b>R</b>	19.00–22.00 Etendus: operett „Ainult sina tead” Toit: ju ____ supp, kohv ja konjak

Piletid saadaval [www.supike.ee](http://www.supike.ee). Kiirustage! Saal mahutab nelikümmend vaatajat.

## KUULAMINE

### 3. Kuulake teksti 9. Kontrollige ülesande 2 vastuseid.

## RÄÄKIMINE

### 4. Vastake küsimustele ülesande 2 põhjal.

1. Mis päeval te kõige parema meelega seda teatrit külastaksite?
2. Kas te külastaksite seda teatrit pigem etenduse või pigem toidu pärast?
3. Kas selline teater on teie arvates tavalisest teatrist parem? Mille poolest?
4. Miks pakutakse teie arvates selles teatris just suppe?
5. Milliseid suppe teie selles teatris veel pakuksite? Miks just neid?

## SÕNAVARA. RÄÄKIMINE

### 5. a. Valige üks supp ülesande 2 kuulutuselt. Vastake küsimustele.



1. Kas see supp on soe / külm / soolane / hapu / magus / \_\_\_\_\_ ?
2. Kas selle supi vedelik on lihapuljong / kalapuljong / kanapuljong / köögiviljapuljong / piim / mahl / vesi / õlu / kali / \_\_\_\_\_ ?
3. Kas see supp on valmistamise tehnoloogia järgi selge leem / tükeldatud toiduainetest supp / kremsupp / püreesupp?
4. Kas selle supi põhimaterjaliks on kartul / kapsas / liha / tangained / pastatooted / mereannid / \_\_\_\_\_ ?
5. Kas selle supi sees on veel kartul / kapsas / liha / tangained / pastatooted / mereannid / \_\_\_\_\_ ?
6. Kas seda suppi maitsestatakse soolaga / pipraga / basiilikuga / tüümianiga / küüslauguga / \_\_\_\_\_ ?
7. Kas see supp on värvilt roheline / punane / kollane / \_\_\_\_\_ ?
8. Kas see on eesti rahvustoit / vene rahvustoit / tuntud Itaalia supp / \_\_\_\_\_ ?
9. Kas see supp sobib eelroaks / pearoaks / vaheroaks / järelroaks?
10. Kas seda suppi serveeritakse hakitud maitserohelisega / küpsetistega / võileibadega / \_\_\_\_\_ ?

### b. Töötage paaris.

**Paariline A, mõelge ühele supile. Vastake paarilise küsimustele jah või ei.**

**Paariline B, kasutage a-osa küsimusi ja arvake ära, mis supist A mõtleb.**

## KIRJUTAMINE

### 6. Kirjutage iga supi kirjeldus, kasutage ülesande 5 sõnu. Lisage ise üks tuntud supp.

Borš on \_\_\_\_\_

Guljašš on \_\_\_\_\_

Rassolnik on \_\_\_\_\_

Seljanka on \_\_\_\_\_

## GRAMMATIKA

### 7. a. Lugege läbi näitelaused ja vastake küsimustele.

#### Näitelaused

1. Ma pean suppi **keetma**, liha **praadima** ja magustoitu **tegema**.
2. Mulle meeldib suppi **keeta**, liha **praadida** ja magustoitu **teha**.

#### Küsimused

1. Miks on esimeses lauses kasutatud *ma*-vormi?
2. Miks on teises lauses kasutatud *da*-vormi?
3. Mis on *ma*-vormi lõpus?
4. Mis on *da*-vormi lõpus?

### b. Rühmitage fraasid selle järgi, kas neis esineb *ma*-vorm või *da*-vorm.

<i>ma</i> -vorm	<i>da</i> -vorm
<i>hakkan suppi keetma</i>	<i>armastan hästi süüa</i>

#### Fraasid

armastan hästi süüa/sööma; hakkan suppi keetma/keeta; jätan suppi keema/keeda; lähen toitu ostma/osta; on vaja soola lisama/lisada; pean toitu maitsema/maitsta; saab lauale panema/panna; soovin midagi uut proovima/proovida; söidan esinema/esineda; tahan süüa tegema/teha; tuleb kiiresti reageerima/reageerida; tulen õpetama/õpetada; võib alustama/alustada; õpin toitu maitsestama/maitsestada

## GRAMMATIKA. SÕNAVARA

## 8. Jätkake näidise järgi.

<i>ma</i> -vorm <i>Mida tegema?</i>	<i>da</i> -vorm <i>Mida teha?</i>	<i>Mida teen?</i>
<b>1.</b>	<b>-da</b>	
valmistama	valmistada	valmistan
kuumutama		
jahutama		
lisama		
tükeldama		
maitsestama		
serveerima		
pakkuma	pakkuda	pakun
hakkima		
hakkama	hakata	hakkan
lõikama	lõigata	lõikan
praadima	praadida	praen
siduma	siduda	
<b>2.</b>	<b>-ta</b>	
keetma	keeta	keedan
mõõtma		
võtma	võtta	võtan
jätma		
laskma	lasta	lasen
tõstma	tõsta	tõstan
pesema		
<b>3.</b>	<b>-a</b>	
panema	panna	panen
olema		
sööma	süüa	
jooma		
tooma		

## GRAMMATIKA

## 9. Töötage paaris. Paariline A, esitage küsimus. Kasutage üht tabelis olevat sõna ja lisage sellele sobivad sõnad. Paariline B, vastake küsimusele. Soovi korral esitage lisaküsimusi.

A: *Kas te hakkate suppi keetma?*B: *Jah, ma hakkan keetma hernesuppi.*

armastate	hakkate	tahate	peate
soovite	lähete	võite	sõidate
meeldib	saate	õpitate	õpetate



## LUGEMINE. KUULAMINE

10. a. Avage sulud. Kasutage *da*-vormi.

b. Igas punktis on üks sisuline viga. Parandage vead. Seejärel kuulake teksti 10 ja kontrollige.



### Kuidas valmistada köögiviljasuppe?

1. Supi valmistamiseks (võtma) võtta 20% puljongit ja 80% täitetooraineid.

Supi valmistamiseks võtta 80% puljongit ja 20% täitetooraineid. \_\_\_\_\_

2. Toiduained (lõikama) \_\_\_\_\_ erineva suuruse ja kujuga tükkideks.

3. Toiduained (lisama) \_\_\_\_\_ keevale puljongile kõik korraga.

4. Pärast iga komponendi lisamist (jahutama) \_\_\_\_\_ suppi.

5. Värvilised köögiviljad ning sibul ja küüslauk (kuumutama) \_\_\_\_\_ enne supile lisamist rohkes rasvaines.

6. Tangaineid (nisu- ja odrakruupe) mitte (keetma) \_\_\_\_\_ enne supile lisamist.

7. Külmutatud ja konserveeritud toiduained (panema) \_\_\_\_\_ potti siis, kui supp on valmis.

8. Igasse köögiviljasuppi (lisama) \_\_\_\_\_ nisujahu.

9. Suppi (keetma) \_\_\_\_\_ ilma kaaneta potis suurel kuumusel.

10. Supp (maitsestama) \_\_\_\_\_ tugevalt soola ja muude maitseainetega.

11. Hakitud maitseroheline (lisama) \_\_\_\_\_ supile keetmise alguses.

12. Ühele sööjale (arvestama) \_\_\_\_\_ umbes üks liiter suppi.

13. Supp (serveerima) \_\_\_\_\_ 100° C juures supitaldrikult või puljongitassist, mis on asetatud alustaldrikule.

*Sirje Rekkori järgi, Kulinaaria. 2008. Tallinn: Kirjastus Argo*

## LUGEMINE

**11. a. Lugege teksti ja leidke, mida tähendab *kuiv supp*.**

**b. Lugege teksti veel kord ning tõmmake joon alla kõikidele toiduainetele, millest tehakse *kuiva suppi*.**



### Indoneesia kuivad supid

Indoneesias on kuivad supid igapäevased toidud. Neid süüakse nii korralikuks päevasöögiks kui ka kergemate vahepaladena.

Enamasti süüakse Indoneesias tänaval. Ühest kohast teise liikudes teevad inimesed toidulahvkade juures kiireid peatusi. Lahvkad on suvalised ratastel kastid, millesse on ehitatud katelok, mis töötab sütel. Seal aurab mõnus lihapuljong, kõrval tegutseb kokk kuuma panni ning suurte padadega. Indoneesia kuum ning lämbe kliima tähendab, et keeta hommikul supp, mida siis päeva jagu tulel hoida, oleks äärmiselt ebasanitaarne ja loomulikult ei tuleks see ka maitsele kasuks. Seetõttu ongi kuivad supid nii populaarsed. Pajas keeb vaid tuline supipuljong, mille ümber on eri potides kõikvõimalikud supikomponendid: nelja sorti nuudleid ja riisi, lihamaterjalid alustades seast, veisest ja kanast ning lõpetades lihapallide, hiidkrevetide, barrakuudaviilude ja kõikisuguste juurviljadega, lisaks erinevad salatid ning suur kuhi maitseaineid.

Huvitav oli jälgida, kuidas kiirtoiduna valmib maailma kõige parem supp. Kui ütlete oma soovi, võtab kokk kätte kausi, paneb sinna nuudlid või riisi, lihad, juurviljad, sojakastmed ning kõik selle, mida te talle näitate. Seejärel tõstab ta suure alumiiniumkuldiga imehästi lõhnavat puljongit ning valab kausi servani täis. Niimoodi on võimalik pakkuda korraga umbes 10 erinevat suppi, mis kõik on imemaitavad.

Mina sain kuivade suppide ideest palju kasu oma sünnipäeval, kui saabusid ootamatud külalised. Võtsin kogu külmiku ja kappide sisu välja ning keetsin, hautasin ja praadisin. Keetsin ka suure potitäie leent ning söömine võis alata. Kõik sõid hea isuga ja keegi ei saanud öelda, et ta üht või teist asja ei armasta. Igaüks võis valida, mida ta ise soovis.

Ühtki retsepti ma anda ei saa. Kõik, mis poodides ja turgudel saada on, sobib supimaterjaliks. Kasutage eri lihasid, juurvilju, puuvilju, pähkleid, nuudleid, riisi, kõikisuguseid lihapalle ning kas või pelmeene. Maitsestage erinevate kastmetega (austrikastmete, sojakastmete, tšillikastmete või muuga).

*Martin Hansoni järgi, <http://www.toidutare.ee>*

## SÕNAVARA

### 12. Valige sama tähendusega fraas: a või b.

1. neid süüakse korralikuks päevasöögiks a) need on põhisöök b) need ei ole põhisöök
2. neid süüakse kergemate vahepaladena a) need on põhisöök b) need ei ole põhisöök
3. inimesed teevad toidulahvkade juures peatusi a) inimesed ei peatu toidulahvkade juures b) inimesed peatuvad toidulahvkade juures
4. lahvkad on suvalised ratastel kastid a) lahvkadel on kindel kuju b) lahvkadel ei ole kindlat kuju
5. päeva jagu tulel hoida a) terve päev pliidil hoida b) pool päeva pliidil hoida
6. äärmiselt ebasanitaarne a) väga puhas b) väga must
7. ei tuleks ka maitsele kasuks a) ei muuda maitset paremaks b) muudab maitse paremaks
8. valab kausi servani a) paneb kausi suppi täiesti täis b) paneb pool kaussi suppi

## KIRJUTAMINE

### 13. Tehke ülesande 11 tekstist kokkuvõte.

#### Kuiv supp

Koostisosad	Valmistamisviis	Eelised

## SÕNAVARA

### 14. Koostage üks kuiva supi segu, mis võiks teie arvates maitseta teie kaaslasele. Kontrollige oma arvamust.

---



---



---



---



---

## SÕNAVARA

15. Lisage igale omadussõnale nimisõna, mis esines ülesande 11 tekstis. Lisage veel sobivaid nimisõnu.

kuiiv \_\_\_\_\_

kuum \_\_\_\_\_

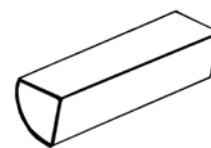
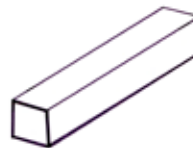
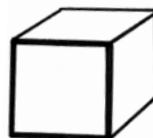
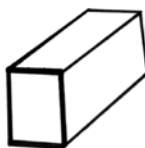
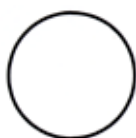
tuline \_\_\_\_\_

mõnus \_\_\_\_\_

## SÕNAVARA

16. Kirjutage iga pildi alla õige sõna.

Köögiviljade tükelduskujud



Sõnad

halg / kang / kuubik / lohk / pall / ratas / riba / täheke / tükk / viil

## GRAMMATIKA

17. a. Jätkake näidise järgi.

I vorm <i>Mis?</i>	II vorm <i>Mille?</i>	III vorm <i>Mida?</i>	Mitmus <i>Mis?</i>	Mitmus <i>Milleks?</i>
1.				
riba	riba	riba	ribad	ribadeks
pall	palli	palli	pallid	pallideks
kang	kangi	kangi		
tükk	tüki	tükki	tükid	tükkideks
viil	viilu	viilu		
halg	halu	halgu		
lohk	lohu	lohku		

2.				
kuubik	kuubiku	kuubikut		kuubikuteks
täheke	tähekese	tähekest		
ratas	ratta	ratast		
rõngas	rõnga	rõngast		

**b. Töötage paaris.**

**Paariline A, esitage küsimusi erinevate köögiviljade tükelduskuju kohta näidise järgi.**

**Paariline B, vastake, kasutage a-osa sõnu.**

Näidis

A: *Kuidas ma porgandid lõikan?*

B: *Lõika ribadeks.*

**SÕNAVARA****18. Moodustage kõik sobivad paardid. Tõlkige.**

<i>Missugune? Missugused?</i>	<i>Mis?</i>
külmutatud	tomatid
konserveeritud	liha
riivitud	pipar
jahutatud	juurviljad
purustatud	porgandid
jahvatatud	mugulsibul
tükkideks lõigatud	kartul
praetud	küüslauk
keedetud	juust

**SÕNAVARA****19. Pange kirja fantaasiasupi koostis. Kasutage kõiki ülesande 18 esimese tulba sõnu, millele lisage sobivad sõnad.**


---



---



---



---



---



---



---



---

## KIRJUTAMINE

20. Pange kirja toiduained ja nende kogused, mida on teie arvates vaja ühe portsjoni kartuli-frikadellisupi valmistamiseks.

---



---



---



---



---



---



---



---

## LUGEMINE

21. Tutvuge kartuli-frikadellisupi tehnoloogiakaardiga. Võrrelge oma vastustega ülesandele 20.

TOIDU NIMETUS: KARTULI-FRIKADELLISUPP						
Ühe portsjoni kaal (väljatulek grammides): 250/50						
Portsjonite arv: 2						
Kao %	Toiduained	Ühik	Retsepti kaal		Valmistamise kaal	
			1 bruto	1 neto	2 bruto	2 neto
25	kartul	g	100,0			
20	porgand	g	12,5			
16	mugulsibul	g	6,0			
24	porru	g	6,6			
	toiduõli	g	3,0			
	köögiljapuljongi kuubik	tk/g	0,5	5,0		
	vesi	ml	200			
	must pipar (jahvatatud)	g				
	Frikadellid					
	hakkliha (kodune)	g	50,0			
16	mugulsibul	g	9,5			
	muna	tk/g	0,25	14		
	sool	g				
	must pipar (purustatud)	g				
	Tooraine kaal:		388,4	375,0		

## KIRJUTAMINE

22. Täitke ülesande 21 kaart lõpuni.

## LUGEMINE. KUULAMINE

23. Kirjutage lünka sobiv sõna teksti alt. Kasutage *da*-vormi. Seejärel kuulake teksti 11 ja kontrollige.

## Kartuli-frikadellisupp

## Frikadellide valmistamine

- a) \_\_\_\_\_, b) \_\_\_\_\_ ja c) \_\_\_\_\_ mugulsibul.
- d) \_\_\_\_\_ hakklihast, munast, hakitud sibulast ja maitseainetest hakkmass.
- Hakkmassist e) \_\_\_\_\_ frikadellid ja f) \_\_\_\_\_ need soolaga maitsestatud vees valmis.



## Sõnad

hakkima / keetma / koorima / puhastama / segama / vormima

## Supi valmistamine

- Porgand ja sibul g) \_\_\_\_\_, h) \_\_\_\_\_ väikesteks kuubikuteks ning i) \_\_\_\_\_ väheses õlis.
- Puhastatud porru j) \_\_\_\_\_ ribadeks.
- Kartul k) \_\_\_\_\_ ja l) \_\_\_\_\_ kuubikuteks.
- Keevale veele m) \_\_\_\_\_ puljongikuubik.
- Keevasse puljongisse n) \_\_\_\_\_ kuumutatud maitseköögivili ja o) \_\_\_\_\_ keema tõusta.
- Seejärel p) \_\_\_\_\_ kartulikuubikud ja r) \_\_\_\_\_ supp poolvalmis.
- s) \_\_\_\_\_ tükeldatud porru, t) \_\_\_\_\_ mõni minut.
- u) \_\_\_\_\_ valmis frikadellid supi sisse ja v) \_\_\_\_\_ supp.

## Serveerimine

- õ) \_\_\_\_\_ eelsoojendatud serveerimismõnus. Serveerimistemperatuur 75 °C.

## Sõnad

keetma / keetma / koorima / kuumutama / laskma / lisama / lisama / lisama / lõikama / maitsestama / panema / panema / puhastama / serveerima / tükeldama / tükeldama

## KIRJUTAMINE

### 24. Koostage ise ühe supi retsept. Kõigepealt täitke tehnoloogiakaart.

TOIDU NIMETUS:						
Ühe portsjoni kaal (väljatulek grammides):						
Portsjonite arv:						
			Retsepti kaal		Valmistamise kaal	
Kao %	Toiduained	Ühik	1 bruto	1 neto	2 bruto	2 neto
Tooraine kaal:						

## KIRJUTAMINE

### 25. Koostage supi retsept.

#### Koostisosad

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

#### Valmistamine

---

---

---

---

---

---





## RÄÄKIMINE. GRAMMATIKA

27. Rääkige ülesandes 25 kirja pandud retseptist paarilisele. Tehke oma retseptis kolm sisulist viga. Paariline püüab vead parandada.

## RÄÄKIMINE

28. Valige ülesanne A või B.

A. Meenutage mõnd ilusat restorani, kus olete käinud. Kirjeldage seda kaaslastele järgmiste punktide järgi.

- sisustus
- menüü
- teenindamine
- meelelahutus

B. Otsige internetist ilusate restoranide pilte. Kirjeldage neid kaaslastele.



## SÕNAVARA. KUULAMINE

29. a. Moodustage värvide nimetusi. Seejärel kuulake teksti 12 ja võrrelge oma vastustega.



beebiroosa

elevandiluu \_\_\_\_\_

hõbe \_\_\_\_\_

kastan \_\_\_\_\_

kirsi \_\_\_\_\_

kuld \_\_\_\_\_

lehe \_\_\_\_\_

lumi \_\_\_\_\_

lõhe \_\_\_\_\_

mee \_\_\_\_\_

mere \_\_\_\_\_

pähkel \_\_\_\_\_

rooste \_\_\_\_\_

sambla \_\_\_\_\_

süsi \_\_\_\_\_

šokolaadi \_\_\_\_\_

taeva \_\_\_\_\_

telliskivi \_\_\_\_\_

teras \_\_\_\_\_

tibu \_\_\_\_\_

tuli \_\_\_\_\_

türkiis \_\_\_\_\_

vana \_\_\_\_\_

**b. Nimetage pildil olevad värvitoonid.**

**c. Töötage paaris. Pöörake seljad vastamisi. Kirjeldage paarilise riideid, juukseid, silmi ja meiki mälu järgi. Kasutage värvitoonide nimetusi võimalikult täpselt.**

## SÕNAVARA

**30. Mis värvid sobivad teie arvates kokku? Lisage igale värvile vähemalt kaks värvi.**

tulipunane \_\_\_\_\_

türkiissinine \_\_\_\_\_

hõbehall \_\_\_\_\_

leheroheline \_\_\_\_\_

roostepruun \_\_\_\_\_

lõheroosa \_\_\_\_\_

## SÕNAVARA

**31. a. Täitke tabel näite järgi.**

Puhas värvitoon	Varjund
sinine	sinakas
roheline	
punane	
kollane	
lilla	lillakas
roosa	
pruun, -i	pruunikas
hall, -i	

**b. Moodustage a-osa sõnadega võimalikke liitsõnu.**

*sinakasroheline* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## SÕNAVARA

**32. Moodustage liitsõnu näidise järgi.**

põrand *kivipõrand, puupõrand, parkettpõrand*

sein \_\_\_\_\_

laud \_\_\_\_\_

nõud \_\_\_\_\_

valgusti \_\_\_\_\_

kardinad \_\_\_\_\_

## SÕNAVARA

33. Kirjeldage fotol olevat restorani. Kirjeldage ka materjale ja värve (mõelge need ise välja).



## RÄÄKIMINE. KIRJUTAMINE

34. Töötage väikses rühmas järgmiste punktide järgi.

I

- Kujutage ette, et avate supirestorani. Mõelge restoranile nimi.
- Kirjeldage lühidalt restorani sisekujundust ja selles kasutatavaid värve.
- Kirjeldage teenindava personali riietust.

Restoran

## II

- Koostage oma restorani menüü. Pange kirja vähemalt kolme supi nimetus ja klientidele mõeldud lühikirjeldus.

### Menüü

## RÄÄKIMINE

35. Tutvustage oma restorani teistele rühmadele.

## SÕNAVARA

36. Pange kirja selle peatüki uued sõnad ja fraasid, mis on teile vajalikud.

### Minu sõnastik

# 4

## ISTUGE PALUN SIIA!

### Selles peatükis õpime:

- tundma joogiklaase;
- jookide serveerimise reegleid;
- koostama joogikaarti;
- teenindama pahurat klienti;
- tundma kelneri töövahendeid;
- selgitama kelneri tööülesandeid.

### SÕNAVARA

1. Jagunege kaheks rühmaks. Nimetage kordamööda mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke. Kumb rühm nimetab viimase sõna?







## SÕNAVARA. KUULAMINE

4. a. Mis klaasid on pildil? Leidke iga klaasi juurde õige nimetus.



1.

2.

3.

4.

5.



6.

7.

8.

9.

10.

11.

- martiiniklaas
- napsuklaas
- portveiniklaas
- punase veini klaas
- šerriklaas
- vahuveiniklaas
- valge veini klaas
- veeklaas
- viinaklaas
- viskiklaas
- õlleklaas

b. Töötage paaris. Üks paariline nimetab ühe klaasi ja teine näitab seda pildil.

## SÕNAVARA

### 5. a. Kirjutage vastandsõna/vastandfraas.

#### Joogiklaas võib olla

suur	<i>väike</i>
kõrge	_____
jalaga	_____
paksu põhjaga	_____
kumer	_____
kitsa ülaosaga	_____
alt laiem	_____

### b. Töötage paaris. Üks paariline kirjeldab klaasi ülesande 4 pildil. Teine paariline arvab ära, mis klaasi kirjeldati.

## SÕNAVARA. LUGEMINE

### 6. a. Valige sama tähendusega fraas: a või b.

1. aroom lendub a) lõhn kaob b) lõhn püsib
2. vaht püsib a) vaht kaob b) vaht seisab kaua
3. joogi ilu on hästi näha a) näeb kergesti, kui ilus jook on b) on raske näha, kui ilus jook on
4. jook lahtub kohe a) jook muutub kiiresti lahjemaks b) jook ei muutu kiiresti lahjemaks
5. mahub lisada jääd a) ei ole ruumi, et jääd lisada b) on ruumi, et jääd lisada

### b. Valige küsimusele vastus oma arvamuse järgi.

1. Miks serveeritakse punaseid veine suurtest ümaratest pokaalidest?
  - Et aroom ei lenduks.
  - Et vaht püsiks kauem.
  - Et joogi ilu oleks hästi näha.
  - Et jook kohe ei lahtuks.
  - Et aidata aroomil lenduda.
  - Et sinna mahuks lisada jääd.
2. Miks on šampanjapokaalid pikad ja kitsa kujuga?
  - Et aroom ei lenduks.
  - Et vaht püsiks kauem.
  - Et joogi ilu oleks hästi näha.
  - Et jook kohe ei lahtuks.
  - Et aidata aroomil lenduda.
  - Et sinna mahuks lisada jääd.

3. Miks juuakse kangeid jooke väikestest jalaga klaasidest?
- Et aroom ei lenduks.
  - Et vaht püsiks kauem.
  - Et joogi ilu oleks hästi näha.
  - Et jook kohe ei lahtuks.
  - Et aidata aroomil lenduda.
  - Et sinna mahuks lisada jääd.
4. Miks on viskiklaasid paksu põhjaga ja sirgete seintega?
- Et aroom ei lenduks.
  - Et vaht püsiks kauem.
  - Et joogi ilu oleks hästi näha.
  - Et jook kohe ei lahtuks.
  - Et aidata aroomil lenduda.
  - Et sinna mahuks lisada jääd.
5. Miks on konjakiklaas kumer, lühikese jala ja kitsa ülaosaga?
- Et aroom ei lenduks.
  - Et vaht püsiks kauem.
  - Et joogi ilu oleks hästi näha.
  - Et jook kohe ei lahtuks.
  - Et aidata aroomil lenduda.
  - Et sinna mahuks lisada jääd.
6. Miks on hea õlleklaas kõrge ja paksu põhjaga ning natuke kitsama ülaosaga?
- Et aroom ei lenduks.
  - Et vaht püsiks kauem.
  - Et joogi ilu oleks hästi näha.
  - Et jook kohe ei lahtuks.
  - Et aidata aroomil lenduda.
  - Et sinna mahuks lisada jääd.
7. Miks peaksid klaasid olema läbipaistvad ja värvita?
- Et aroom ei lenduks.
  - Et vaht püsiks kauem.
  - Et joogi ilu oleks hästi näha.
  - Et jook kohe ei lahtuks.
  - Et aidata aroomil lenduda.
  - Et sinna mahuks lisada jääd.
8. Miks hoitakse konjakiklaasi peopesal?
- Et aroom ei lenduks.
  - Et vaht püsiks kauem.
  - Et joogi ilu oleks hästi näha.
  - Et jook kohe ei lahtuks.
  - Et aidata aroomil lenduda.
  - Et sinna mahuks lisada jääd.

## RÄÄKIMINE

7. Arvake, kas järgmised väited on õiged või valed. Põhjendage oma arvamust.



1. Traditsiooni järgi serveeritakse punased veinid enne valgeid. \_\_\_\_\_
2. Sealiha juurde serveeritakse tavaliselt valget veini. \_\_\_\_\_
3. Tänapäeval valitakse vein sageli oma maitse järgi. \_\_\_\_\_
4. Kui laual on suur valik veine, pole mahla vaja pakkuda. \_\_\_\_\_
5. Aperitiiviks sobivad lahjad alkohoolsed joogid. \_\_\_\_\_
6. Pidulikul einel pakutakse palju erinevaid alkohoolseid jooke. \_\_\_\_\_
7. Parim vein serveeritakse liharoa juurde. \_\_\_\_\_
8. Järelroa juurde sobib pakkuda brändit, viskit ja likööri. \_\_\_\_\_

## KUULAMINE

8. Kuulake eksperdi arvamust (tekst 14). Leidke vastused ülesande 7 küsimustele.

## KUULAMINE. LUGEMINE. SÕNAVARA

9. a. Kuulake teksti 14 arvamust veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige oma vastuseid ülesandele 8.

Traditsiooniliselt serveeritakse kergemad veinid enne raskemaid, kuivad enne magusamaid, nooremad enne vanemaid ja valged enne punaseid. Klassikaline reegel on, et punast veini pakutakse tumeda lihaga (veise-, metslooma-, hane- või metslinnuliha). Valge vein seevastu käib heledate lihasortide (linnu-, vasika-, sealiha või kala) juurde. Ent tänapäeval ei järgita neid reegleid enam väga rangelt ja üha sagedamini valitakse vein ainult oma isikliku maitse järgi. Kindlasti peaks külalistel olema aga võimalik li-

saks alkohoolsetele jookidele juua ka alkoholivabu jooke: vett, mineraalvett ja mahlu.

Tervitusjook peaks olema külm, kuiv või poolkuiv ning lahja. Tugevad napsud ja magusad, kleepuvad kokteilid aperitiiviks ei sobi. Klassikaliste avajookide hulka kuuluvad näiteks šerri, kuiv vermut või šampanja. Ka aperitiiviks peab soovi korral olema võimalik valida alkoholivaba jook.

Pearoogade juurde pakutavate jookide valik sõltub eine pidulikkusest. Üldiselt piirduakse aga kahekolme erineva joogiga. Kui eine on argine ja tõine

(äriõuna), siis võib pakkuda vett, õlut ja lihtsamaid veine. Piduliku eine puhul on aga sobilik pakkuda erilisemaid ja hinnalisemaid veine. Järelroa juurde pakutavad joogid on kangemad ja magusamad. Nendeks on konjakid, brändid, rummid, viskid ja liköörid. Veini valikul on tähtis, et see sobiks toiduga kokku. Eelroogade juurde ei ole soovitatav valida väga

tugevamaitselisi veine. Parim vein serveeritakse alati liharoa juurde. Järelroogade juurde võib serveerida magusaid ja kangeid veine.

*Maie Kotkas, Anne Roosipõld.  
Restoraniteenindus. Tallinn: Erahariduskeskus, 2003*

### b. Valige sama tähendusega fraas: a või b.

1. tänapäeval ei järgita neid reegleid enam väga rangelt a) praegu tegutsetakse täpselt nende reeglite järgi b) praegu ei tegutseta täpselt nende reeglite järgi
2. üha sagedamini valitakse vein isikliku maitse järgi a) rohkem ja rohkem valitakse selline vein, mis endale maitseb b) rohkem ja rohkem valitakse selline vein, mis on moes
3. klassikaliste avajookide hulka kuuluvad a) klassikalised aperitiivid on b) klassikalised kuumad joogid on
4. jookide valik sõltub eine pidulikkusest a) jookide valikul arvestatakse, kui pidulik eine on b) jookide valikul ei arvestata, kui pidulik eine on
5. üldiselt piirduakse kahe-kolme erineva joogiga a) tavaliselt juuakse rohkem kui kaht-kolme erinevat jooki b) tavaliselt ei jooda rohkem kui kaht-kolme erinevat jooki
6. kui eine on argine a) kui eine on igapäevane b) kui eine on pidulik

## LUGEMINE

### 10. Lugege ja arvake ära, mis jookidest räägitakse. Lisage lünkadesse sobivad jooginimetused.

1.

\_\_\_\_\_

Ei kuulu üldlevinud vastuvõtujookide hulka, kuid viimasel ajal on hakatud seda pakkuma vastuvõttudel, mille vorm ja õhustik on vabamad. Heledad \_\_\_\_\_ sobivad kala- ja taime-  
toitudega. Liharogade kõrvale serveeritakse tumedat ja rammusamat \_\_\_\_\_.  
Pokaalide ja klaaside suurus on 0,25–0,568 liitrit, kannudel 0,2–0,568 liitrit või üks liiter. Heledad \_\_\_\_\_ serveeritakse temperatuuril 7–9 kraadi, tumedad 11–12 kraadi.

2.

\_\_\_\_\_

Sobib serveerida nii aperitiivina kui ka digestiivina. Serveeritakse spetsiaalses klaasis puhtalt, jääga või lahjendatuna.

3.

\_\_\_\_\_

Üks populaarsemaid digestiive maailmas. Sageli pakutakse seda koos kohviga, kuid spetsialistid soovivad tõeliselt head ja kallist \_\_\_\_\_ nautida puhtalt.

Jätukub  
→

4.

\_\_\_\_\_ Kuna jook on suure alkoholisisaldusega, siis serveeritakse seda tavaliselt lahjendatuna (kokteilides).

5.

\_\_\_\_\_ Tarvitatakse pärast sööki digestiividena puhtalt, jääga või kokteilides.

6.

\_\_\_\_\_ Juuakse nii puhtalt kui ka kokteilides. Puhast valget \_\_\_\_\_ pakutakse väikestes spetsiaalsetes klaasides suupistetega, marineeritud lisanditega, rasvaste lihatoitude ja hapukapsastega. Serveerimistemperatuur ei tohiks olla kõrgem kui 3-4 °C.

Anneli Joonase järgi, <http://www.atp.ee>

## KIRJUTAMINE

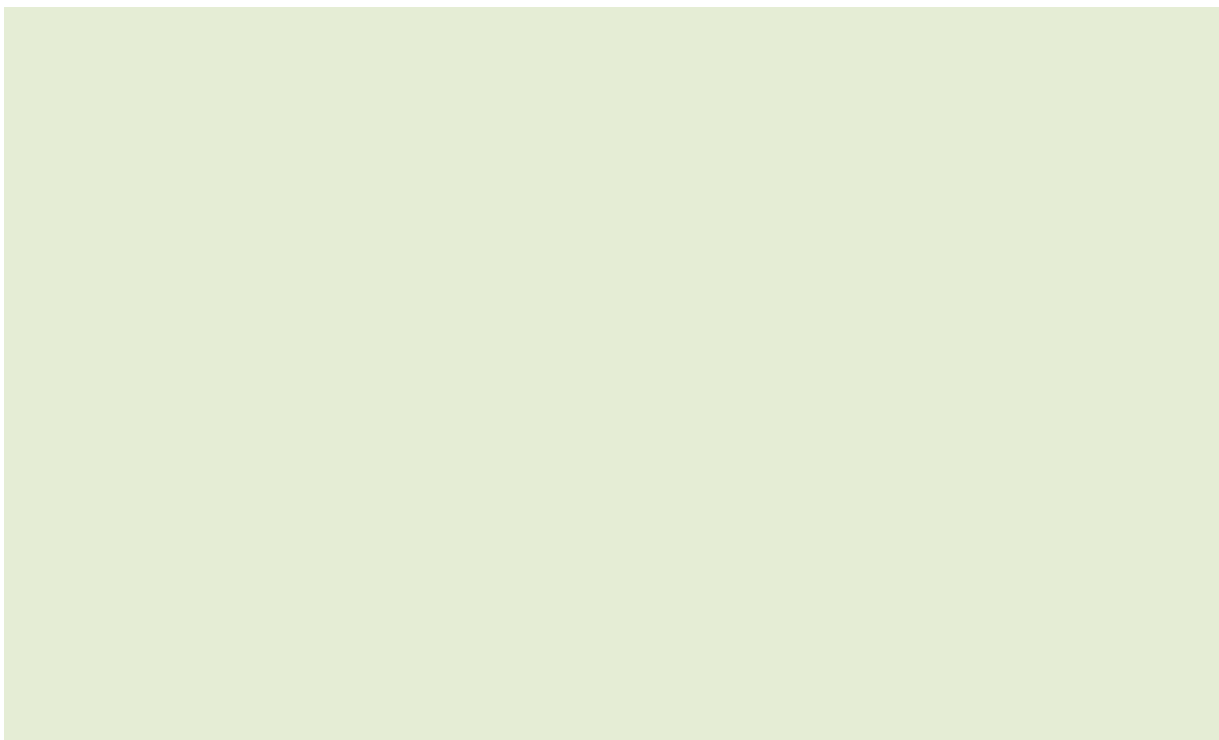
### 11. a. Tutvuge joogikaardi koostamise põhimõtetega.

## Joogikaart

1. Šampanjad ja vahuveinid
2. Aperitiivveinid ja aperitiivid, näiteks kangestatud veinid, vermutid, kuivad šerrid, valged pordid
3. Valged veinid (kuivadest poolmagusateni)
4. Punaveinid (kuivadest poolmagusateni)
5. Roosad ehk rosé-veinid (kuivadest poolmagusateni)
6. Dessertveinid
7. Kanged alkohoolsed joogid
  - viinad, džinnid
  - rummid, viskid
  - konjakid, brändid
  - liköörid
8. Õlu
9. Karastusjoogid (mineraal- ja lauaveed, mahlajoogid, limonaadid)

Maie Kotkas, Anne Roosipõld, Restoraniteenindus. Tallinn: Erahariduskeskus, 2003

**b. Töötage väikeses rühmas. Koostage joogikaart.**



## RÄÄKIMINE

**12. Jagunege kaheks: kelnerid ja kliendid.**

**Kliendid, tutvuge joogikaardiga, küsige kelnerilt jookide valiku kohta nõu ja tehke oma valik.**

**Kelnerid, teie juurde tulevad kliendid. Tutvustage neile joogikaarti ja andke nõu jookide valikuks.**

## RÄÄKIMINE

**13. Jagunege neljakaupa rühmadesse. Igas rühmas on üks inimene kelner ja kolm inimest kliendid. Tutvuge oma rollikaardiga.**

### Kliendid

Olete tellinud pudeli veini. Jälgige tähelepanelikult, kuidas kelner teile veini serveerib. Püüdke kõik tegevused ja nende järjekord meelde jätta.

### Kelner

Kliendid on tellinud pudeli veini. Tooge vein lauda ja serveerige.



## LUGEMINE

**14. Pange tegevused õigesse järjekorda.**

### Veini serveerimine

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kelner annab veini maitsta kliendi esindajale. | <input type="checkbox"/> Kelner esitleb veini kliendile.                       |
| <input type="checkbox"/> Kelner valab veini välja naistele.             | <input type="checkbox"/> Kelner puhastab pudelisuu.                            |
| <input type="checkbox"/> Kelner avab pudeli.                            | <input type="checkbox"/> Kelner valab veini välja isikule, kes jooki maitstes. |
| <input type="checkbox"/> Kelner eemaldab pudelilt fooliumi.             | <input type="checkbox"/> Kelner valab veini välja meestele.                    |



## KUULAMINE

**15. Kuulake teksti 15 ja kontrollige ülesande 14 vastuseid.**

## RÄÄKIMINE

**16. Hinnake oma kelneri tegevust ülesandes 15. Vastake järgmistele küsimustele.**

1. Kas ta tegi kõik vajalikud tegevused? Kui ei, siis mis puudu jäi?
2. Kas ta tegi kõik tegevused õiges järjekorras? Kui ei, siis mis oli valesti?
3. Kuidas te kelneri tegevust kokkuvõtlikult hindaksite?

## LUGEMINE

**17. Kontrollige veel kelnerite teadmisi. Esitage need väited oma kelnerile. Laske tal valida õige väide ja seda põhjendada.**

1. a) Veiniklaas täidetakse üldjuhul ääreni. b) Veiniklaasist peaks üks kolmandik jääma täitmata.
2. a) 0,75-liitrisest pudelist lahjast veinist saab valada 6-7 pokaali. b) 0,75-liitrisest pudelist lahjast veinist saab valada 3-4 pokaali.
3. a) Šampanja- ja vahuveinipudeleid tuleb avamise ajal hoida püsti. b) Šampanja- ja vahuveinipudeleid tuleb avamise ajal hoida veidi viltu.
4. a) Šampanjat ja vahuveini valatakse klaasi kiiresti. b) Šampanjat ja vahuveini valatakse klaasi aeglaselt.
5. a) Mineraalveele ei lisata jääd ega sidrunit, kui klient pole selleks nõusolekut andnud. b. Mineraalveele lisatakse üldjuhul jääd ja sidrunit.
6. a) Mahlad serveeritakse toatemperatuuril. b) Mahlad serveeritakse jahutatult.
7. a) Kohv serveeritakse koos suhkrutoosiga. b) Kohv serveeritakse koos suhkrutoosi, koore- ja piima-kannuga.
8. a) Tee serveeritakse teetassis, teeklaasis või teekannus. b) Tee serveeritakse kindlasti teekannus.

*Maie Kotkase ja Anne Roosipõllu järgi. Restoraniteenindus. Tallinn: Erahariduskeskus, 2003*

## KUULAMINE

**18. Kuulake ülesande 17 vastuseid (tekst 16). Pange oma kelnerile iga õige vastuse eest kirja üks +. Mitu + ta kokku sai?**

## KUULAMINE

**19. Kuulake teksti 17 ja pange kirja kõik probleemid, mis kliendil olid. Kuidas kelner need lahendas?**

## KUULAMINE

### 20. Kuulake teksti 17 veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige ülesande 19 vastuseid.

- Kelner: Tere! Tulge palun siia. Siin akna juures on vaba laud suurepärase vaatega merele.
- Klient: Kas teil mingit paremat kohta ei ole? Ma ei taha akna juures istuda. Seal kindlasti tuul tõmbab ja nii võin endale jälle seljavalu saada.
- Kelner: Selge, siis vaatame mõne teise koha. Tulge palun minuga koos.
- ...
- Kelner: Nii, palun istuge siia. Siin on hea soe ja tuul kindlasti ei tõmba. Palun, siin on menüü.
- Klient: Aitäh.
- Kelner: Kas soovite kõigepealt midagi juua? Meil on väga hea majavein.
- Klient: Ei, see mulle küll ei maitse. Olen seda siin varemgi joonud. See on nii hapu ja parkainerohke. Kas teil midagi magusamat ei ole?
- Kelner: On ikka. Siis pakuksin teile valget poolmagusat 2005. aastakäigu Moseli veini.
- Klient: Jah. Ja vaadake, et see oleks õige serveerimistemperatuuriga.
- ...
- Kelner: Palun, siin on teie vein. Kas olete nüüd jõudnud toidud välja valida?
- Klient: Ega siin polegi ju eriti midagi valida. Ma tahaksin suitsutatud pardifileed, aga seda teil muidugi pole.
- Kelner: Jah, aga ma soovitaksin teile jaanalinnulihast steiki. See on tõesti väga maitsev ja eriliselt mahlane.
- Klient: Mhmh. Aga see on ju nii kallis.
- Kelner: Kui soovite, siis meil saab pool portsjonit ka tellida.
- Klient: Ahah. No siis toogegi mulle see pool. Ja veel üks klaas veini ja vett.
- Kelner: Jah. Ma toon teile kohe.
- ...
- Kelner: Nii. Palun, siin on teie vein ja vesi.
- Klient: No aga kus siis praad on?
- Kelner: Sellega läheb veel veidi aega. Roa valmimisaeg on kolmkümmend viis minutit. Aga nüüd on ta õige varsti juba valmis ka.
- Klient: Mhmh. Eks ma siis ootan.
- ...
- Kelner: Palun. Siin on teie praad.
- Klient: Kuulge, see liha on ju kõrbenud! Seda ma küll süüa ei saa. Tooge mulle uus portsjon, mis oleks normaalne.
- Kelner: Vabandust. Vahetan kohe teie prae välja.
- ...
- Kelner: Nii. Palun. Siin on uus praad. Kokk palus vabandada ja saatis teile lõuna lõpetuseks šokolaaditruhvliid.
- Klient: Mulle? Aga see on kindlasti ju kallis ja ma ...
- Kelner: Ei, ei. See on tasuta. See on teile meie restorani poolt vabanduseks.
- Klient: No kui nii, siis nii. Aitäh teile.
- Kelner: Palun. Head isu.

## RÄÄKIMINE

**21. Nimetage probleeme, mis võivad a) klienti restoranis häirida, b) kelnerit kliendi juures häirida. Kuidas te neid probleeme lahendaksite?**

Häirib klienti

Häirib kelnerit

## SÕNAVARA

**22. Jätkake loetelusid.**

**Probleemid toidu või joogiga**

Supp

on jahtunud / on liiga kuum / on liiga terava maitsega / on üle soolatud / on mage / \_\_\_\_\_

---

Praad

on toores / on kõrbenud / on imeliku maitsega / \_\_\_\_\_

---

Magustoit

on lääge / on maitsetu / \_\_\_\_\_

---

Vein

on riknenud / on imeliku lõhnaga / on äädikase maitsega / on korgi maitsega / on hallituse maitsega / \_\_\_\_\_

---

Kohv

on liiga lahja / on liiga kange / on liiga kuum / on jahtunud / on imeliku maitsega / \_\_\_\_\_

---

## RÄÄKIMINE

## 23. Jagunege kaheks: kelnerid ja kliendid. Tutvuge oma rollikaardiga.

**Kelner**

Töötate restoranis. Teie juurde tuleb halvas tuhus klient.

1. Tervitage klienti soojalt ja sõbralikult.
2. Juhatage klient lauda. Pakkuge talle istet ja andke menüü. Küsige kliendi joogisoovi kohta.
3. Võtke kliendilt tellimus. Kui mõnda toitu või jooki pole, siis innustage klienti midagi muud proovima.
4. Tooge kliendile jook ja toit. Soovige head isu.
5. Kuulake ära kliendi kaebused. Rahustage teda. Täna, et ta juhtis tähelepanu puudustele. Paluge ebameeldivuse pärast vabandust. Viige roog ära ja tooge uus asemele. Pakkuge kompensatsiooniks firma kulul kohvi vm.
6. Kui klient lahkub, öelge, et loodate, et järgmine kord sujub kõik paremini.

**Klient**

Lähetate restorani. Teil on täna väga paha tuju.

1. Tervitage pahuralt.
2. Kritiseerige menüüd. Tellige midagi juua.
3. Tellige midagi, mida menüüs ei ole. Otsustage kelneri käitumise põhjal, mida lõpuks tellite.
4. Pahandage, et joogil ja/või toidul on midagi viga.
5. Otsustage kelneri käitumise järgi, mida teete edasi.

## RÄÄKIMINE

## 24. Nimetage kelneri tööülesandeid.

# SÕNAVARA. KUULAMINE

25. a. Leidke iga töövahendi juurde õige nimetus.

## Kelneri töövahendid



- abilaud
- serverimiskapp
- kassasüsteem
- kelnerikapid
- kohvimasin

- nõudepesumasin
- tassisoojendaja
- universaalne käru
- väljastuslett

**b. Nimetage veel kelneri töövahendeid.**

- a) kärud
- b) masinad
- c) muud

**c. Töötage paaris. Paariline A, mõelge ühele kelneri töövahendile. Paariline B, arvake kas-küsimuste abil ära, millele A mõtleb.**

A: *Kas see on metallist?*

B: *Ei. Jne.*

**LUGEMINE****26. Kirjutage lünka sobiv sõna teksti alt.****Kuidas kelner teenindamist ette valmistab**

1. Ta \_\_\_\_\_ väljastusleti ja kohviaparaadid.
2. Ta \_\_\_\_\_ kelnerikapid ja kassaaparaadid.
3. Ta \_\_\_\_\_ kärud ja kandikud.
4. Ta \_\_\_\_\_ saalimööbli õigetele kohtadele.
5. Ta \_\_\_\_\_ laudlinad, salvrätid ja käterätid.
6. Ta \_\_\_\_\_ vajaduse korral laudlinad, salvrätid ja käterätid.
7. Ta \_\_\_\_\_ lauanõud.
8. Ta \_\_\_\_\_ mõranenud või rikutud nõud.
9. Ta \_\_\_\_\_ söögiriistad.
10. Ta \_\_\_\_\_ klaasidelt veeplekid.
11. Ta \_\_\_\_\_ nõud soojendajasse või serveerimiskappi.
12. Ta \_\_\_\_\_ kärud.
13. Ta \_\_\_\_\_ maitseainetoosid.
14. Ta \_\_\_\_\_ tuhatoosid ja lillevaasid.
15. Ta \_\_\_\_\_ kappi toidunõude varu, söögiriistad, maitseained, lauapesu, toidu- ja joogikaardid.
16. Ta \_\_\_\_\_ laua eelkatte.

**Sõnad**

eemaldab / kontrollib üle / kontrollib üle / korrastab / korrastab / kõrvaldab / paigutab / paneb / paneb / peseb puhtaks / peseb puhtaks / poleerib / teeb / triigib / valmistab ette / valmistab ette

*Maie Kotkas, Anne Roosipõld. Restoraniteenindus. Tallinn: Erahamiduskeskus, 2003*

## KUULAMINE

27. Kuulake ülesande 26 vastuseid (tekst 18). Võrrelge oma arvamusega.

## LUGEMINE. RÄÄKIMINE

28. Töötage paaris. Üks paariline katab ülesandes 26 ühe tekstipoole kinni ja koostab lause mälu järgi. Teine paariline kontrollib.

## GRAMMATIKA

29. Täitke tabel näidise järgi.

I vorm <i>Mis?</i>	II vorm <i>Mille?</i>	III vorm <i>Mida?</i>	Ainsus <i>Kuhu?</i>	Mitmus <i>Kuhu?</i>
1.			-sse	-sse
nõu	nõu	nõud	nõusse	nõudesse
hea	hea	head		
2.				
taldrik	taldriku	taldrikut	taldrikusse	taldrikutesse
kastrul	kastruli	kastrulit		
valge	valge	valget		
kollane	kollase	kollast		
väike(ne)	väikse	väikest		

3.			Lühivorm	-sse
tass	tassi	tassi	tassi	tassidesse
klaas	klaasi	klaasi		
vaas	vaasi	vaasi		
kann	kannu	kannu		
kauss	kausi	kaussi	kaussi	kaussidesse
pott	poti	potti	potti	pottidesse
kapp	kapi	kappi		
suur	suure	suurt	suurde	suurtesse
uus	uue	uut		
soe	sooja	sooja		

Jät kub →

4.			-le	-le
pann	panni	panni	pannile	pannidele
lett	leti	letti		
pliit	pliidi	pliiti		
laud	laua	lauda		
taldrik	taldriku	taldrikut		taldrikutele
kandik	kandiku	kandikut		
vaagen	vaagna	vaagnat		
riiul	riiuli	riiulit		

## GRAMMATIKA

**30. a. Töötage paaris. Paariline A, esitage küsimusi näidise järgi. Paariline B, vastake näidise järgi, kasutage antonüümi.**

**NB! Esimene sõna on ainsuse II vormis või mitmuse I vormis.**

**Näidis**

A: *Kas sa panid taldrikud kõrgele riiulile?*

B: *Ei, ma panin taldrikud madalale riiulile.*

taldrikud > kõrge riiul  
 suhkru > valge kauss  
 puuviljad > hõbedane vaagen  
 liha > külm pann  
 veini > väike klaas  
 magustoidu > kollane taldrik  
 potid > uus pliit  
 söögiriistad > vana kapp  
 kohvikannud > kandiline laud  
 tee > sinine kann  
 lilled > kallis vaas

**b. Vahetage osad. Tehke ülesanne veel kord läbi. Kasutage mitmust.**

**Näidis**

A: *Kas sa panid taldrikud kõrgetele riiulitele?*

B: *Ei, ma panin taldrikud madalatele riiulitele.*



## GRAMMATIKA

**31. Töötage paaris. Mõelge välja viis paari: asi, mis asub köögis, ja koht, kuhu selle panite. Paariline A, öelge üks asi. Vastake paarilise küsimustele *jah* või *ei*. Paariline B, püüdke *kas*-küsimuste abil ära arvata, kuhu asi pandi.**

B: *Kas sa panid panni kappi?*

A: *Ei.*

B: *Siis võib-olla riiulile?*

A: *Jah. Aga millisele?*

B: *Ülemisele.*

A: *Jah.*

---



---



---



---



---

## LUGEMINE

**32. Lugege teksti. Pakkuge lünkadesse sobivaid sõnu.**

**Serveerimine**

Suppe võib serveerida mitmel viisil. Tavapäraselt serveeritakse supp a) \_\_\_\_\_. Supitaldrikkud või -tassid täidab kelner ja need asetatakse lamedapõhjalistele b) \_\_\_\_\_. Supp kuulub nende toitude hulka, mida serveeritakse c) \_\_\_\_\_ kord. Supi juurde ei serveerita üldjuhul veine ega teisi d) \_\_\_\_\_ jooke. Joogiks sobib serveerida e) \_\_\_\_\_. Selgete suppide kõrvale serveeritakse siiski mõnikord kuiva šerrit või madeirat.

Enne praadide serveerimist f) \_\_\_\_\_ kasutatud nõud. Kui klient on nõus, viiakse ära ka järelejäänud g) \_\_\_\_\_. Lauakatteks on h) \_\_\_\_\_

Jätkub →

ja i)\_\_\_\_\_. Roog tuuakse lauale j)\_\_\_\_\_ taldrikul. Valmisportsjon asetatakse kliendi ette k)\_\_\_\_\_ poolt. Toidukomponentide asetus taldrikul peab olema õige.

Magustoite serveeritakse kas l)\_\_\_\_\_ magustoidunõudes, mis asetatakse salvrätikuga kaetud leivataldrikule kliendi ette, või suurtel m)\_\_\_\_\_. Söögiriistadena kasutatakse dessertlusikat, teelusikat või n)\_\_\_\_\_.

*Maie Kotka ja Anne Roosipõllu järgi. Restoraniteenindus. Tallinn: Erahariduskeskus, 2003*

## KUULAMINE

**33. Kuulake ülesande 32 teksti (tekst 19). Kontrollige oma vastuseid.**

## RÄÄKIMINE

**34. Meenutage mõnd restoraniskäiku ning kirjeldage, kuidas ja milles teile toitu serveeriti.**



## RÄÄKIMINE

**35. Vastake järgnevatele küsimustele oma arvamuse järgi.**

1. Mitut inimest teenindab üks kelner suure koormusega masstöö puhul?

---

2. Mida tähendab töötsoon?

---

3. Mille poolest erinevad individuaalne teenindusviis, paariviisiline teenindus ja meeskondlik teenindusviis? Milline neist on Eestis kõige levinum?

---



---

4. Kui pikk on kelneri tavaline tööpäev? Millal kasutatakse lühendatud või pikendatud tööpäeva?

---

5. Kuidas määratakse kindlaks tööpäeva alguse ja lõpu aeg?

---

6. Mida tähendab libisev ehk astmeline graafik?

---

## KUULAMINE

**36. Kuulake eksperdi vastuseid ülesande 35 küsimustele (tekst 20). Parandage või täiendage oma vastuseid vajaduse korral.**

## KUULAMINE. LUGEMINE

**37. Kuulake teksti 20 nõuandeid veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige oma vastuseid ülesandele 35.**

Restorani saalitöötajate vajadus sõltub saali istekohtade arvust, ühe kelneri teenindusnormist ja töörežiimist. Suure koormusega masstöö puhul teenindab üks kelner kolme-nelja neljakohalist lauda, see tähendab kahteist kuni kuutteist istekohta. Väga tähelepaneliku teenindamise jaoks on kõrgema klassi restoranides teenindusnorm väiksem.

Lauad jaotatakse kelnerite vahel nii, et tekiksid töösoonid. Igas tsoonis peavad olema serverimiskapid ja abilauad. Töösoone muudetakse vajaduse korral. Töösoone vahetatakse kelnerite vahel aegajalt.

Kelnerid kasutavad töös individuaalset teenindusviisi, paariviisilist teenindust või meeskondlikku teenindusviisi. Individuaalne teenindusviis tähendab, et üks kelner tegeleb oma laudades istuvate külalistega algusest lõpuni: võtab tellimuse, täidab selle ja arveldab. Eestis on see teenindusviis üldlevinud.

Paariviisiline teenindus tähendab, et ühes töösoonis on kaks kelnerit, kes tööülesandeid omavahel jagavad. Mõnes Eesti restoranis kasutatakse sellist teenindusviisi.

Meeskondlik teenindusviis tähendab, et kelnerid töötavad kolme-neljaliikmelistes rühmades. Rühma juhib vanemkelner, kes viibib pidevalt saalis ja organiseerib kogu tööd. Eestis pole see teenindusviis populaarne.

Kelneri töörežiim sõltub klientide nõudlusest. Normaalse tööpäev kestab 8 tundi. Lühendatud tööpäev on alaealistel ning osalise ja ajutise tööjõu puhul. Pikendatud tööpäeva kasutatakse kokkurusuritud töönädala või kahevahetuselise töötamise korral. Kokkurusuritud töönädal tähendab, et inimene on tööl vähem päevi nädalas ja siis korraga kauem. Kahevahetuseline töötamine tähendab, et töötatakse üle päeva või üle kahe-kolme päeva ja tööpäeva pikkus on kuni 12 tundi.

Tööpäeva alguse ja lõpu aeg määratakse kindlaks sisekorra-eeskirjade, töölepingu või töögraafiku alusel.

Libisev ehk astmeline töögraafik tähendab, et inimesed tulevad tööle ja lahkuvad töölt erinevatel kellaaegadel.

*Maie Kotkas, Anne Roosipõld,  
Restorani teenindus. Tallinn: Erahariduskeskus, 2003*



## SÕNAVARA

39. Pange kirja selle peatüki uued sõnad ja fraasid, mis on teile vajalikud.

Minu sõnastik









**8. Vastake küsimustele.**

1. Miks serveeritakse kangeid alkohoolseid jooke väikestest jalaga klaasidest?

---

2. Miks on konjakiklaas kumer, lühikese jala ja kitsa ülaosaga?

---

3. Miks peaksid klaasid olema läbipaistvad ja värvita?

---

4. Kas enne serveeritakse punased või valged veinid?

---

5. Mis joogid sobivad aperitiiviks?

---

6. Mis jooke sobib pakkuda järelroa juurde?

---

**9. Pange kelneri tegevused veini serveerimisel õigesse järjekorda.**

- Kelner annab veini maitsta kliendi esindajale.
- Kelner valab veini välja naistele.
- Kelner avab pudeli.
- Kelner eemaldab pudelilt fooliumi.
- Kelner esitleb veini kliendile.
- Kelner puhastab pudelisuu.
- Kelner valab veini välja isikule, kes jooki maitstes.
- Kelner valab veini välja meestele.

**10. Täitke dialoogi tühjad kohad.**

- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Kas teil mingit paremat kohta ei ole? Ma ei taha akna juures istuda. Seal kindlasti tuul tõmbab ja nii võin endale jälle seljavalu saada.
- Kelner: \_\_\_\_\_
- ...
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Ei, see mulle küll ei maitse. Olen seda siin varem joonud. See on nii hapu ja parkaine-rohke. Kas teil midagi magusamat ei ole?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Jah. Ja vaadake, et see oleks õige serveerimistemperatuuriga.

...

Kelner: \_\_\_\_\_

Klient: Ega siin polegi ju eriti midagi valida. Ma tahaksin suitsutatud pardifileed, aga seda teil ju muidugi pole.

Kelner: \_\_\_\_\_

Klient: Mhmm. Aga see on ju nii kallis.

Kelner: \_\_\_\_\_

Klient: Ahah. No siis toogegi mulle see pool. Ja veel üks klaas veini ja vett.

Kelner: \_\_\_\_\_

...

Kelner: \_\_\_\_\_

Klient: No aga kus siis praad on?

Kelner: \_\_\_\_\_

Klient: Mhmm. Eks ma siis ootan.

...

Kelner: \_\_\_\_\_

Klient: Kuulge, see liha on ju kõrbenud. Seda ma küll süüa ei saa. Tooge mulle uus portsjon, mis oleks normaalne.

Kelner: \_\_\_\_\_

...

Kelner: \_\_\_\_\_

Klient: Mulle? Aga see on kindlasti kallis ja ma ...

Kelner: \_\_\_\_\_

Klient: No kui nii, siis nii. Aitäh teile.

Kelner: \_\_\_\_\_

### 11. Kirjutage pildi juurde klaasi nimetus.



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**12. Pange kirja seitse tegevust, mida kelner teeb, kui teenindamist ette valmistab.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**13. Vastake küsimustele.**

1. Mida tähendab *töötsoon*?

---

2. Kui pikk on kelneri tavaline tööpäev? Millal kasutatakse lühendatud või pikendatud tööpäeva?

---

3. Mida tähendab libisev ehk astmeline graafik?

---

# 5

## KAUGELT JA LÄHEDALT

### Selles peatükis õpime:

- kirjeldama risoto, lasanje ja pastarogade valmistamist;
- kirjeldama pitsa valmistamist;
- soovutama kliendile erinevaid pirukaid;
- kirjeldama soolaseid pirukaid;
- kirjeldama enda välja mõeldud huvitava roa retsepti.

### RÄÄKIMINE

#### 1. Arutlege omavahel järgmiste küsimuste üle.

1. Missuguseid teiste maade rahvustoite te sageli sööte/valmistate? Miks eelistate just neid roogi?
2. Missuguseid teiste maade rahvustoite on teie arvates lihtne ja milliseid keeruline valmistada? Miks?
3. Milline on olnud kõige omapärasem rahvustoit, mida olete sünnud/valmistanud? Mille poolest see omapärane oli?

### KIRJUTAMINE

#### 2. Mida teate pastast? Täitke tabel oma teadmiste põhjal.

#### Pasta

Pasta päritolumaa	
Pasta koostisosad	
Pasta keemiline koostis	
Pasta liigid	
Pasta keetmine	
Pasta juurde sobivad kastmed	

## KUULAMINE

**3. Kuulake, mida ekspert pastast räägib (tekst 21). Parandage ja täiendage ülesande 2 vastuseid vajaduse korral.**



## KUULAMINE. LUGEMINE. SÕNAVARA

**4. a. Kuulake teksti 21 veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige ülesande 3 vastuseid.**

Kui tahate söögiks valmistada midagi kiiret, lihtsat, tervise- ja rahakotisõbralikku, on üks variante pasta. Pasta on pärit Itaaliast ja tähendab itaalia keeles tainast. Seda valmistatakse veest ja jahust ning mõnele sortidele lisatakse ka muna. Parim pasta tuleb durumjahust ehk kõvanisujahust, sest see talub hästi keetmist, ei kleepu kokku ega vaja loputamist.

Pasta on tervislik toit, mis sisaldab rohkesti süsivesikuid, aga vähe kaloreid. 100 grammi pastat sisaldab kõigest 1% rasva ja annab 98–134 kalorit. Ka on pastas kaltsiumi, rauda, fosforit ja magneesiumi, kõiki B-grupi vitamiine ja E-vitamiini.

Pastaliike on Itaalias sadu – kõik eri kujus ja mõõdus. Lisaks on suur hulk kastmeid ja täidiseid, mis tegelikult annavadki pastaroale maitse.

Kõige levinum – pikk pasta – jaguneb omakorda kõrspastaks (spagetid) ja ribapastaks (lintnuudlid). Munaga tooted on ribakujulised, vee-jahumakaroid aga kõrrekujulised. Värvilise pasta saamiseks lisatakse safranit (kuld kollane värvus), spinatit (roheline) ning punapeeti ja tomatit (punane).

Täidetud ja kihiliste pastade hulka kuuluvad tortelliinid, ravioolid ja lasanjeplaadid.

Vigurnuudleid (kõikvõimalikke sõlmekesi, tähestikke ja tähekesi) kasutatakse peamiselt suppides ja puljongites.

Pastaroad valmistajad peaksid eriliselt silmas pidama keeduaega – hea pasta on *al dente* ehk hamba all pisut naksuv. Toiduõli pole mõtet keeduvekke lisada. Küll võib aga segada oliiviõli pasta sisse siis, kui see on pärast keetmist sõelal kurnatud ja külma vee all pisut jahutatud. Oliiviõli ei lase pastal kokku kleepuda.

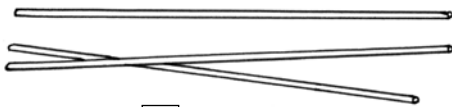
Kõige maitsev on pasta juurde tavaline tomatibasiilikukaste. Värskest purustatud tomatitele tuleb lisada varssellerit, porgandit, veidi head punast veini. Ja ei mingit koort! Itaalia road on niigi rammusad. Ning vein peab olema nii kvaliteetne, et kõlbaks ka toidu kõrvale serveerida.

Väga levinud on pasta kõrvale ka traditsiooniline õlikaste – pesto.

*Kaire Kengi järgi, <http://www.ohtuleht.ee>*

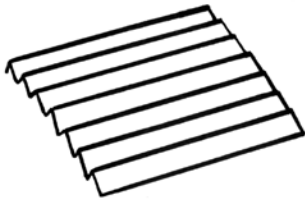
**b. Valige sama tähendusega fraas: a või b.**

1. tervise- ja rahakotisõbralik toit a) tervislik ja mõistliku hinnaga toit b) ebatervislik ja kallis toit
2. talub hästi keetmist a) seda ei tohi kaua keeta b) seda tohib kaua keeta
3. pasta liike on sadu a) pastasorte on väga vähe b) pastasorte on väga palju
4. täidetud ja kihiliste pastade hulka kuuluvad a) täidetud ja kihilised pastad on b) täidetud ja kihilised pastad ei ole
5. eriliselt peaks silmas pidama keeduaega a) keetmise aega on vaja täpselt jälgida b) keetmise aega ei pea väga täpselt jälgima
6. hamba all pisut naksuv a) täiesti pehme b) mitte täiesti pehme
7. oliiviõli ei lase pastal kokku kleepuda a) kui lisada oliiviõli, ei kleepu pasta kokku b) kui lisada oliiviõli, kleepub pasta kokku
8. Itaalia road on niigi rammusad a) Itaalia toidud on isegi lahjad b) Itaalia toidud on isegi kaloririkkad

**SÕNAVARA****5. Ühendage pilt ja nimetus. Kirjutage iga pildi juurde sobiv number.**












1. Sarvekesed
2. Spagetid
3. Lintnuudlid
4. Vigurtooted
5. Lasanje
6. Täidetud pasta

## KIRJUTAMINE. GRAMMATIKA

### 6. Pange kirja pastatoodete valmistamise meelespea. Kasutage käsu mitmuse vormi.

#### Kuidas valmistada head pastat

- Võtke \_\_\_\_\_ !  
\_\_\_\_\_ !
- Ärge \_\_\_\_\_ !  
\_\_\_\_\_ !
- Ärge \_\_\_\_\_ !  
\_\_\_\_\_ !  
\_\_\_\_\_ !

Head isu!

## SÕNAVARA. KUULAMINE

### 7. Leidke pesto koostisosad. Tõmmake igas paaris vale variant maha.

#### Pesto

- 3 dl peenestatud värsket basiilikut / piparmünti  
 2 küüslauguküünt / mugulsibulat  
 50 g päevalilleseemneid / seederänni-seemneid  
 1,5 dl päevalilleõli / oliiviõli  
 paar näputäit soola / suhkrut  
 1 dl riivitud Parmesani juustu / Philadelphia toorjuustu  
 1 sl apelsinimahla / sidrunimahla



## GRAMMATIKA

### 8. a. Tutvuge ainsuse vormi moodustamisega. Vastake küsimustele.

Mida teen?	Tee!	Ära tee!
1.		
Teen kastet ( <i>mida?</i> ).	Tee kastet ( <i>mida?</i> )!	Ära tee kastet ( <i>mida?</i> )!
Keedan makarone ( <i>mida?</i> ).	Keeda makarone ( <i>mida?</i> )!	Ära keeda makarone ( <i>mida?</i> )!
2.		
Teen kastme ( <i>mille?</i> ) valmis.	Tee kaste ( <i>mis?</i> ) valmis!	Ära tee kastet ( <i>mida?</i> ) valmis!
Keedan makaronid ( <i>mis?</i> ) valmis.	Keeda makaronid ( <i>mis?</i> ) valmis!	Ära keeda makarone ( <i>mida?</i> ) valmis!

#### Sõna *kaste* vormid

kaste, kastme, kastet

**Küsimused**

1. Kuidas moodustame vormist *mida teen* käsu ainsuse vormi?
2. Kui nimisõna vastab vormis *mida teen* küsimusele *mida?*, siis mis küsimusele vastab ta käsu vormis?
3. Kui nimisõna vastab vormis *mida teen* küsimusele *mille?*, siis mis küsimusele vastab ta käsu vormis?
4. Kui nimisõna vastab vormis *mida teen* küsimusele *mis?*, siis mis küsimusele vastab ta käsu vormis?

**b. Moodustage lauseid a-osa tabeli eeskujul.**


---



---



---



---



---

**GRAMMATIKA. KUULAMINE**

**9. Kirjutage kasti all olevad sõnad joonele õigesse kohta käsu ainsuse vormis. Seejärel kuulake teksti 23 ja võrrelge oma vastustega.**

**Kuidas teha pestot**

- \_\_\_\_\_ basiilik uhmrisk või köögikombainiga.
- \_\_\_\_\_ küüslauk ja seederänni-seemned.
- \_\_\_\_\_ kõik koostisosad ühtlaseks massiks.
- \_\_\_\_\_ vähehaaval õli ja sool.
- \_\_\_\_\_ riivitud juust ja sidrunimahl.
- \_\_\_\_\_ pesto väikesesse klaaspurki.
- \_\_\_\_\_ pesto pind oliiviõlikihiga.

**Sõnad**

hulka segama / juurde panema / katma / lisama / peenestama / tõstma / töötlemata

Maire Suitsu järgi, <http://www.toidutare.ee>

**GRAMMATIKA**

**10. Lugege ülesande 6 tekst ette nii, et kasutate käsu ainsuse vorme.**

**GRAMMATIKA**

**11. Töötage paaris.**

**Paariline A, esitage paarilisele kolm küsimust mingi rahvusroa valmistamise kohta.**

**Paariline B, vastake. Kasutage käsu ainsuse vormi.**

A: Ütle palun, kui palju riisi ma pean võtma, kui tahan teha risotot neljale inimesele?

B: Võta ...



## LUGEMINE

### 12. Töötage kolmekesi rühmas.

**Õppija A, pange risoto tegemise õpetus õigesse järjekorda.**

**Õppija B, pange lasanje tegemise õpetus õigesse järjekorda.**

**Õppija C, pange pastaroa tegemise õpetus õigesse järjekorda.**

### Risoto

#### Koostis

1 sidrun

1 sibul

3 sl võid

3 dl risotoriisi

6 dl vett või kanapuljongit

1 dl riivitud Parmesani juustu

soovi korral soola

#### Valmistamine

- Haki sibul peeneks.
- Kuumuta potis või ja selle sees sibul. Seejärel lisa riis ja sidrunikoor.
- Hauta, kuni riis on küps.
- Maitsesta sidrunimahla ja riivitud Parmesani juustuga, vajadusel lisa ka veidi soola.
- Kuumuta riis pidevalt segades kiiresti klaasjaks.
- Lisa jaokaupa kuum vesi või kanapuljong, lase enne iga järgmise kulbitäie lisamist vedelikul riisi sisse imenduda.
- Lõika sellest õhukesti kollaseid kooreliistakuid.
- Pese sidrun puhtaks.



### Lasanje

#### Koostis

600 g hakkliha

500 g purustatud tomatit

250 g hakitud šampinjone

2 sibulat

1-2 küüslauguküünt

1 tl hakitud peterselli

1 tl punet

1 tl tšillipulbrit

soola

musta pipart

500 g riivitud juustu

lasanjeplaate



**Valmistamine**

- Enne serveerimist lasse 10 minutit seista, kõrvale paku saia ja salatit.
- Küpseta 30–45 minutit 220-kraadises ahjus.
- Lao jälle paar kihti hakklihakastet ja lasanjeplaate. Pealmiseks kihiks puista riivjuustu.
- Laota peale kiht lasanjeplaate, siis jälle kiht lihakastet.
- Laota viilutatud šampinjonid hakklihale, seentele kiht riivitud juustu.
- Lisa tomatikonserv, maitsesta pune, peterselli, tšillipulbri, soola ja pipraga.
- Määri ahjuvorm kergelt õliga, laota põhjale kiht hakklihakastet.
- Pruunista hakkliha kergelt pannil, lisa sibul ja küüslauk.

**Pastaroog****Koostis**

- 500 g *linguine*-makarone
- 2 munakollast
- 50 g riivitud Parmesani (ja veel veidi serveerimiseks)
- 1-2 dl 35% rööska koort
- 1 sidrun (mahl ja riivitud koor)
- 1 sl võid
- hakitud värsket peterselli

**Valmistamine**

- Lisa riivitud Parmesani juust, röösk koor, sidrunikoor ja mahl, klopi ühtlaseks.
- Kurna *al dente* pasta hoolega ning pane tagasi potti.
- Lisa või ning sega hoolega, et kogu pasta oleks kergelt võiga koos.
- Puista peale riivitud Parmesani juustu ning rohkest hakitud peterselli.
- Serveeri kohe.
- Siis lisa sidrunikaste ja sega läbi.
- Kalla makaronid serveerimiskaussi.
- Keeda *linguine*'i-pasta keevas soolases vees *al dente*.
- Pane munakollased kaussi, klopi kahvliga lahti.



<http://www.nami-nami.ee>

**RÄÄKIMINE**

**13. a. Jutustage ülesandes 12 loetud õpetus oma rühmakaaslastele. Otsustage ühiselt, kas retsept on õige; vajaduse korral tehke parandused.**

**b. Võrrelge oma tulemust teiste rühmadega.**

## KUULAMINE

14. Kuulake teksti 24 ja kontrollige ülesande 12 vastuseid.

## RÄÄKIMINE

15. Töötage paaris järgmiste punktide järgi.

Paariline A jutustab mõnest oma kogemusest lasanje, risoto või pastaroa valmistamisel.

Paariline B kuulab ning esitab täpsustavaid küsimusi. Paariline A vastab küsimustele.

Paariline A esitab küsimusi. Paariline B vastab neile oma arvamuse järgi.

## SÕNAVARA

16. Leidke loetelust järgmised toiduained.

- Seened
- Kodumaised toiduained
- Köögiviljad
- Teraviljad
- Toiduained, mida sageli kasutate

### Loetelu

austerservik / avokaado / baklažaan / bataat / hernes / Hiina kapsas / hirss / ingver / jäasalat / kaalikas / kabatšokk / kaer / kartul / kookospähkel / kukeseen / kurk / kõrvits / käharpeakapsas / lillkapsas / lääts / maapirn / maapähkel / mais / mandel / melon / moon / murulauk / mustjuur / must rõigas / mädarõigas / naeris / nisu / nuikapsas / oder / paprika / parapähkel / pastinaak / patisson / peet / petersell / pilvik / pistaatsiapähkel / porgand / porru / puravik / rabarber / redis / riis / riisikas / rooskapsas / saago / salat / salatkress / sarapuupähkel / seederännipähkel / seller / sibul / sirmik / sojauba / spargel / spargelkapsas / spinat / šampinjon / tatar / till / tomat / trühvel / uba / valge peakapsas



## GRAMMATIKA

## 17. Täitke tabel näidise järgi.

Ainsus I vorm <i>Mis?</i>	Ainsus II vorm <i>Mille?</i>	Ainsus III vorm <i>Mida?</i>	Mitmus II vorm <i>Mille?</i>	Mitmus III vorm <i>Mida?</i>
1.				<i>t &gt; id</i>
austerservik	austerserviku	austerservikut	austerservikute	austerservikuid
sirmik	sirmiku	sirmikut		
sibul	sibula	sibulat		
ilus	ilusa	ilusat		
porgand	porgandi	porgandit	porgandite	porgandeid
kartul	kartuli	kartulit		
pähkel	pähkli	pähklit	pähklite	pähkleid
spargel	spargli	sparglit		
kaalikas	kaalika	kaalikat		
jõhvikas	jõhvika	jõhvikat		
hernes	herne	hernest		
kapsas	kapsa	kapsast		
kollane	kollase	kollast	kollaste	kollaseid
väike	väikse	väikest		
2.				<i>d &gt; id</i>
hea	hea	head	heade	häid
muu	muu	muud		
3.				<i>t &gt; i</i>
roheline	rohelise	rohelist	roheliste	rohelisi
värviline	värvilise	värvilist		
kukeseen	kukeseene	kukeseent	kukeseente	kukeseeni
mustjuur	mustjuure	mustjuurt		
suur	suure	suurt		
4.				<i>i &gt; e</i>
vürts	vürtsi	vürtsi	vürtside	vürtse
šampinjoni	šampinjoni	šampinjoni		
kurk	kurgi	kurki		
5.				<i>sid</i>
uba	oa	uba	ubade	ubasid
avokaado	avokaado	avokaadot	avokaadode	avokaadosid
porru	porru	porrut		

## RÄÄKIMINE. SÕNAVARA

### 18. Töötage paaris.

**Paariline A, valige ülesandest 16 üks sõna ja esitage seda kasutades küsimus näidise järgi.**

**Paariline B, vastake. Mida rohkem variante ja mida huvitavamad, seda parem!**

#### Näidis

Mida saab teha *spinatist*? (II vorm + -st)

Mis toitudes saab kasutada *spinatit*? (III vorm)

Mida saab teha *porganditest*? (mitmus II vorm + -st)

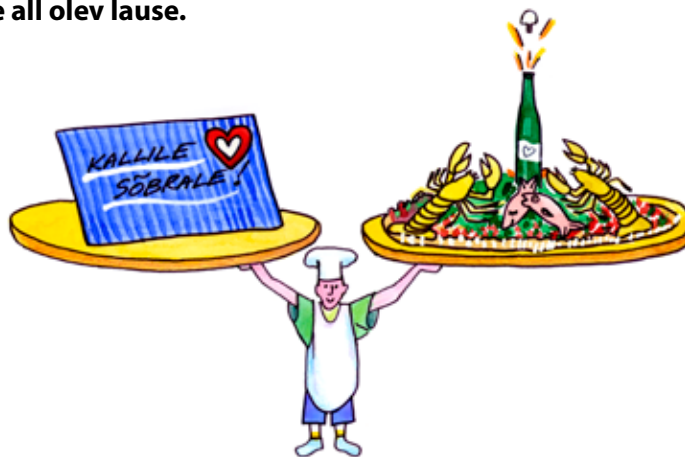
Mis toitudes saab kasutada *porgandeid*? (mitmuse III vorm)

## LUGEMINE

### 19. a. Lugege uudis läbi. Lõpetage uudise all olev lause.

Šoti kokk Domenico Crolla sõitis selle aasta sõbrapäeval Itaaliasse, et valmistada seal ühe advokaadi ja tema abikaasa tellimusel maailma kalleim pitsa.

3000 eurot (46 920 krooni) maksev pitsa kannab nime Pizza Royale 007 ja sisaldab söödavat kulda, maailma parimas konjakis marineeritud homaare ning šampanjasse uputatud kaaviari. Lisaks neile luksustoiduainetele on pitsakattes ka tomatipastat, Šoti suitsulõhet ja hirveliha. „Minu arvates on see pitsa ideaalne sõbrapäevakingitus,” sõnas kokk.



Eelmine maailma kalleim pitsa valmistati Londonis kuulsale Briti telekokale Gordon Ramsey'le kuuluvas restoranis. Muu hulgas sisaldas see pitsa ka valgeid trühvleid ja kitsejuustu.

#### Lause

Maailma kõige kallimas pitsas kasutati (*mida?*) söödavat kulda, \_\_\_\_\_

<http://www.tarbija24.ee>

### b. Kommenteerige selle pitsa koostisosasid.

## SÕNAVARA

### 20. Pange kirja toiduaineid, mida sobiks panna pitsakattesse. Püüdke olla loominguline!

Pitsakattesse sobiks panna *vorsti, seeni*, \_\_\_\_\_

---



---



---



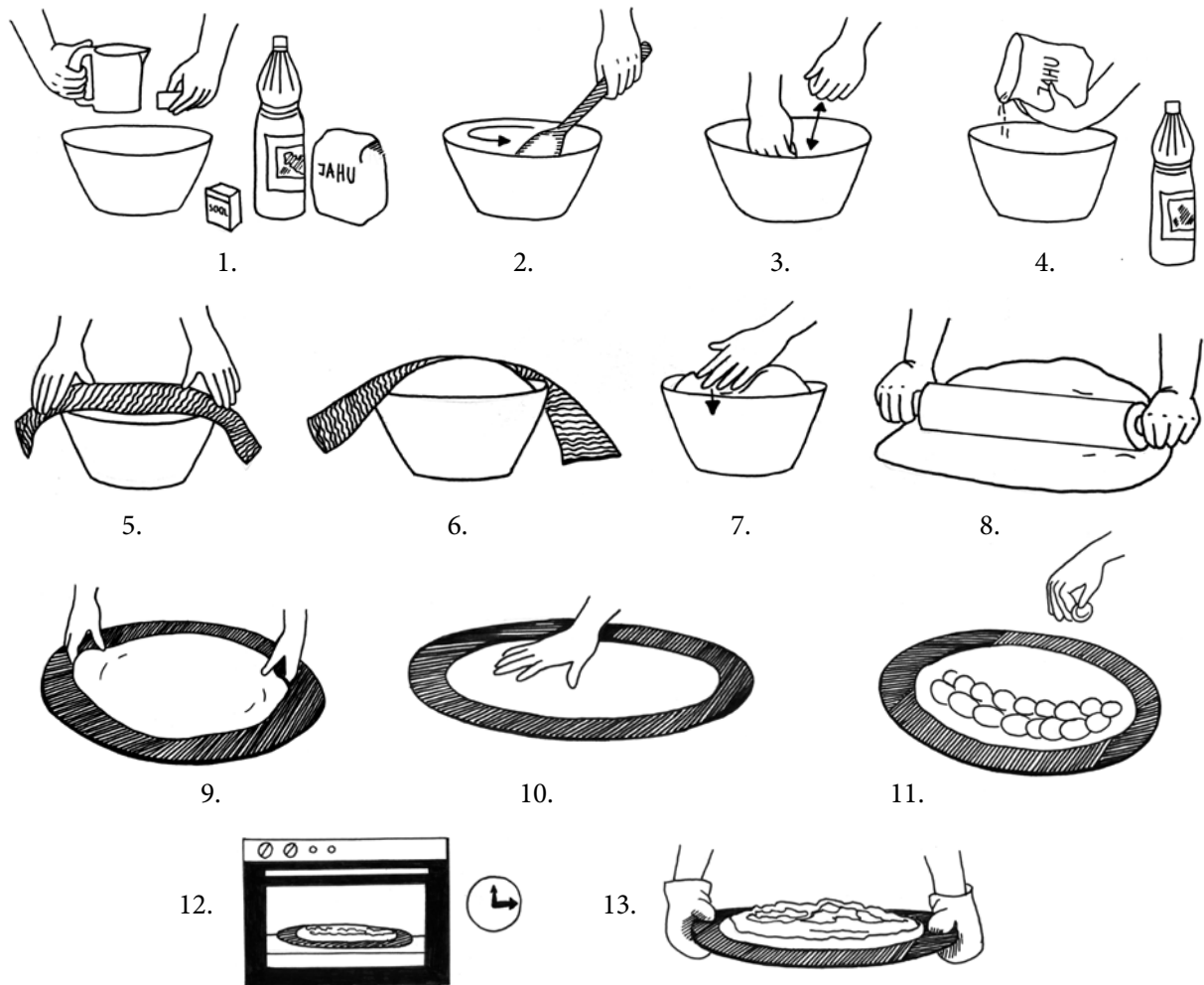
---



---

## RÄÄKIMINE

21. a. Vaadake pildiseeriat. Leidke iga pildi juurde sobivad sõnad.



## Sõnad

katab / katab kinni / kerkib / küpsetab / lisab / rullib / segab / silub / sõtkub / tõstab / vajutab alla / võtab / võtab välja

b. Jutustage pildiseeria järgi, kuidas kokk pitsat valmistab. Kasutage seejuures järgmisi lausealgusi.

Kõigepealt ...  
Siis ...  
Nüüd ...  
Pärast seda ...  
Samal ajal ...  
Vahepeal ...  
Lõpuks ...



## KUULAMINE

**22. Kuulake, kuidas kokk räägib pitsa valmistamisest (tekst 25). Pange kirja pitsa koostisosad ja tegemise käik.**

Koostisosad

---



---



---

Tegemise käik

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

## KUULAMINE. LUGEMINE

**23. Kuulake teksti 25 veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige ülesande 22 vastuseid.**

Täna valmistame traditsioonilise pitsa. Kõigepealt teeme taina. Võtame 25 g presspärimi, 3 dl vett, 6 dl jahu, 0,5 tl soola ja 2 sl õli. Sellest kogusest jätub üheks ahjuplaadisuuruseks, kaheks 30 cm läbimõõduga või neljaks väikeseks põhjaks. Nüüd pudendame pärimi kausi põhja, lisame käesooja (37–40 °C) vee ning segame, kuni pärm lahustub. Edasi lisame soola ja peaaegu kogu jahu. Sõtkume tainast mõni minut, siis lisame veel jahu ja õli. Tainas peaks tulema pehmeõitu. Sõtkume tainast, kuni see on muutunud ühtlaseks ja läikivaks ning lööb käte küljest ja kausi küljest lahti. Nii. Tainas ongi valmis. Nüüd laseme tal kinnikaetult 30 minutit kerkida.

...

Nii. Tainas on ilusasti kerkinud. Vajutame taina kätega alla ja rullime vähese jahu abil 0,5 cm pakuseks. Seejärel tõstame selle plaadile. Silume õlise käega üle ning katame lisanditega, servad jätame



vabaks. Paneme pitsa ahju ja küpsetame 225 °C juures 10–15 minutit.

...

Nii, nüüd on pitsa servad pruunid ja katteks riputatud juust täiesti sulanud. Võtame pitsa ahjust välja.

*Maire Suitsu järgi, <http://www.naistemaailm.ee>*

**LUGEMINE**

**24. Lugege läbi pitsakastme valmistamise õpetus. Muutke koostisosade koguseid, nii et nendest piisaks ülesandes 23 kirjeldatud pitsa valmistamiseks.**

**Lihtne pitsakaste ühele tainakogusele (u 2 dl)**

2 sl õli \_\_\_\_\_

3 sl vett \_\_\_\_\_

1 suurem sibul \_\_\_\_\_

1 küüslauguküüs \_\_\_\_\_

400 g purk purustatud tomateid \_\_\_\_\_

1 sl tomatipastat maitse tugevdamiseks \_\_\_\_\_

1 sl pitsamaitseainet \_\_\_\_\_

1 sl suhkrut \_\_\_\_\_

veerand tl purustatud musta pipart \_\_\_\_\_

1 tl soola \_\_\_\_\_

Kuumuta hakitud sibulat ja küüslauku õlis, lisa vett ja hauta umbes 10 minutit. Lisa ülejäänud ained ning lase ilma kaaneta haududa vähemalt 30 minutit, kuni kogu vaba vedelik on aurustunud ning kaste on muutunud paksuks ja tumedaks.

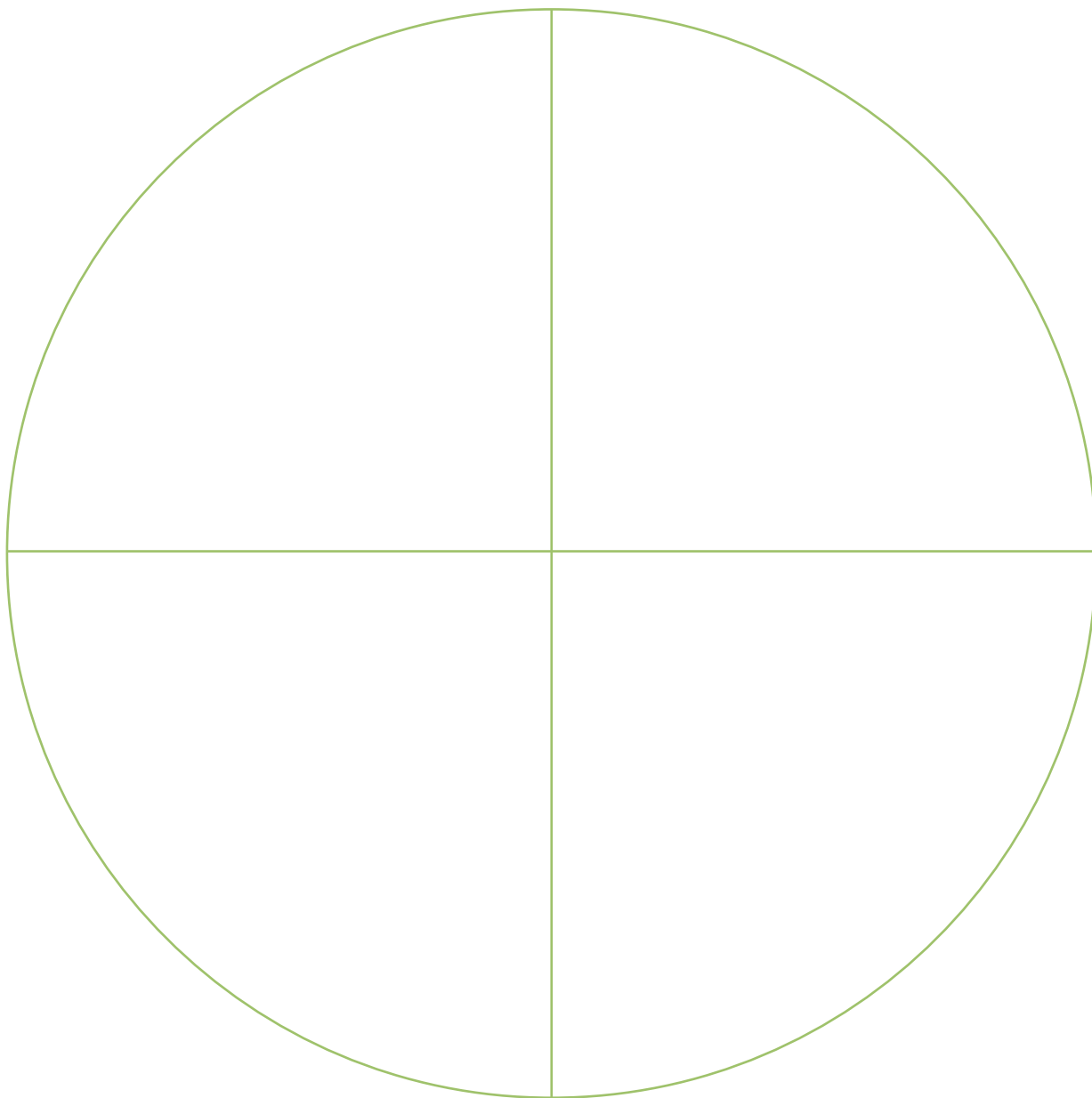
*Maire Suitsu järgi, Pitsade pillerkaar,  
<http://www.naistemaailm.ee>*



## RÄÄKIMINE

**25. Töötage neljakaupa rühmas järgmiste punktide järgi.**

- Koostage assortiipitsa kate, st ühele pitsale neli erinevat, aga omavahel kokkusobivat katet. Kirjutage iga katte kirjeldus pitsa ühte sektorisse.



- Tutvustage oma retsepte teistele rühmadele.

## KUULAMINE

### 26. Kuulake teksti 26 ja vastake järgmistele küsimustele.

1. Kas see oli tavapärane klient või millegi poolest eriline? Põhjendage.
2. Millises meeleolus oli klient?
3. Mis tekitas probleeme?
4. Kas ettekandja käitus professionaalselt?
5. Kuidas oleksite teie selles situatsioonis ettekandja asemel käitunud?

## KUULAMINE. LUGEMINE

### 27. Kuulake teksti 26 veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige ülesande 26 vastuseid.

- Ettekandja: Tere! Kas olete valmis tellima?
- Klient: Ee ... Tegelikult ma tahtsin küsida, kas ...
- Ettekandja: Jah, palun.
- Klient: Ma sooviksin proovida midagi eestipärast. Aga teil on siin ainult pitsad ja muud rahvusvahelised road.
- Ettekandja: Jah, meil on tõesti suur valik igasuguseid toite, aga eestipärast leiame ka. Näiteks vaat siin lehel on erisugused pirukad. Siit leiate kindlasti midagi.
- Klient: Väga tore. Aga neil on kõigil nii imelikud nimetused, et on raske aru saada, mis pirukaga ikka tegemist on.
- Ettekandja: Jah, meil on tõesti püütud toitudele põnevamad nimed panna. On ju tunduvalt huvitavam süüa näiteks Talutütre kooki kui lihtsalt odrakaraskit.
- Klient: Noo, ma ei tea ...
- Ettekandja: Jah, aga mida siis ikkagi teile soovitada? Alustame vast sellest, et kas te soovite soolast või magusat pirukat?
- Klient: Eee ... Ma arvan, et mõlemad võivad olla.
- Ettekandja: Ahah. Et siis soolane nagu põhiroaks ja magus järelroaks. Kas ma sain õigesti aru?
- Klient: Jah, aga siit ei saa ju seda ka aru, missugused on soolased ja missugused magusad.
- Ettekandja: No näiteks need kolm on soolased.
- Klient: Kas te võiksite neid ka natukene lähemalt kirjeldada? Et mis tainast nad tehtud on ja mis seal sees või peal on?
- Ettekandja: Need kaks on tavalisest pärmitainast lahtised pirukad. Ühel on maksa-singi-munakate ja teiseks katteks on tuunikala.
- Klient: Aga kas teil mõnest muust tainast ka on?
- Ettekandja: Jah, see peaks olema lehttainast ja see muretainast.
- Klient: Aga ma ei soovi sellist, mis väga palju kaloreid annab. Saate ise aru, varsti ju rannahooaeg tulemas ja ...
- Ettekandja: Teate, siis ma ei oskagi teile midagi soovitada. Aga lähen küsin igaks juhuks veel kõrgist järele. Nemad teavad kindlasti paremini.

## LUGEMINE. KIRJUTAMINE

28. Töötage paaris järgmiste punktide järgi.

Paariline A, otsige mõne soolase piruka retsept. Täitke selle kohta lahter A.

Paariline B, otsige mõne soolase piruka retsept. Täitke selle kohta lahter B.

Seejärel täitke lahter C. Kirjutage sinna need asjad, mis kahel pirukal on samad.



<p><b>A</b></p> <p>Piruka nimi</p>   <p>Tainas</p>  <p>Kate või sisu</p>   <p>Muu</p>	<p><b>C</b></p> <p>Piruka nimi</p>   <p>Tainas</p>  <p>Kate või sisu</p>   <p>Muu</p>	<p><b>B</b></p> <p>Piruka nimi</p>   <p>Tainas</p>  <p>Kate või sisu</p>   <p>Muu</p>
---	---	---

## RÄÄKIMINE

29. Töötage paaris. Lugege dialoog ette. Lõpetage laused oma sõnadega.

Ettekandja: Tere! Kas olete valmis ...?

Klient: Ee ... Tegelikult ma tahtsin küsida, kas ....

Ettekandja: Jah, palun.

Klient: Ma sooviksin proovida midagi .... Aga teil on siin ....

Ettekandja: Jah, meil on tõesti suur valik ..., aga .... Näiteks vaat siin lehel on ....

Klient: Väga tore. Aga neil on kõigil nii ....

Ettekandja: Jah, meil on tõesti ....

Jätkub →

- Klient: Noo, ma ei tea ...
- Ettekandja: Jah, aga mida siis ikkagi teile soovitada. Kas te soovite ...?
- Klient: Eee ... Ma arvan, et ....
- Ettekandja: Ahah. Et siis .... Kas ma sain õigesti aru?
- Klient: Jah. Kas võiksite seda ...?
- Ettekandja: See on tavaline ....
- Klient: Aga kas teil mõnda ...?
- Ettekandja: Jah, see peaks olema ....
- Klient: Aga ma ei soovi sellist, mis ....
- Ettekandja: Siis ....
- Klient: Aitäh. Ma siis võtan ....

## LUGEMINE

**30. Lugege teksti. Tõmmake joon alla kõigile toitudele, mida loo peategelane valmistab.**

### Parim viis umbrohost vabaneda on see ära süüa



Irje Karjus on Metsamoori turismitalu perenaine. Talu asub Lõuna-Eestis ning Irje elab seal koos abikaasa ja kolme koolialise lapsega. Irje on suurepärase kokk, kelle tehtud toidud viivad nii oma pere liikmetel kui ka külalistel keele alla. Tema

tehtud toidud ei ole aga päris tavalised – kevadel pakub ta näiteks pungasalatit ja nõgesesuppi koos ürdikaraskiga. Väga maitsvad on ka nõgesekotletid ja nõgesekrõpsud. Nõgesekrõpsude valmistamiseks tuleb teha hästi vedel pannkoogitainas ja segada hulka hästi peeneks hakitud nõgeseid. Teelusikaga tõstetakse ahjupannile hästi õhukesed tainakettad, mis siis ahjus küpsetatakse.

Sel aastal aga hakkas ettevõtlik naine valmistama ja müüma kuuseokkakomme. Ta oli juba kaua aega mõelnud, mis oleks see, mida on Eestis terve aasta jooksul saada. Kord metsas jalutades tuligi mõtte kasutada kuuseokkaid. Retsepti väljatöötamine ja registreerimine võttis päris kaua aega. Nüüd on aga kommid, mis sisaldavad kuuseokkaid, mett, pohli, tatart ja tumedat šokolaadi, poodides müügil ning ostjate hulgas väga populaarsed.

See pole aga kindlasti veel kõik. Irjel on palju põnevaid ideid, mis ootavad elluviimist.

*Kristel Kirsi järgi, <http://www.maamajandus.ee>*





# 6

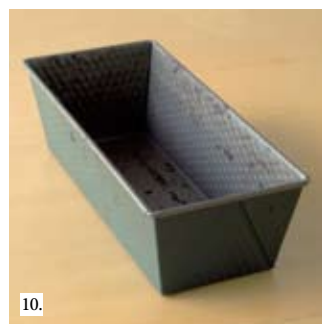
## LIHA VÕI KALA?

### Selles peatükis õpime:

- tundma koka töövahendeid ja köögiseadmeid;
- teadma sea ja veise rümba jaotustükke;
- kirjeldama lihatoite;
- kirjeldama lihatoitude valmistamist;
- kirjeldama mõne kalaroo valmistamist;
- soovitada prae juurde sobivat kastet;
- teenindama klienti, kellel on mingi toitumispüüang.

### SÕNAVARA

1. a. Mis töövahendid on pildil? Leidke iga töövahendi juurde õige nimetus. Tõlkige ülejäänud nimetused.







- ahjuvorm
- fileerimisnuga
- GN-nõud
- kaabits
- kauss
- kokanuga
- koorimisnuga

- kulp
- köögikäärid
- küpsetusvorm
- lihanuga
- lihavasari
- lõikelaud
- mõõtenõu

- näpitsad
- pann
- pannilabidas
- pintsel
- pott
- riiv
- segamislabis

- sõel
- tainalõikur
- tainarull
- termomeeter
- tõstetangid
- vispel
- väike nuga

**b. Kuulake ja näidake vastavat pilti.**



## GRAMMATIKA

## 2. Täitke tabel näidise järgi.

Ainsus I vorm <i>Mis?</i>	Ainsus II vorm <i>Mille?</i>	Ainsus III vorm <i>Mida?</i>	Mitmus III vorm <i>Mida?</i>
1.			
lõikur	lõikuri	lõikurit	lõikureid
vasar	vasara	vasarat	
kaabits	kaabitsa	kaabitsat	
pintsel	pintsl	pintslit	pintslaid
termomeeter	termomeetri	termomeetrit	
vispel	vispli	visplit	
labidas	labida	labidat	
2.			
vorm	vormi	vormi	vorme
riiv	riivi	riivi	
rull	rulli	rulli	
pann	panni	panni	
kauss	kausi	kaussi	
nuga	noa	nuga	nuge
sõel	sõela	sõela	sõelu
laud	laua	lauda	laudu
3.			
nõu	nõu	nõud	nõusid
4.			
---	---	---	kääre

## SÕNAVARA. GRAMMATIKA

## 3. Jätkake näidise järgi.

Mida tegema?

*koorima*

Mis?

*koorimine*

Milleks kasutatakse?

*koorimiseks*

## Sõnad

blanšeerima / fileerima / hakkima / keetma / koorima / kurnama / kätte saama / küpsetama / lõikama / mõõtma / peenestama / puhastama / praadima / rappima / riivima / segama / sõeluma / tõstma / tükel-dama / vahustama / vasardama

## SÕNAVARA. GRAMMATIKA

4. a. Täitke lüngad sobivate sõnadega ülesandest 3 õiges vormis. Mõnda sõna tuleb kasutada mitu korda.

b. Lugege harjutus ette. Kasutage sulgudes olevat sõna ainsuse III vormis. NB! Kolm sõna peavad olema mitmuse III vormis.



1. (Koorimisnuga) kasutatakse köögiviljade ja puuviljade \_\_\_\_\_ ja \_\_\_\_\_ .
2. (Väike nuga) kasutatakse \_\_\_\_\_ ja \_\_\_\_\_ ning kalade \_\_\_\_\_ .
3. (Kokanuga) kasutatakse köögivilja \_\_\_\_\_ ja \_\_\_\_\_ ning praadide \_\_\_\_\_ .
4. (Fileerimisnuga) kasutatakse kalade \_\_\_\_\_ .
5. (Lihanuga) kasutatakse toore liha \_\_\_\_\_ .
6. (Lõikelaud) kasutatakse toiduainete \_\_\_\_\_ .
7. (Köögikärid) kasutatakse kalade \_\_\_\_\_ ja maitserohelise \_\_\_\_\_ .
8. (Pannilabidas) kasutatakse toiduainete \_\_\_\_\_ .
9. (Kaabits) kasutatakse nõust toiduainete ja valmisroogade \_\_\_\_\_ .
10. (Segamislabidas) kasutatakse roogade \_\_\_\_\_ .
11. (Vispel) kasutatakse ainete \_\_\_\_\_ .
12. (Sõel) kasutatakse pastade ja tangainete ning puljongite ja kastmete \_\_\_\_\_ , köögiviljade \_\_\_\_\_ ja \_\_\_\_\_ , jahu ja tuhksuhkru \_\_\_\_\_ .
13. (Riiv) kasutatakse toiduainete \_\_\_\_\_ .
14. (Lihavasar) kasutatakse liha \_\_\_\_\_ .
15. (Ahjuvorm) ja (küpsetusvorm) kasutatakse \_\_\_\_\_ .
16. (Pann) kasutatakse \_\_\_\_\_ .

17. (Möötenõu) kasutatakse toiduainete \_\_\_\_\_ .
18. (Pott) kasutatakse \_\_\_\_\_ .
19. (Kulp), (tõstetangid) ja (näpitsad) kasutatakse toidu \_\_\_\_\_ .

## KUULAMINE

- 5. a. Kuulake ülesande 4 vastuseid (tekst 27). Kontrollige ja parandage vajaduse korral.**  
**b. Lugege ülesanne 4 veel kord ette. Kasutage sulgudes olevat sõna mitmuse III vormis.**

## RÄÄKIMINE

- 6. Töötage paaris. Mängige äraarvamismängu.**

**Paariline A, valige üks koka töövahend. Vastake paarilise küsimustele *jah* või *ei*.**

**Paariline B, arvake *kas*-küsimuste abil ära, mis vahendi kaaslane valis. Kasutage seejuures ka järgmisi väljendeid.**

Kas see asi on tehtud metallist / plastmassist / puust / ...?

Kas see asi on terav / aukudega / kõver / ...?

Kas seda asja kasutatakse lõikamiseks / segamiseks / pesemiseks / ...?

## SÕNAVARA

- 7. Pange kirja lihatoite.**

---



---



---



---



---

## LUGEMINE

- 8. Tutvuge ühe toidu koostisosadega. Mis toitu saaks neist valmistada?**

400 g pehmet vasikaliha või sea välisfileed

150 g Emmentali juustu

100 g keedusinki

1,5 dl jahu

2 muna

2 sl vett

1,5 dl riivsaia

soola ja pipart

## LUGEMINE. KUULAMINE

9. Lugege täidisega šnitsli retsepti. Pange laused õigesse järjekorda. Seejärel kuulake teksti 28 ja kontrollige oma vastuseid.



- Hoia šnitsleid paneeringu kinnitumiseks 2–4 tundi jahedas.
- Eemalda kinnitustikud ja prae šnitsleid rohkes õlis ühe-kahekaupa keskmisel kuumusel 6–8 minutit kummaltki poolt.
- Klopi 5 mm paksused lihaviilud toidukile vahel suureks ja õhukeseks.
- Kuivata lihaviilud köögipaberiga.
- Lao paneeritud šnitslid ühekordselt taldrikule.
- Lao pooled juustuviilud lihale, asetage peale sama suured singiviilud ja kata uuesti juustuviiludega.
- Klopi muna veega lahti.
- Lõika juust lihaviiludest 2 cm väiksemateks viiludeks.
- Pane katmata viilud alumistele ning suru munaga määratud servad tugevasti vastamisi. Võid kinnitada ka tikkudega.
- Pane pooled lihaviilud lõikelauale ritta.
- Paneeri šnitslid kõigepealt soola ja pipraga segatud jahus.
- Pintselda kõigi lihaviilude servad munaseguga.
- Seejärel paneeri neid kergelt lahtiklopitud munas.
- Viimasena paneeri šnitslid riivsaias.

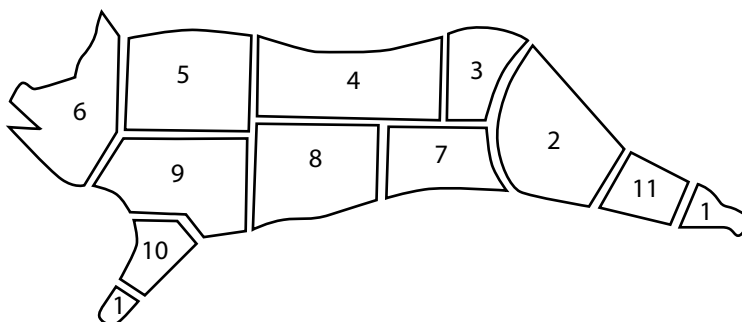
Maire Suitsu järgi, <http://www.toidutare.ee/>

## RÄÄKIMINE

10. Rääkige, kuidas teie šnitslit teete. Võrrelge ülesandes 9 kirjeldatuga. Mis on sarnane ja mis on erinev?

## SÕNAVARA

11. Kirjutage iga tüki juurde õige number.



- |                                  |                                   |   |  |
|----------------------------------|-----------------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> esikoot | <input type="checkbox"/> abatükk  | <input type="checkbox"/> seljakarbonaad | <input type="checkbox"/> tagakoot          |
| <input type="checkbox"/> jalad   | <input type="checkbox"/> pea      | <input type="checkbox"/> seljatükk      | <input type="checkbox"/> tagumine praetükk |
| <input type="checkbox"/> kõhuäär | <input type="checkbox"/> ribitükk | <input type="checkbox"/> singitükk      |  |

Sirje Rekkori järgi, Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2008

## SÕNAVARA

12. Õelge iga tüki kohta, mis toitude valmistamiseks see sobib. Vastused valige harjutuse alt. Sõnu võib kasutada mitu korda.

- Seajalad sobivad \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Singitükk sobib \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Tagumine praetükk sobib \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Seljakarbonaad sobib \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Seljatükk sobib \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Seapea sobib \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Kõhuäär sobib \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Ribitükk sobib \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Abatükk sobib \_\_\_\_\_ valmistamiseks.
- Koodid sobivad \_\_\_\_\_ valmistamiseks.

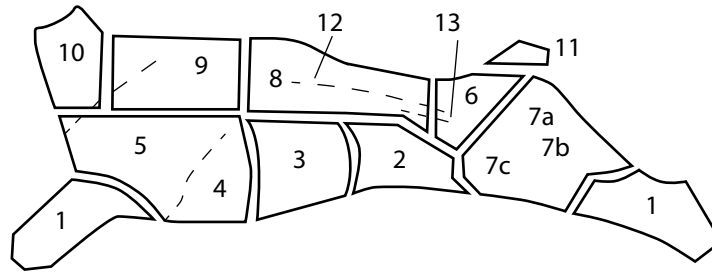
### Sõnad

ahju/praad, -prae  
 ahjus küpsetatud liha, -  
 grillitud ribi, -  
 hakkliha, -  
 hautatud liha/toidud, -toitude  
 herne/supp, -supi  
 karbonaad, -i  
 kastmed, kastmete

keedetud jalad, jalgade  
 keedetud liha, -  
 liha-köögiviljahautis, -e  
 sisefilee, -  
 sült, süldi  
 šnitsel, šnitsli  
 täidetud liharullid, -e

## SÕNAVARA

13. a. Kirjutage iga tüki juurde õige number.



- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> jalad             | <input type="checkbox"/> küljetükk           | <input type="checkbox"/> rinnatükk        | <input type="checkbox"/> sisemine praetükk |
| <input type="checkbox"/> kaelatükk         | <input type="checkbox"/> abatükk             | <input type="checkbox"/> sabaluu          | <input type="checkbox"/> välimise praetükk |
| <input type="checkbox"/> kõhuäär           | <input type="checkbox"/> nimme- ja seljatükk | <input type="checkbox"/> seljatüki esiosa | <input type="checkbox"/> välisfilee        |
| <input type="checkbox"/> külgmine praetükk | <input type="checkbox"/> praetükk            | <input type="checkbox"/> sisefilee        |  |

Sirje Rekkori järgi, Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2008

b. Õelge, mis lihatükist saab valmistada järgmisi toite.

biif/steek, -steegi, -steeki  
 bõfstrooganov, -i, -i  
 filee, -, -d  
 fondüü, -, -d  
 grillitud liha, -, -  
 hakkliha, -, -  
 hautis, -e, -t

liha/rullid, -rullide, -rulle  
 liha/vardad, -varraste, -vardaid  
 lõigud, lõikude, lõike  
 praad, prae, praadi  
 puljong, -i, -it  
 supp, supi, suppi

## SÕNAVARA. RÄÄKIMINE

### 14. Töötage paaris.

Paariline A, vaadake ristsõna A. Seletage paarilisele oma ristsõna sõnu, nii et paariline saaks need kirjutada tühja ruudustikku. Kasutage seejuures ka allpool toodud sõnu ja fraase.

Paariline B, vaadake tühja ristsõna järgmisel lehel. Täitke ristsõna paarilise kirjelduste järgi. Seejärel vahetage osad.

#### Ristsõna A

						1	B	I	I	F	S	T	E	E	K
2	Õ	H	T	U	S	Ö	Ö	K							
	3	P	I	L	A	F	F								
				4	A	S	U	U							
	5	R	O	M	S	T	E	E	K						
					6	R	O	S	T	B	I	I	F		
7	A	N	T	R	E	K	O	O	T						
					8	K	O	T	L	E	T				
				9	R	A	G	U	U						
	10	R	U	L	A	A	D								
					11	Š	N	I	T	S	E	L			
12	E	S	K	A	L	O	P	P							
	13	L	I	H	A	V	A	R	D	A	D				

#### Ristsõna B

						1	L	I	H	A	R	U	L	L	I	D
2	L	I	H	A	P	A	L	L	I	D						
					3	K	L	O	P	S						
4	Š	A	Š	L	Õ	K	K									
	5	H	A	K	K	L	I	H	A	R	U	L	L			
	6	V	O	R	M	I	R	O	O	G						
					7	H	O	M	M	I	K	U	S	Ö	Ö	K
	8	G	U	L	J	A	Š	Š								
	9	H	A	K	K	B	I	I	F	S	T	E	E	K		
					10	P	A	J	A	R	O	O	G			
					11	S	T	R	O	O	G	A	N	O	V	
12	H	A	K	K	Š	N	I	T	S	E	L					
	13	F	I	L	E	E										

See roog on tehtud sealihast / veiselihast / hakklihast / ...

See on praetud / hautatud liharoog.

Siia on lisatud riis / köögiviljad / ...

Selle tegemiseks kasutatakse sisefileed / ...

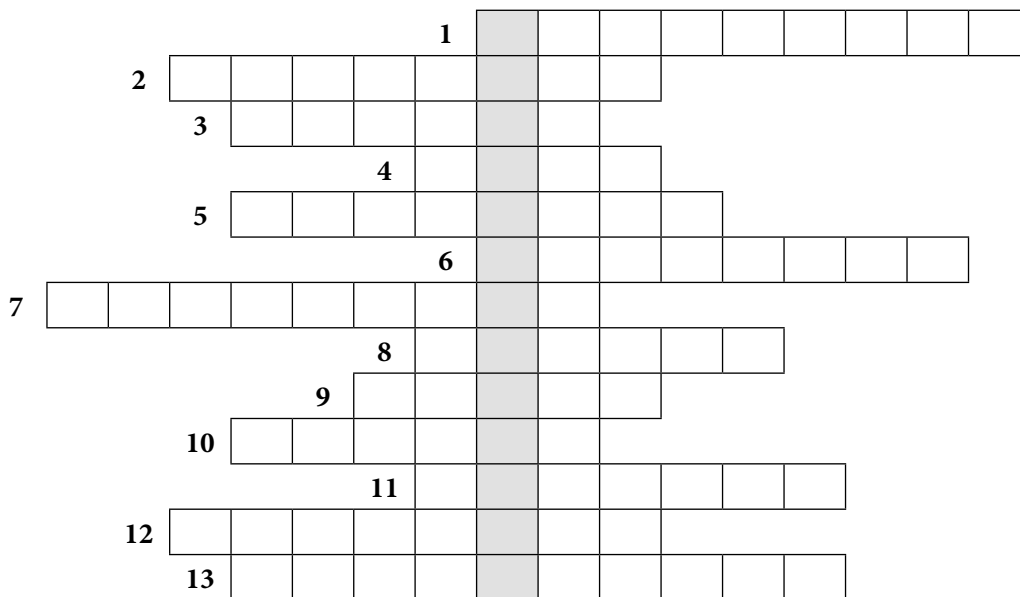
Toidus on kasutusel lihatükk tervelt / lõigud paksusega ... / tükid suurusega ... / ...

Liha praetakse ...

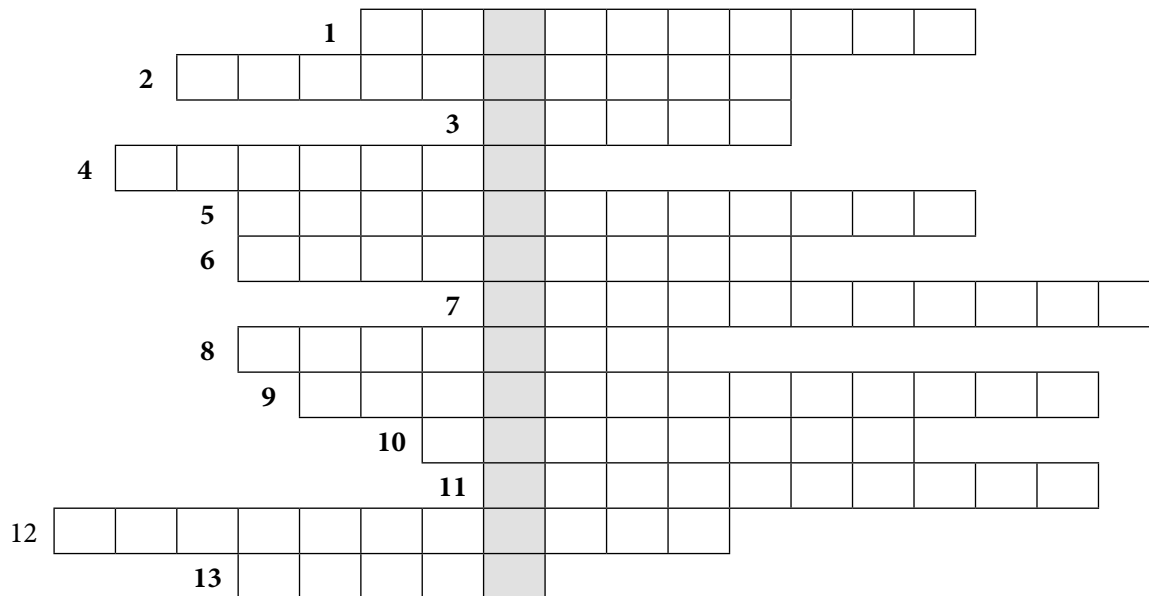
Liha maitsestatakse ...

Lisandiks sobib ...

Ristsõna A



Ristsõna B



**KIRJUTAMINE**

**15. Koostage oma lihatoidu retsept.**

Koostisained

---



---



---



---

---

---

**Valmistamine**

---

---

---

---

---

---

---

**RÄÄKIMINE**

16. Joonistage taldrikule oma praad, nii et on näha iga komponendi asetus. Tutvustage oma praadi teistele.



## KIRJUTAMINE

17. Milliseid seadmeid ja töövahendeid vajate ülesandes 15 koostatud roa valmistamiseks?  
Täitke tabelid.

### Seadmed ja töövahendid

Köögi sisustus	Kogus

Väikevahendid	Kogus	Väikevahendid	Kogus

## RÄÄKIMINE. KIRJUTAMINE

### 18. Vastake küsimustele oma arvamuse järgi.

1. Kus on kõige parem liha säilitada?

---

---

2. Kas liha peaks enne säilitamiskohta panemist pesema?

---

---

3. Mida saaks veel teha, et liha kauem säiliks?

---

---

4. Kuidas sulatada külmutatud liha?

---

---

5. Kuidas saada aru, et liha on värske?

---

---

6. Kuidas saab sitket liha pehmedada?

---

---

7. Millal ja millise veega peaks liha pesema?

---

---

8. Miks ei või lihale soola lisada toiduvalmistamise alguses?

---

---

9. Kuidas saab liha maitsestada keedusoola lisamata?

---

---

## KUULAMINE

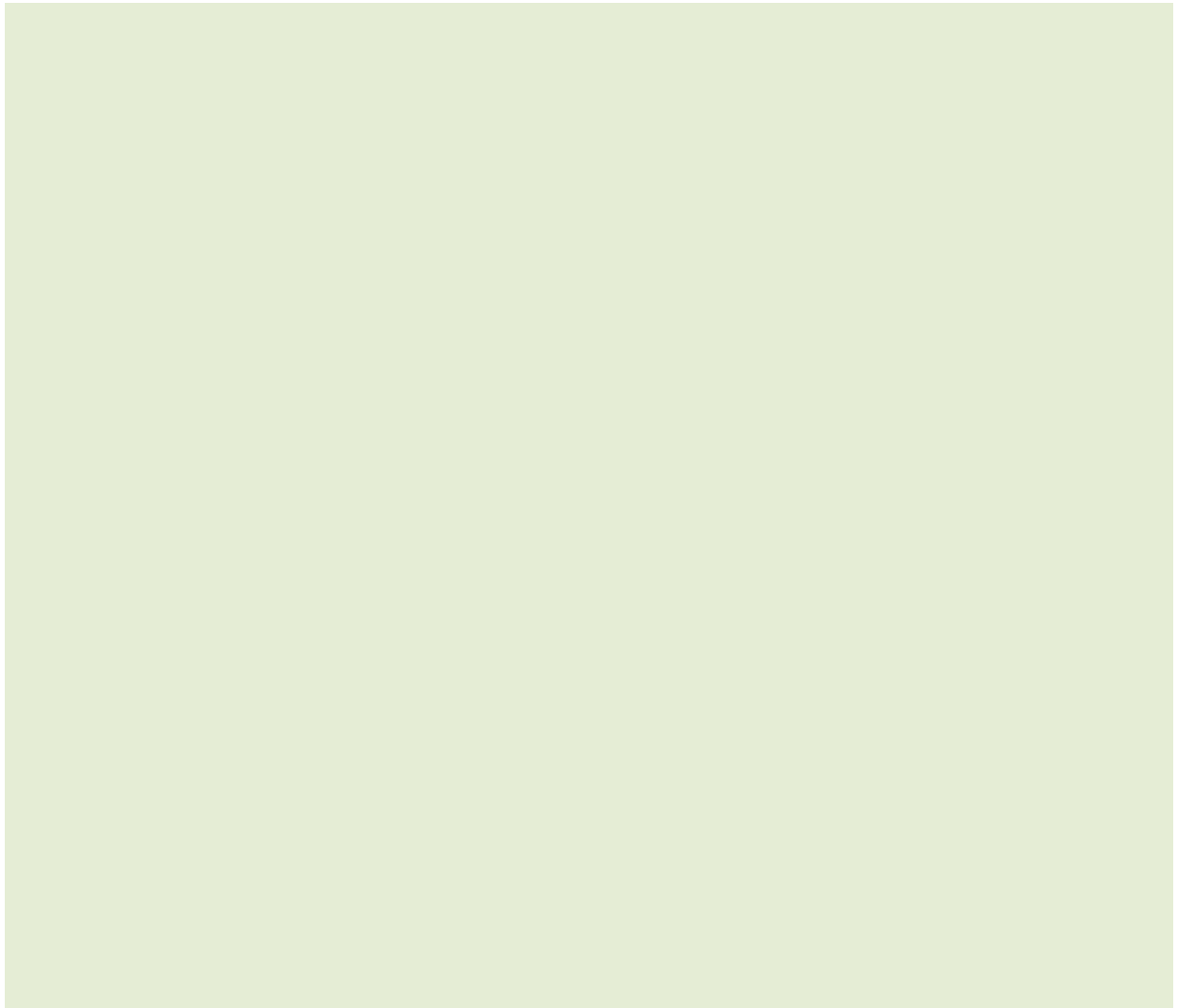
19. Kuulake ülesande 18 vastuseid (tekst 29). Täiendage ja parandage oma vastuseid vajaduse korral.

## RÄÄKIMINE

20. Milliseid nippe liharoogade valmistamiseks te veel teate? Tutvustage mõnda nippi kaaslastele.

## KIRJUTAMINE

21. Koostage meespea pannil praetud portsjonliharoogade valmistamise üldpõhimõtete kohta.



## SÕNAVARA

22. Lõpetage sõnad, nii et saate kalade nimetused.



- 1) rä \_ \_
- 2) si \_ \_
- 3) ah \_ \_ \_
- 4) ko \_ \_
- 5) ha \_ \_
- 6) rää \_ \_ \_

- 7) lõ \_ \_
- 8) fo \_ \_ \_ \_
- 9) tur \_ \_
- 10) ki \_ \_
- 11) le \_ \_

## RÄÄKIMINE

23. Vastake küsimustele.

1. Mis kalatoite te teate?
2. Mis kalatoite teile meeldib süüa? Miks?
3. Mis kalatoite te eriti ei armasta süüa? Miks?
4. Mis kalatoite teile meeldib valmistada? Miks?
5. Mis kalatoite teile ei meeldi valmistada? Miks?

## RÄÄKIMINE

24. Kas teate, kes on Vladislav Koržets ja kuidas on ta seotud kalatoitudega?

## LUGEMINE

### 25. Lugege teksti.

Leidke vastused ülesande 23 küsimustele. Märkige ära kõik tekstis esinevad kalad ja kalatoidud.

## Vladislav Koržets: „Kalatoidud olgu lihtsad!“



„Mina eelistan võimalikult lihtsalt valmistatavaid kalatoite. Kui retsept juba lugedes keeruline tundub, panen selle kõrvale,“ ütleb kalamees ja telekokk Vladislav Koržets. Ta peab aga väga oluliseks neid kalamehetarkusi, mis on elu jooksul õpitud. „Näiteks seda, et kala kardab vett. Peale kalasupiks mineva kala ei puhasta ma ühtegi kala vee all. Vere ja soomused pühin ära paberkäterätiga. Eriti just lõhet, mida on kavas soolata, ei tohiks mingil juhul veega pesta,“ soovib Koržets.

„Eelistan võimalikult lihtsaid retsepte. Parim näide heast lihtsast kalatoidust on ahvenafilee: kala-

tükid tuleb vaid jahus paneerida ja siis kuumal pannil ära praadida. Kui kalad on pannilt võetud, alles siis lisan veidi soola ja pipart.“

Eestimaiseid mageveekalu armastab mees üldse kõige rohkem. Ahvenast ja kiisast saab tema arvates kõige paremat uhhaad. Head kalasuppi on Koržetsi sõnul väga lihtne keeta. Ainult seda tuleks silmas pidada, et kala ei tohi keeta liiga pehmeks, vaid targem on jätta see poolkõvaks, siis on seda lihtne luudest puhastada. Samuti ei tohiks keeta liiga suurel tulel, keetmise ajal tuleb hoolikalt vahtu riisuda ja enne supipatta panemist kala hoolikalt pesta, sest veri muudab puljongi häguseks ning tekitab palju vahtu.

Turult tasub Koržetsi sõnul alati osta värsket räime. „Seda peetakse küll „vaese mehe heeringaks“, kuid tegelikult maitseb see kala suurepäraselt ja on väga heaks vahelduseks toidulaual.“

Kokaraamatuid Koržets tavaliselt ei kasuta. Ega retseptid tee sööki, söögi teeb ikka kokk. Vilets kokk teeb suurepäraest toorainetest halva roa, aga hea kokk teeb ka lihtsa retsepti järgi maitstva toidu.

*Kaire Kengi järgi, <http://www.ohtuleht.ee>*

## LUGEMINE

26. Lugege ülesande 25 teksti veel kord. Otsustage iga väite kohta, kas see on õige, vale või ei selgu tekstist.

1. Vladislav Koržetsile meeldivad kõik kalatoidud võrdselt. \_\_\_\_\_
2. Kalaprae jaoks puhastab Koržets kalu ilma veeta. \_\_\_\_\_
3. Koržets sai ahvenafilee retsepti ühelt meisterkokalt. \_\_\_\_\_
4. Uhhaa on Koržetsi lemmiksupp. \_\_\_\_\_
5. Uhhaad soovib Koržets keeta väiksel tulel. \_\_\_\_\_
6. Koržetsi arvates on heeringas parem kala kui räim. \_\_\_\_\_
7. Koržets on suurepäran kokk. \_\_\_\_\_

## RÄÄKIMINE

**27. Kommenteerige Vladislav Koržetsi arvamusi kalatoitude kohta. Millega olete nõus, millega mitte?**

## LUGEMINE. KIRJUTAMINE

**28. Otsige internetist või kokaraamatutest hea kalaprae retsept ja pange see kirja.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## RÄÄKIMINE

**29. Vastake küsimustele oma arvamuse järgi.**

1. Millised kastmed sobivad kalapraadide juurde?
2. Millised kastmed sobivad lihapraadide juurde?
3. Millised kastmed teile kõige rohkem maitsevad?
4. Milliseid kastmeid teile meeldib kõige rohkem valmistada? Miks?

## LUGEMINE

## 30. Ühendage pooled.



## Kastmed

- |                    |   |
|--------------------|---|
| 1. Valge põhikaste | a. Külm kaste sobib grillitud liha ja kalaga ning külmade kalasuupistetega. Külmast kastmest tuletatud tartarkaste sobib külmade kalasuupistete, praetud kala, seente ja köögiviljadega.                          |
| 2. Pruun põhikaste | b. Selle põhjal valmistatakse kala ja valge liha juurde sobivad heledad kastmed, näiteks mädarõika-, tomati-, sinepi-, paprika-, karri-, kappari- ja muna-kaste, <i>aurore</i> -kaste, <i>suprême</i> -kaste.     |
| 3. Hele põhikaste  | c. Need kastmed on õli-äädikakaste, hapupiimatoodetest kastmed ja mahlakastmed.   |
| 4. Võikastmed      | d. Selle baasil valmistatud kastmed sobivad keedetud kala, valge liha ja köögivilja juurde: sibula-, juustu-, seene-, spinati-, peterselli-, sinepi- ja munakaste.  |
| 5. Majoneeskaste   | e. Kõige tuntum selline kaste on Hollandi kaste. Tuletatud kastmetest sobivad praetud või grillitud liha- või kalaroogade juurde näiteks Béarni, Dijoni kaste, Poola kaste.                                       |
| 6. Salatikastmed   | f. See kaste on aluseks liharoogade juurde sobivatele pruunidele kastmetele, näiteks punase veini või madeirakastmele, pikantsele, Itaalia, jahimehe-, pipra-, sibula-, tomati-, hapukoore- või apelsinikastmele. |

Sirje Rekkori järgi, *Kulinaaria*. Tallinn: Argo, 2008



## KIRJUTAMINE

**31. Koostage kastme retsept ülesandes 15 kirjeldatud lihaprae juurde ja ülesandes 28 kirjeldatud kalaprae juurde.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## KUULAMINE

**32. Kuulake teksti 30 ning pange kirja kõik toidud ja joogid, mida kuulete.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## KUULAMINE. LUGEMINE

**33. Kuulake teksti 30 veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti. Kontrollige ülesande 32 vastuseid.**



Kelner: Tere. Tulge palun siia poole. Nii. Palun istuge siia.

Klient: Aitäh.

Kelner: Palun, siin on menüü.

Klient: Aitäh.

...

Kelner: Kas olete valmis tellima?

Klient: Jah, aga ... Õelge palun, kas teil ongi menüüs ainult lihatoitud?

Kelner: Enamik küll on tõesti lihast. Meil on liharestoran.

Klient: No siis on küll halvasti. Vaadake, ma olen nimelt taimetoitlane ja ei söö liha üldse.

Kelner: Aga ega päris kõik toidud, mida me pakume, siiski liha ei sisalda. Vaadake, siin leheküljel on näiteks salatid. Need esimesed on lihaga, aga viimased kolm ilma lihata.

Klient: Mhmh. Aga mis selles salatis näiteks siis on?

Kelner: Siin on erinevad värsked köögiviljad ja lisaks veel muna, juust ja kastmeks on õli-äädikakaste.

Klient: Nii et see ikka natuke täidab kõhtu ka?

Kelner: Kindlasti. See on päris tõhus roog.

Klient: Olgu, võtan siis selle. Aga ainult salatist jääb mulle küll väheks. Ma sooviksin mingit sooja toitu ka.

Kelner: Vaatame siis siia. Siin on supid. Siit leiame kindlasti kohe mitu ilma lihata suppi ka. Näiteks see on lillkapsapüreesupp ja see *gazpacho*. Mõlemad väga maitsvad.

Klient: Aga mis supid need täpsemalt on?

Kelner: See lillkapsapüreesupp on valmistatud lillkapsast ja lisatud vahukoort ja *gazpacho* on külm tomatissupp.

- Klient: Ei, aitäh. Neid ma ikka ei soovi. Aga te ütlesite, et teil on ilma lihata praade ka.
- Kelner: Jah, loomulikult. Nii, on kapsašnitsel ja siis on veel köögiviljaterriin.
- Klient: Oh, väga tore. Aga kas te võiksite öelda, millest see kapsašnitsel täpselt on valmistatud?
- Kelner: Seal on värske kapsas, mugulsibul ja muna. Ja see on praetud või ja taimeõli segus.
- Klient: Tore. Aga kas oleks võimalik kokka paluda, et ta asendaks või oliiviõliga?
- Kelner: Jah, loomulikult.
- Klient: Tore. Ma võtan siis selle kapsašnitsli.
- Kelner: Nii. Ja mida te magustoiduks soovite?
- Klient: Aga mida te soovitate?
- Kelner: Meie firmaröög on pohla *panna cotta*.
- Klient: Aga see on vist küll väga rammus.
- Kelner: Nojah, ega see eriti lahja küll ei ole. Aga kogus ei ole väga suur, nii et kaloreid sealt tegelikult palju ei saa.
- Klient: Ma eelistaksin siiski midagi lahjemat. Kas teil mingit puuviljasalatit on?
- Kelner: Päril puuviljasalatit ei ole, aga selle asemel võin pakkuda küpsetatud õuna pähkliäidisega. Ka tõeliselt hõrk.
- Klient: Jah, siis palun selle.
- Kelner: Ja mida joogiks võin pakkuda? Veini, vett, mahla, kohvi?
- Klient: Alkoholi ma ei soovi, ma olen roolis. Palun klaas apelsinimahla ja magustoidu juurde kohv koorega. See on nüüd küll kõik.
- Kelner: Aitäh tellimuse eest.

## RÄÄKIMINE

**34. Kujutage ette, et teie restorani tuleb klient, kellel on toidupiirang. Mida ei saa talle pakuda? Tooge näiteid ja põhjendage.**

1. Klient on taimetoitlane.
2. Klient soovib kaalus alla võtta.
3. Klient on tsöliaakiahaige.
4. Kliendil on laktoositalumatus.
5. Kliendil on suhkruhaigus.
6. Kliendil on toiduallergia säilitusainete ja toiduvärvide suhtes.

## RÄÄKIMINE. KIRJUTAMINE

**35. Töötage väikeses rühmas. Valige üks toitumiskiirang ülesandest 34. Koostage seda arvestades võimalikult huvitav ja mitmekesine menüü. Pange kirja toidud ja joogid koos koostisosadega. Esitlege oma menüüd teistele rühmadele.**

**SÕNAVARA**

36. Pange kirja selle peatüki uued sõnad ja fraasid, mis on teile vajalikud.

**Minu sõnastik**

# KOLMAS TEST

## 5. ja 6. peatükk

**1. Hinnake ennast 5-pallisel skaalal (5 – väga hästi; 4 – hästi; 3 – saan hakkama, aga võiks veel harjutada; 2 – veidi, aga on vaja veel palju harjutada; 1 – üldse mitte).**

	1	2	3	4	5
1. Oskan kirjeldada risoto, lasanje ja pastarogade valmistamist.					
2. Oskan kirjeldada pitsa valmistamist.					
3. Oskan soovitada kliendile erinevaid pirukaid.					
4. Oskan kirjeldada soolaseid pirukaid.					
5. Oskan kirjeldada enda välja mõeldud huvitava roa retsepti.					
6. Tunnen koka töövahendeid ja köögiseadmeid.					
7. Tean sea ja veise rümba jaotustükke.					
8. Oskan kirjeldada lihatoite.					
9. Oskan kirjeldada lihatoitude valmistamist.					
10. Oskan kirjeldada mõne kalaroe valmistamist.					
11. Oskan soovitada prae juurde sobivat kastet.					
12. Oskan teenindada klienti, kellel on mingi toitumispiirang.					

**2. Kirjutage risoto retsept.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. Tõlkige eesti keelde.

1. вешенка \_\_\_\_\_
2. брюква \_\_\_\_\_
3. овёс \_\_\_\_\_
4. лисичка \_\_\_\_\_
5. чечевица \_\_\_\_\_
6. лук-резанец \_\_\_\_\_
7. хрен \_\_\_\_\_
8. сыроежка \_\_\_\_\_
9. шпинат \_\_\_\_\_
10. лук-порей \_\_\_\_\_

### 4. Avage sulud, kasutage sõna mitmuses. Lõpetage lause sobiva toidu nimetusega.

1. (Porgandid) \_\_\_\_\_ saab teha \_\_\_\_\_
2. (Jõhvikad) \_\_\_\_\_ saab kasutada \_\_\_\_\_
3. (Sparglid) \_\_\_\_\_ saab teha \_\_\_\_\_
4. (Kukeseened) \_\_\_\_\_ saab kasutada \_\_\_\_\_
5. (Oad) \_\_\_\_\_ saab teha \_\_\_\_\_

### 5. Täitke dialoogi tühjad kohad.

- Ettekandja: \_\_\_\_\_
- Klient: Ma sooviksin proovida midagi eestipärast. Aga teil on siin ainult pitsad ja muud rahvusvahelised road.
- Ettekandja: \_\_\_\_\_
- Klient: Väga tore. Aga neil on kõigil nii imelikud nimetused, et on raske aru saada, mis pirukaga ikkagi tegemist on.
- Ettekandja: \_\_\_\_\_
- Klient: Eee ... Ma arvan, et mõlemad võivad olla.
- Ettekandja: \_\_\_\_\_
- Klient: Jah, aga siit ei saa ju seda ka aru, missugused on soolased ja missugused magusad.
- Ettekandja: \_\_\_\_\_
- Klient: Kas te võiksite neid ka natuke lähemalt kirjeldada? Et mis tainast nad tehtud on ja mis seal sees või peal on?
- Ettekandja: \_\_\_\_\_
- Klient: Aga kas teil mõnest muust tainast ka on?
- Ettekandja: \_\_\_\_\_

Klient: Aga ma ei soovi sellist, mis väga palju kaloreid annab. Saate ise aru, varsti ju rannahooaeg tulemas.

Ettekandja: \_\_\_\_\_

**6. Kirjutage ühe piruka retsept.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**7. Kirjutage pildi juurde eseme nimetus.**



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**8. Kirjutage ülesande 7 iga tööriista kohta, milleks seda kasutatakse.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**9. Kirjeldage järgmisi lihatoite (koostis, välimus, maitse jm).**

1. Bõfstrooganov on \_\_\_\_\_

---

---

---

2. Šnitsel on \_\_\_\_\_

---

---

---

3. Pajaroog on \_\_\_\_\_

---

---

---

**10. Kirjutage pruuni põhikastme valmistamise kirjeldus.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**11. Täitke dialoogi tühjad kohad.**

- Kelner: \_\_\_\_\_ ?
- Klient: Jah, aga ... Öelge palun, kas teil ongi menüüs ainult lihatoidud?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: No siis on küll halvasti. Vaadake, ma olen nimelt taimetoitlane ja ei söö liha üldse.
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Mhmh. Aga mis selles salatis näiteks siis on?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Nii et see ikka natuke täidab kõhtu ka?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Olgu, võtan siis selle. Aga ainult salatist jääb mulle küll väheks. Ma sooviksin mingit sooja toitu ka.
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Aga mis supid need täpsemalt on?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Ei, aitäh. Neid ma ikka ei soovi. Aga te ütlesite, et teil on ilma lihata praade ka.
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Oh, väga tore. Aga kas te võiksite öelda, millest see kapsašnitsel täpselt on valmistatud?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Tore. Aga kas oleks võimalik kokka paluda, et ta asendaks või oliiviõliga?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Ma võtan siis selle.
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Aga mida te soovitate?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Aga see on vist küll väga rammus.
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Ma eelistaksin siiski midagi lahjemat. Kas teil mingit puuviljasalatit on?
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Jah, siis palun selle.
- Kelner: \_\_\_\_\_
- Klient: Alkoholi ma ei soovi, ma olen roolis. Palun klaas apelsinimahla ja magustoidu juurde kohv koorega. See on nüüd küll kõik.
- Kelner: \_\_\_\_\_

**12. Mida pakuksite järgmise toitumispiranguga klientidele?**

1. Klient on tsöliaakiahaige. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Kliendil on laktoositalumatus. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# 7

## LAUAKE, KATA END!

### Selles peatükis õpime:

- tundma toidunõusid;
- kirjeldama laua eelkatmise reegleid;
- kirjeldama erinevaid selvelaudu;
- õpetama salvräti voltimist;
- kirjeldama mõne suupiste valmistamist.

### SÕNAVARA

1. Milline peab olema hea restoraninõu? Täitke tabel oma arvamuse järgi.

Omadus	Põhjendus
ilus	meeldib küllastajatele

## SÕNAVARA.

2. a. Kirjutage iga nimetuse juurde õige number .



- kahvel
- kastmekann
- keedisealus
- kohvikann
- kohvitass
- koore- ja piimakann
- kruus
- küünlajalg

- leivataldrik
- lillevaas
- lusikas
- munapeeker
- nuga
- praetaldrik
- salati serveerimise riistad
- salatikauss

- soolatoos ja pipratoos
- suhkrunäpistangid
- supitaldrik
- supitirin
- teekann
- vaagen
- võikausike

**b. Jätkake ridu. Kes teab kõige rohkem nimetusi?**

1. taldrik *suupistetaldrik*, \_\_\_\_\_
2. tass \_\_\_\_\_
3. kann \_\_\_\_\_
4. toos \_\_\_\_\_
5. lusikas \_\_\_\_\_
6. nuga \_\_\_\_\_
7. kahvel \_\_\_\_\_
8. kulp \_\_\_\_\_

**SÕNAVARA****3. Töötage paaris järgmiste punktide järgi.**

- Paariline A, nimetage nõu või söögiriista nimetus. Paariline B, näidake seda pildil.
- Paariline A, näidake nõu või söögiriista pildil. Paariline B, öelge selle nimetus.

**GRAMMATIKA****4. a. Täitke tabel näidise järgi.**

Ainsus I vorm <i>Mis?</i>	Ainsus II vorm <i>Mille?</i>	Ainsus III vorm <i>Mida?</i>	Mitmus III vorm <i>Mida?</i>
<b>1.</b>			
tass	tassi	tassi	tasse
kruus	kruusi		
toos	toosi		
vaas	vaasi		
kauss	kausi		
klaas	klaasi		
kann	kannu	kannu	kanne
kulp	kulbi	kulpi	kulpe
nuga	noa	nuga	nuge
<b>2.</b>			
tirin	tirina	tirinat	tirinaid
taldrik	taldriku		
alus	aluse	alust	
kahvel	kahvli		kahvleid
vaagen	vaagna		
lusikas	lusika	lusikat	

**b. Töötage paaris. Moodustage dialooge näidise järgi.****Näidis**A: Palun too *tasse*.B: Mitu *tassi* ma toon?A: Too viis *tassi*.**LUGEMINE****5. Lugege teksti ja täiendage ülesande 1 tabelit.****Kaunid lauanõud võluvad külastajaid**

Restoraninõude kõige suurem erinevus tavalistest nõudest on see, et enamikus restoranides ja hotellides kasutatakse portselani. Läbi aegade on kõige moodsam värv olnud valge. Mõnikord kasutatakse küll väikesi dekoratsioone, nagu triibud ja lilled, aga üldiselt väga vähe. Põhjuseks on eelkõige see, et koka kunst oleks paremini näha ega kaoks muude kaunistuste vahele.

Sööginõu peab toiduga ja restorani stiiliga kokku sobima. Klassikalised restoranid kasutavad klassikalisi ümmargusi taldrikuid. Moodsad trendikohad eelistavad ka trendikaid nõusid: kandilisi, tilgakujulisi, kolmnurkseid, asümmeetrilisi ja muid taolisi.

Hotelli- ja restoraniomanikud ning ka koolisöökjad hangivad oma nõud spetsiaalsete müügifirmade kaudu. Hotelli- ja restoraniportselan on koduportselanist palju paksem ning taldrikute tagumisele poolele on vastupidavuse parandamiseks tehtud eriline rant. Köögis on kogu aeg kiire, taldrikuid tõstetakse hoogsalt ja need lähevad tihti üksteise vastu. Et äärtest ei tuleks kilde välja, ongi ääred paksemad. Praetaldrikud peavad olema piisavalt suured ning pidama vastu

soojenduskapi ja nõudepesumasina kuumusele. Samuti on restoraninõud kaetud kriimustuskindla kihiga. Võiks arvata, et sääraseid nõud on igavesed, kuid nii see ei ole – restoraninõude eluiga on umbes kolm-neli aastat. Mõned nõud aga kaovad lihtsalt ära. Näiteks koguvad inimesed logodega taldrikuid, seepärast on palju hotelle neist loobunud.

Inimesed koguvad logodega taldrikuid, seepärast on palju hotelle neist loobunud.

Restoraniportselani hinnaskaala on väga lai. Eestisse jõuavad nõud näiteks Rootsi, Saksamaa või Poola kaudu, kaugematest kohtadest võib nimetada Portugali. Euroopa suured ja vanad tehased kasutavad enamasti siiski allhanget ning nii võib Euroopast tellitud portselan pärit olla ka selle kodumaalt Hiinast. Mis konkreetsetesse hindadesse puutub, siis võib Poolast tellitud suur väga kvaliteetne praetaldrik maksta umbes 60 krooni, Rootsist või Saksamaalt tellitud aga koguni 250 krooni.

*Maris Meiessaare järgi, <http://www.epl.ee>*

## RÄÄKIMINE

### 6. Vastake küsimustele.

1. Mida tähendab laua eelkate?
2. Milline on minimaalne eelkate?
3. Milline on lõplik eelkate?
4. Milline on täielik eelkate?

## LUGEMINE. KUULAMINE

### 7. Valige õige lauselõpp. Kuulake teksti 31 ja kontrollige.



### Laua eelkatmise reeglid

1. Eelkate mõtteline keskjoon peab olema a) kliendist vasakul. b) otse kliendi ees. c) kliendist paremal.
2. Mõttelisel keskjoonel asub a) esimese toidukäigu taldrik. b) esimese toidukäigu nuga. c) esimese toidukäigu kahvel.
3. Kahvlid asetatakse a) vasakule. b) keskele. c) paremale harud ülespoole.
4. Noad asetatakse a) vasakule. b) keskele. c) paremale.
5. Noad asetatakse, tera a) vasakule. b) allapoole. c) paremale.
6. Lauaservale lähim söögiriist asub sellest a) 0,5–1,0 cm kaugusel. b) 1,5–2,0 cm kaugusel. c) 2,5–3,0 cm kaugusel.
7. Nuga ja kahvel a) peavad olema taldriku serva all. b) ei tohi olla taldriku serva all. c) võivad olla taldriku serva all.
8. Kui eelkattes on mitu paari söögiriistu, siis on kõige välimised need, a) millega söömine lõpetatakse. b) millega söömist alustatakse. c) mis on kõige ilusamad.



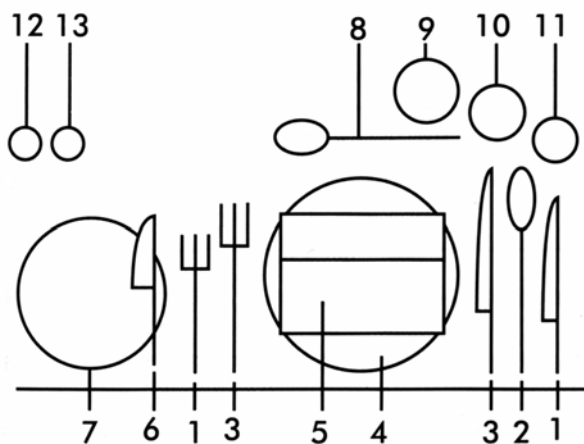
9. Dessertriistad pannakse a) taldrikust vasakule. b) taldrikust paremale. c) taldriku taha.
10. Dessertlusikas ja -nuga asetatakse, vars a) vasakule poole. b) allapoole. c) paremale poole.
11. Dessertkahvel asetatakse, vars a) vasakule poole. b) allapoole. c) paremale poole.
12. Taldriku kliendipoolse serva kaugus laua servast on a) 0,5–1,0 cm. b) 1,5–2,0 cm. c) 2,5–3,0 cm.
13. Kui taldrikul on firmamärk, peab see olema a) vasakul. b) otse ees. c) paremal.
14. Eelkate peab olema mugav a) kliendile. b) teenindajale. c) nii kliendile kui ka teenindajale.
15. Kogu saalis peaks olema a) võimalikult palju erinevaid eelkatteid. b) kaks-kolm erinevat eelkatet. c) ühesugune eelkate.

Sirje Rekkori järgi, Selvelauad. Tallinn: Avita, 2000

## SÕNAVARA. GRAMMATIKA

### 8. Tutvuge ettetellitud laua lõpliku eelkate skeemiga.

#### a. Kirjutage numbrite juurde nimetused.



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

#### b. Vastake küsimustele a-osa skeemi põhjal.

1. Mis asub salvräti all?
2. Mis asub leivataldriku peal?
3. Mis asub leivataldriku kõrval paremal pool?
4. Mis asub soolatoosi kõrval?
5. Mis asub üldklaasist vasakul?
6. Mis asub supilusikast vasakul?

#### c. Töötage paaris. Küsige ja vastake b-osa eeskujul.

## GRAMMATIKA

## 9. Täitke tabel näidise järgi.

Panen <i>kuhu?</i>	On <i>kus?</i>	Võtan <i>kust?</i>
taldriku alla	taldriku all	taldriku alt
tirina ette	_____ ees	_____ eest
_____ taha	klaasi taga	_____ tagant
tassi sisse	tassi sees	_____
_____ peale	_____ peal	vaagna pealt
kannu kõrvale	kannu _____	kannu _____
noa ja kahvli _____	_____	noa ja kahvli vahelt
lauast paremale	lauast paremal	lauast _____
toolist vasakule	_____	_____
saali keskele	_____	_____

## GRAMMATIKA. RÄÄKIMINE

## 10. a. Joonistage üks laua eelkatte skeem.

## b. Juhendage paarilist näidise järgi. Paariline peab joonistama samasuguse laua eelkatte skeemi, nagu teie joonistasite a-osas.

Joonista laua keskele praetaldrik. Nüüd joonista taldrikust vasakule ...

## RÄÄKIMINE

### 11. Vastake küsimustele.

1. Milline laud on selvelaud?
2. Kas külalised võivad selvelaua juures istuda?
3. Kas selvelaud tähendab täielikku iseteenindamist?

## LUGEMINE

### 12. Jagage järgmised tekstid nii, et iga teksti loeb enam-vähem võrdne arv inimesi. Iga õppija loeb läbi ühe teksti ning täidab selle kohta tabeli.



#### A. Furšettlaud

See laud kaetakse erinevate pidulike sündmuste puhul siseruumides või vabas õhus. Nõud ja söögiriistad ning suupisted ja joogid pannakse ühele või mitmele lauale. Inimesed söövad ja joovad üldjuhul seistes. Eakate ja puudega inimeste jaoks võib teha ka väikseid istumisnurki. Laud on sageli mitmetasapinnaline, see kaunistatakse külluslikult, kaunid suupisted serveeritakse suurtel vaagnatel. Suupisteid ja

jooke võib pakkuda ka kandikult. Pakutakse roogi, mida saab süüa kahvliga, näpu vahelt või suupistetikuga. Menüüsse kuuluvad suupistevõileivad, väikesed pagaritooted, tikusuupisted ning muud külmad suupisted, soojad suupisted, väikesed koogid, küpsised, kompekid, puuviljad, kuumad joogid, karastusjoogid ning alkohoolsed joogid.



#### B. Buffet-laud

Sobib hommiku-, lõuna- ja õhtusöögi-lauaks, samuti kohvi- ja teelauaks ning vastuvõtulauaks. Kaetakse siseruumides või vabas õhus. Nõud ja söögiriistad ning toidud asetatakse ühele või mitmele lauale, mille ääres ei sööda. Lauad on kaunistatud, road serveeritakse suurtel vaagnatel või kaussides. Menüüs võivad olla külmad ja kuumad eelroad, pearoad, vaheroad, järelroad, kuumad joogid, karastusjoogid ning alkohoolsed joogid.

Kõik toidud ja joogid pannakse lauale korraga. Sööja valib oma maitse järgi roakäigud ning nende järjesty.

Jätukub →



### C. Puuviljalaud

Laud kaetakse siseruumides või vabas õhus lühiajaliste vastuvõttude puhuks. Eraldi söögilaudu tavaliselt ei ole. Puuviljalaud peab jätma kerge ja kauni mulje. Ainsaks lauakaunistuseks on sageli puuviljad, mis asetatakse kõrgetesse jalaga vaasidesse, vaagnatele, kaussidesse, korvidesse või alustele. Menüüs võivad olla puuviljad, suupisted, küpsised, kompvekid, pähklid, koogikesed, karastavad joogid ning alkohoolsed joogid.

### D. Juustulaud

Kaetakse siseruumides või vabas õhus mitmesuguste vähem või rohkem pidulike sündmuste puhul. Laud võib olla kaetud nagu *buffet*- või furšettlaud. Pakutakse juustuvalikut, mille kõrvale sobivad köögiviljad, puuviljad, pagaritooted, küpsised ja pähklid, keedised, tikusuupisted, suupistevõileivad, karastusjoogid ning alkohoolsed joogid.

### E. Kokteililaud

Kokteililaud kaetakse kokteilivastuvõtuks lõunasel ajal või õhtupoolikul. Varem kaeti kokteililaud sageli pärast pidulikku lõunasööki, praegu seda tavaliselt ei tehta. Kokteililaua serveeritakse kokteile ja segujooke ning nende juurde väikesi suupisteid. Sel juhul on tegemist klassikalise kokteililauaga. Viimasel ajal lisatakse kokteililaua menüüsse sõltuvalt ürituse korraldaja soovist ka erinevaid alkohoolseid ja karastavaid jooke, samuti suures valikus suupisteid. Kindlasti peaks menüüs alkoholiga valmistatud jookide kõrval olema alkoholita jook. Kokteililaua võib katta nii siseruumides kui ka vabas õhus.



### F. Eeljoogilaud

Eeljoogilauda iseseisva lauana ei kaeta, see eelneb pidulauda istumisele või selvelauaga vastuvõtule. Eeljoogilaua eesmärk on pakkuda külalistele tegevust kogunemise ajaks ning soodustada söögiisu teket. Joogiklaasid (tavaliselt suupisteid jookide juurde ei pakuta) asetatakse lauale, mille taga külalised ei istu. Eeljooki pakutakse sageli kandikutelt. Eeljoogiks sobivad šampanja või vahuvein, veinid, lahjad segujoogid, harvem kanged alkohoolsed joogid. Kindlasti pakutakse alkoholita jooki. Ametlikel sündmustel on tervitusjoogiks eelistatult kuiv vahuvein

või šampanja. Eeljoogilaua võib katta nii siseruumides kui ka vabas õhus.

### G. Tervitusjoogilaud

Selle võib katta iseseisva lauana nt isiku või sündmuse tervitamiseks (pruutpaari tervitamine pärast abielu registreerimise tseremooniat jne) või siis kindla(te) isiku(te) või sündmuse tervitamiseks banketi algul enne lauda istumist. Vastuvõtt tervitusjoogilauaga kestab lühikest aega, pool tundi kuni tund.

Sellegi laua puhul kaetakse joogiklaasid ja pudelid ning joogi juurde pakutavad suupisted lauale, mille taga ei istuta. Tervitusjooki võib pakkuda ka kandikutelt. Tervitusjoogiks võib olla šampanja või vahuvein, veinid, lahjad segujoogid. Kindlasti pakutakse alkoholivaba jooki, mille juurde võib pakkuda kompvekke, šokolaadi, küpsiseid, pähkleid. Tervitusjoogilaua võib katta nii siseruumides kui ka vabas õhus.



*Sirje Rekkori järgi, Selvelauad. Tallinn: Avita, 2000*

	Katmise koht	Katmise põhjus	Söögid-joogid	Serveerimine
<b>Furšett-laud</b>				
<i>Buffet-laud</i>				
<b>Puuvilja-laud</b>				
<b>Juustu-laud</b>				
<b>Kokteili-laud</b>				
<b>Eeljoogi-laud</b>				
<b>Tervitus-joogilaud</b>				

## RÄÄKIMINE

**13. Vestelge kaaslastega, kes lugesid teisi tekste kui teie. Pakkuge tabelisse sobivad vastused oma arvamuse järgi. Kuulake kaaslase parandusi ja täitke tabeli vastavad kohad.**

## LUGEMINE

### 14. Vastake küsimustele oma arvamuse järgi.

1. Kuidas asetatakse salvrätid lauale?
2. Mis värvi ja millise mustriga võivad salvrätid olla?
3. Mis materjalist võivad salvrätid olla?
4. Kui suured võivad salvrätid olla?
5. Mida peaks arvestama salvräti valikul?
6. Mida peaks arvestama salvräti voltimisel?



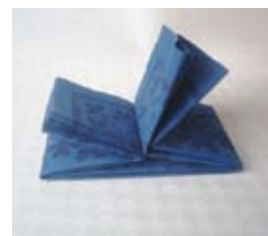
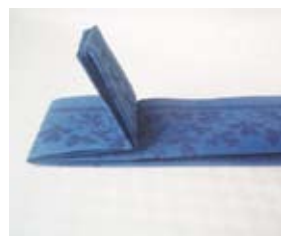
## LUGEMINE

### 15. a. Tutvuge ühe salvräti voltimisega. Kirjutage iga pildi juurde õige number.

#### Vihmavari

1. Murra salvrätik pooleks.
2. Voldi üks pool kolmeks.
3. Voldi ka teine pool kolmeks.
4. Märgi ära keskkohat ja voldi üks pool kolmeks.
5. Voldi teine pool kolmeks.
6. Vajuta ühel pool tipud sisse, kuid ära pressi tugevalt.
7. Voldi teisel pool tipud sisse. Tipud peavad jääma õhulised.

<http://www.toidutare.ee>



#### b. Voltige selline rätik.



## RÄÄKIMINE

16. Juhendage kaaslast, kes voldib teie õpetuse järgi salvrätiku. Vajaduse korral otsige juhend internetist.

## SÕNAVARA

17. Pange kirja puuvilju ja suupisteid, mis sobivad selvelauale ning algavad vastava tähega.

A <i>apelsiniviilud</i> <i>angerjasuupisted</i>	H	J	K
L	M	O	P
R	S	T	V

## GRAMMATIKA

18. Meenutage, mis sõnadega koos kasutatakse *ma*-infinitiivi ja mis sõnadega *da*-infinitiivi. Kirjutage sõnad alloleva tabeli õigesse lahtrisse.

armastan / hakkam / lähen / meeldib / on lihtne / on raske / on tavaks / on vaja / oskan / pean / saan / soovin / sõidan / tahan / tohin / tuleb / tulen / võin / õpetan / õpin

	<i>ma</i> -infinitiiv		<i>da</i> -infinitiiv
<i>hakkam</i>	koorima	<i>armastan</i>	koorida
	lisama		lisada
	viilutama		viilutada
	lõikama		lõigata
	ootama		oodata
	sööma		süüa
	jooma		juua
	tooma		tuua

## SÕNAVARA. GRAMMATIKA

19. a. Kombineerige I, II ja III tulba sõnu ning moodustage sisuliselt ja grammatiliselt õigeid lauseid.



I	II	III
ananass, -i, -i, -e		lõikama pooleks / sektoriteks / kuubikuteks / viiludeks
avokaado, -, -t, -sid		pakkuma lihatoitude kõrvale
greip, greibi, greipi, greipe		sööma toorelt
		eemaldama kivi
		sööma lusikaga
		eraldama viljaliha koorest
		lisama suhkrut / mett / kaneeli / konjakit / vm
	tuleb	sööma soolaga
kiivi, -, -t, -sid	on vaja	eelnevalt koorima
mango, -, -t, -sid	peab	lisama kokteili
täht/vili, -vilja, -vilja, -vilju	saab	serveerima kokteilitikudega
papaia, -, -, -t, -sid	võib	eemaldama seemned
granaatõun, -a, -a, -u	on mugav	lisama sidrunimahla
banaan, -i, -i, -e	on tavaks	lisama koteilikirsse
hurmaa, -, -d, -sid	sobib	sööma koos seemnetega
arbuus, -i, -i, -e	on maitsev	serveerima koorimata
melon, -i, -it, -eid		serveerima kooritult
apelsin, -i, -i, -e		sööma näpu vahelt
mandariin, -i, -i, -e		sööma puuviljanoa ja -kahvliga
virsik, -u, -ut, -uid		koor viilutama õiekujuliselt
aprikoos, -i, -i, -e		tuleb eraldama lõigud üksteisest

---



---



---



---



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## SÕNAVARA

20. Pange kirja suupisteid, mida pakuksite presidendi Eesti Vabariigi aastapäeva vastuvõtul.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## LUGEMINE

## 21. Otsustage iga väite kohta enda arvamuse järgi, kas see on õige või vale.

1. Presidendi vastuvõtul pakuti kokku üks miljon viissada tuhat suupistet. \_\_\_\_\_
2. Kõik suupisted valmistati kahe tippkoka juhtimisel. \_\_\_\_\_
3. Presidendi Eesti Vabariigi aastapäeva vastuvõtu suupistete ettevalmistamine on väga väsitav töö. \_\_\_\_\_
4. Kõik suupisted söödi ära. \_\_\_\_\_
5. Suupisteid oli liiga vähe. \_\_\_\_\_
6. Paljud suupisted olid omased Eesti rahvusköögile. \_\_\_\_\_
7. Peakokk võib töötada ka ilma abilisteta. \_\_\_\_\_

## LUGEMINE

## 22. Lugege teksti ja kontrollige ülesande 21 vastuseid.

## Tikuvõileivaduell



Presidendi vastuvõtul oli kokku 15 000 suupistet. Kõik need valmisid kahe tippkoka Roman Zaštšerinski ja Imre Kose juhtimisel. Küsimustele nõustus vastama kümneaastase kokastaažiga Roman Zaštšerinski, kes on praegu restorani Õ peakokk. Roman valiti 2005. aastal Eesti aasta kokaks, samuti on ta võitnud auhindu rahvusvahelistelt võistlustelt.

Küsimus: Kuidas te jõudsite nii suure hulga suupisteid valmistada?

Vastus: Õnneks sai mitmete puhul paljud komponendid varem ette valmistada – ühe päevaga ei jõuaks lihtsalt füüsiliselt seda kõike teha. Ometi olen ma viimased kaks-kolm ööpäeva peaaegu magamata.

Küsimus: Kui palju nendest suupistetest oli sinu ja kui palju Imre Kose looming?

Vastus: 50 protsenti oli minu ja niisama palju Imre osa.

Küsimus: Kas midagi oli ka ette kirjutatud, mis taldrikutel kindlasti olema peab?

Vastus: Me tegime kõikide toitude eelproovi, kus arutasime läbi, mida saaks veel paremini teha, mida muuta või hoopis teistmoodi teha. Kõik suupisted said otsa, ehkki õnneks ei tulnud neist ka puudu.

Küsimus: Milliste enda suupistetega sa kõige rohkem rahule jäid?

Vastus: Ennekõike nimetaksin Võrtsjärve angerjat, mis oli hautatud 1992. aasta Põltsamaa õunaveinis. Veel olen uhke meie kitsejuustu üle, kus lisandina kasutasime musta leiba ning punase kapsa ja rukkilille püreed, nii et kokku andsid need Eesti lipu värvid. Võiks nimetada ka valget šokolaadi Saaremaa mustikatega, mida serveerisime koos kamaga.

Küsimus: Mis teeb ühes kokast tippkoka nagu sina?

Vastus: Meeskonna komplekteerimine ja meeskonna usaldamine. Peakokk võib olla ükskõik kui andekas ja tal võivad olla ükskõik kui head ideed, aga kui tal pole seljataga head meeskonda, siis pole nendest omadustest suurt kasu: ta ei saa seitse päeva nädalas 24 tundi tööl olla. Peakoka edu taga on 80, ei, isegi 90 protsenti ulatuses meeskond. 10 protsenti peale jääb vedamine, andekus ja auahnus.

*Jaanus Kulli järgi, <http://www.ohtuleht.ee>*

## LUGEMINE. RÄÄKIMINE

23. Tutvuge Eesti Vabariigi aastapäeva vastuvõtu menüüga. Selgitage, mida need suupisted endast kujutavad.



***Soolased suupisted***

- \* Siiamarja-tartalett tilli- ja köömnekreemiga
- \* Heeringas piparmündi ja punase sibulaga
- \* 1992. aasta Põltsamaa Kuldses (punases õunaveinis) hautatud Võrtsjärve angerjas porgandipüreega
- \* Hirve-*chips* rosina-*brioche*'i ja värsked juustu-mädarõikakreemiga – “Kalevipoja laev”
- \* Põhjapõdraliha-tartar ja peedi-*carpaccio* pohla-*fondant*'iga – “Tervitus põhjanaabritelt”
- \* Küüliku ja faasani *confit*, *tomato gelato* ja röstitud fenkoliseemnetega – “Tervitus Itaalia sõpradelt”
- \* Hõrk kanamaksa-*paté* suitsuploomi ja mandlilaastudega
- \* Kivipuraviku ja kadakamarja küpsetis
- \* Hiiumaa rukkileib Eesti kitsejuustu ja rukkililledega – Eesti lipuvärvides suupiste

***Soe suupiste***

- \* Röstitud part ja meekaalikas seedriseemnetega

***Magusad suupisted***

- \* Valge šokolaadi trühvel Saaremaa mustikate ja kamaga
- \* Piimašokolaadi ja mandlipralinee miniruut
- \* *Bourbon vanilla creme anglaise* värskete vaarikatega

Jaanus Kulli järgi, <http://www.ohtuleht.ee>

## RÄÄKIMINE

24. Tutvuge alljärgnevate koostisosadega ning pakkuge, mis suupiste ja kuidas te neist valmistaksite.

värsket heeringat  
 1 täistera-rukkileib  
 basiilikut  
 1 punane peet  
 paar väikest punast sibulat  
 1 tl köömneid  
 ½ tl soola  
 1 tl suhkrut  
 loorberilehti

## KUULAMINE

**25. Kuulake, kuidas kokk valmistab ülesandes 24 esitatud koostisosadest toidu (tekst 32). Konspekterige retsept.**

---



---



---



---



---



---

## RÄÄKIMINE

**26. Saate loosiga ühe järgmistest sündmustest. Töötage rühmas. Mõelge välja selvelaua kujundus, kaunistused, kate, nõud, suupisted ja puuviljad. Joonistage ning kirjeldage teistele. Põhjendage oma valikut.**

- Asutuse uute ruumide avamispidu
- Pärastlõunakohv konverentsil
- Vene Kultuurikeskuses kodakondsusameti Eesti passide kätteandmispidu
- Jõululaud asutuses
- Eesti Vabariigi aastapäev
- Juubelisünnipäev
- Gümnaasiumi lõpupidu
- Volbriöö pidu
- Lasteaia lõpupidu
- Mardipäeva karneval
- Uusaasta karneval
- Valentinpäeva pidu



**SÕNAVARA**

27. Pange kirja selle peatüki uued sõnad ja fraasid, mis on teile vajalikud.

**Minu sõnastik**

# 8

## MAITSEV JA ILUS

### Selles peatükis õpime:

- nimetama sooje ja külmi magusroogi;
- kirjeldama magusroogade valmistamist;
- nimetama ürte ja vürtse;
- arutama kliendiga vastuvõtu korraldamist;
- koostama menüüd;
- kirjeldama peoruumi kaunistusi.

### RÄÄKIMINE

#### 1. a. Töötage paaris.

**Paariline A, vaadake pilti ja püüdke sellel kujutatut hästi meelde jätta. Siis pange raamat kinni ning kirjeldage pilti mälu järgi.**

**Paariline B, kontrollige kirjelduse õigsust.**



**b. Arutage, milline laud meeldib teile kõige rohkem ja miks.**

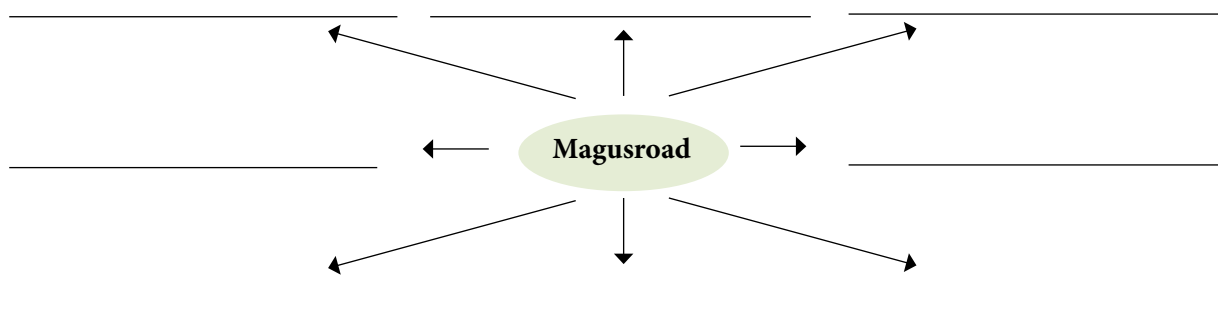
## SÕNAVARA

### 2. Kirjutage külma magusroa järele K ja sooja magusroa järele S.

jäätis	___	magus puding	___	sorbett	___
kissell	___	magus puder	___	tarretis	___
kompott	___	magus suflee	___	vaht	___
kreem	___	magus supp	___	vahustatud tarretis	___
küpsetatud puuviljad	___	magus vormiroog	___	värsked puuviljad	___
magus kaste	___	pannkoogid	___	värsked marjad	___
magusad klimbid	___	parfee	___		

## SÕNAVARA

### 3. Pange kirja oma lemmikmagusroogi.



## RÄÄKIMINE

### 4. Töötage paaris järgmiste punktide järgi.

- Valige üks magusroog: a) kohupiimakreem leivapuruga või b) karamellitud saiavorm.
- Pange kirja selle roa valmistamiseks vajalikud koostisosad.
- Arutage, kuidas te seda rooga valmistaksite.
- Tutvustage oma koostisosi ja valmistuskäiku teistele.
- Kuulake teisi, kes räägivad sama roa valmistamisest. Missugused olid erinevused?

#### Koostisosad

---



---



---



---



---



---

**Valmistamine**


---



---



---



---



---



---

**KUULAMINE**

**5. Kuulake, kuidas kaks kokka räägivad ülesande 4 magusroogade valmistamisest (tekstid 33 ja 34). Pange lühidalt kirja selle roa retsept, mille valmistamist ise kirjeldasite. Võrrelge oma kirjeldusega.**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**KUULAMINE. LUGEMINE**

**6. Kuulake tekste 33 ja 34 veel kord. Vajaduse korral jälgige trükitud teksti. Kontrollige oma vastuseid.**

**Kohupiimakreem leivapuruga**

Selle roa jaoks võtan 4 viilu tumedat leiba, 1 sl võid, 1 sl suhkrut, 250 g vanillimaitselist kohupiima, 125 g vahukoort ja 4 sl musti sõstraid.

Lõikan leivaviilud väiksemateks tükkideks. Sulatan pannil võid ja praen leivatükid selles koos suhkruga. Jahutan praetud leiva. Praetud leiva purustan saumikseriga või köögikombainis. Vahustan rõõsa koore ja segan kohupiimakreemi hulka. Asetan pokaali või kaussi vaheldumisi leivapuru, mustad sõstrad ja kohupiimakreemi.



*Angelica Udeküllil järgi, <http://www.toidutare.ee>*



## Karamellitud saiavorm

Selle roa jaoks võtan 1 pika saia, 50 g võid, 8 munakollast, 1,5 dl suhkrut, 1 tl vanill- või vanilliinsuhkrut, 3 dl piima, 3 dl vahukoort ja ülepuistamiseks veel 2 sl suhkrut.

Lõikan saia viiludeks ja määrin peale pehmet võid. Klopin munakollased suhkruga läbi. Kuumutan kastrulis piima ja koore keemiseni. Valan juurde munakollasemassi, segan ja tõstan tulelt. Maitsestan vanillsuhkruga. Asetan saiaviilud võitatud ahjuvormi. Kallan peale piimasegu ja lasen 20 minutit seista. Katan vormi fooliumiga ja küpsetan 180-kraadises ahjus 25 minutit. Eemaldan fooliumi ja puistan peale suhkrut. Asetan vormi ahju grilli alla ja küpsetan veel 5 minutit, kuni suhkur sulab. Serveerin soojalt või jahtunult.



Angeelika Kangi järgi, <http://www.toidutare.ee>

## KIRJUTAMINE

**7. Pange iga tähtpäeva juurde kirja magusroogi, mida sel puhul pakuksite. NB! Roogi korrata ei tohi.**

Tähtpäev	Magusroad
Uusaasta	
Eesti Vabariigi aastapäev	
Vastlapäev	
Lihavõtted	
Emadepäev	
Jaanipäev	
1. september	
Isadepäev	
Jõulud	

## KIRJUTAMINE. RÄÄKIMINE

**8. a.** Pange kirja ühe magusroa retsept ülesandest 7. Kui kasutate üldtuntud retsepti, lisage kindlasti ka mõni omapoolne täiendus.

**b.** Tutvustage retsepti kaaslastele. Kaaslased arvavad ära, mis toidu retsept see on.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## RÄÄKIMINE

**9.** Vastake küsimustele.

1. Millega magustoite tavaliselt maitsestatakse?
2. Mis on teie lemmikmaitseained eri toitude maitsestamisel?
3. Mis toitude maitsestamiseks sobib alkohol?

## KUULAMINE

**10.** Kuulake, kuidas kokk räägib toidu maitsestamisest alkoholiga (tekst 35). Pange kirja alkooolsed joogid ja toidud, mille maitsestamiseks need sobivad.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## KUULAMINE. LUGEMINE. SÕNAVARA

**11. a. Kuulake teksti 35 veel kord. Vajaduse korral jälgige trükitud teksti. Kontrollige ülesande 10 vastuseid.**

### Maitseained alkoholiletist

Kui teil on olemas hea vein, džinn ja brändi, on teil olemas parim valik jooke, millega roogasid maitsestada. Isegi karsklase baarikapis peaks olema punast või valget veini kalaroogadele ja lihakastmetele lisamiseks ning igaks juhuks ka brändit, mis annab roogadele uusi nüansse. Kui vaadata poes alkoholiletiti, siis võib kindlalt öelda, et umbes pooli jooke saaks edukalt ka köögis kasutada. Ja kokku ei tasu hoida. Kallim jook on üldjuhul ikka ka parem. Kui aga kasutada toidus mittekvaliteetset veini, siis selle vilets maitse roas ainult intensiivistub.

Väga hästi sobivad toiduvalmistamiseks nii valge kui ka punane Malesani vein. Soovitada võiks Burgundia või Bordeaux' päritolu veine, pigem noort ja tugevat veini. Hea kastme valmimise lõpus võib lisada natuke head konjakit, kuid siiski mitte igasse toitu. Alkohol ise aurustub toidust, aga ta võimendab toidu enda maitset ja lõhna.

Linnuliharoogade maitsestamiseks sobib portvein. Pernod annab kalale huvitava maitse. Džinn sobib hästi kastmetesse ja marinaadidesse. Väga huvitava tulemuse saab ka Riia palsamiga näiteks veisefilee juurde käivates kastmetes.

Hea brändi sobib nii magusate želeede-tarretiste-šokolaadi kui ka soolaste pearoogade maitsestamiseks. Magustoitudesse kulub brändit tegelikult ju vähe, kuid see annab palju juurde. Nii et ühest pudelist jagub kauaks.



Mingit kindlat reeglit, mida millise alkoholiga maitsestada, siiski pole. Igaüks peaks toimima oma maitse järgi. Alati sobivad teineteist toetavad ja täiendavad asjad, näiteks mandlililiköör ja mandleid sisaldavad road.

*Kristel Kirsi järgi, <http://www.ohtuleht.ee>*

### b. Valige sama tähendusega fraas: a või b.

- 1) kokku ei tasu hoida a) tasub raha kulutada b) ei tasu raha kulutada
- 2) viletsa alkoholi maitse roas ainult intensiivistub a) alkoholi halb maitse muutub toidus paremaks b) alkoholi halb maitse muutub toidus veel halvemaks
- 3) alkohol võimendab toidu enda maitset ja lõhna a) alkohol muudab toidu maitse ja lõhna tugevamaks b) alkohol muudab toidu maitse ja lõhna nõrgemaks
- 4) annab palju juurde a) teeb palju halvemaks b) teeb palju paremaks

## RÄÄKIMINE

**12. Tuletage meelde või mõelge välja erinevaid võimalusi, kuidas maitsestada toitu alkoholiga.**

## SÕNAVARA

### 13. Täitke tabel. Põhjendage oma valikuid.

Maitseained, mida ...

... kasutan pidevalt	
... kasutan sageli	
... kasutan aeg-ajalt	
... kasutan harva	
... ei kasuta üldse	

## RÄÄKIMINE

### 14. Õelge iga väite kohta, kas olete sellega nõus või mitte. Põhjendage.

1. Soola on vaja toitudele lisada ainult maitse parandamiseks.
2. Lääne kultuuride inimesed tarbivad liiga vähe soola.
3. Ka toored toiduained sisaldavad soola.
4. Sool tuleks toitu lisada valmistamise alguses, siis on maitset rohkem tunda.
5. Soola saab asendada mitmete teiste maitseainetega.
6. Eriti hästi sobib soola asendada sidrunimahla.

## LUGEMINE. SÕNAVARA

### 15. a. Lugege teksti ja leidke vastused ülesande 14 küsimustele.

#### Sool – sõber või vaenlane?

Kuigi me kasutame oma köögis soola toidule maitse andmiseks, pole sool siiski ainult maitseaine. Näiteks juustu ei saa ilma soolata valmistada, kuna siis ta ei ole lõigatav, vaid jääb määrdetaoliseks. Samas reguleerib sool ka mikroobide tegevust juustu küpsemise ajal. Sama lugu on vorstiga. Kui vorsti soolasisaldus jääb alla 1,75%, on tulemuseks mitte mahlane elastne keeduvorst, vaid pudrutaoline mass, milles vesi, liha ja rasv on igaüks omaette. Hästi ei õnnestuks ka leivategu.

Tänapäeval on probleemiks soola liigne tarvitamine. See on tervisele kahjulik. Inimese organism vajab keedusoola ainult 1-2 grammi ööpäevas, Lääne kultuurides tarbitakse praegu keskmiselt 12 g soola, st 5–10 korda vajadusest rohkem.

Niinimetatud mittenähtavat soola on paljudes töötlemata toiduainetes, isegi toores lihas.

Kuidas õppida soola pruukimist piirama?

1. Vähendage soolakogust vähehaaval.
2. Maitsestage toit vahetult enne söömist, siis jääb sool toidu pinnale ja tundub oluliselt tugevamana.

3. Proovige muid maitseaineid, nagu ürdid (basiilik, pune, rosmariin, estragon, majoraan, tüümian jpm), kadakamarjad, karri, paprikapulber, tomatihoidis, sibul, küüslauk, porru. Eriti hästi asendab soola hapu maitse, näiteks sidrunimahl.

4. Pruukige toidus ohtrasti kapsast, varssellerit ja sibulat, mis peale selle, et nad annavad vähe kaloreid ning palju massi ja kiudainet, lisavad toidule oluliselt maitset. Soolastesse toitudesse sobivad maitset andma ka ananass (kana ja riisi juurde), hapud õunad, apelsinid ning mustad ploomid.



Maire Suitsu järgi, <http://www.toidutare.ee>

### b. Leidke sama tähendusega fraas: a või b.

1. ei ole lõigatav a) saab lõigata b) ei saa lõigata
2. jääb määrdetaoliseks a) on selline, mida saab määrada b) ei ole selline, mida saab määrada
3. soolasisaldus jääb alla 1,75% a) soola on rohkem kui 1,75% b) soola on vähem kui 1,75%
4. pudrutaoline mass a) pudru moodi mass b) pudrust erinev mass
5. ei õnnestuks hästi a) tuleks hästi välja b) ei tuleks hästi välja
6. kuidas soola pruukimist piirata a) kuidas soola kasutamist vähendada b) kuidas soola kasutamist suurendada
7. vähendage soolakogust vähehaaval a) vähendage soola hulka korraga palju b) vähendage soola hulka järk-järgult
8. maitsestage toit vahetult enne söömist a) lisage toidule maitseained palju aega enne söömist b) lisage toidule maitseained natuke aega enne söömist
9. sool tundub oluliselt tugevamana a) soola maitse tundub palju tugevam b) soola maitse tundub natuke tugevam

## LUGEMINE. SÕNAVARA

### 16. Otsustage, kumb on vürtsi ja kumb ürdi definitsioon. Tooge mõlema kohta näiteid.

1. \_\_\_\_\_ on põhiliselt parasvöötmes kasvava lehtaime rohtne osa, mida kasutatakse kas värskelt või kuivatatult.

\_\_\_\_\_ on näiteks \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_ on pärit troopilises või subtroopilises vööndis kasvavate kõrgematelt puitunud varrega taimedelt. Seda turustatakse ja kasutatakse alati kuivatatult.

\_\_\_\_\_ on näiteks \_\_\_\_\_

## KUULAMINE

**17. Kuulake eksperti, kes räägib ürtidest ja vürtsidest (tekst 36). Vörrelge oma vastusega ülesandele 16.**

## KUULAMINE. LUGEMINE

**18. Kuulake teksti 36 veel kord. Vajaduse korral jälgige samal ajal teksti.**

Vürtsid ja ürdid on mõlemad pärit taimemaailmast ja vahel isegi samalt taimelt. Noori õrnu aedtilivõrseid peetakse ürdiks, puitunud tillivarre küljest korjatud seemneid aga vürtsiks; sama on ka koriandri-lehtede ja -seemnetega. Nii vürtsid kui ürdid sisaldavad rikkalikult eeterlikke õlisid ning neil puudub kaloritega mõõdetav toiteväärtus.

Euroopas loetakse kulinaarseteks ürtideks põhiliselt parasvöötmes kasvavate lehttaimede rohtseid osi, mida kasutatakse kas värskelt või kuivatatult. Nii võib ürtideks kindlalt pidada basiilikut, petersellilehti, noori tillivõrseid, majoraani, tüümiani jm.

Vürtsid pärinevad troopilises või subtroopilises vööndis kasvavatelt kõrgematelt, puitunud varrega taimedelt. Vürtsideks võivad olla marjad (pipar), viljad (tšillikaunad), õied või pungad (vürtsnelk, safran), seemned (seesam), maa-alune risoom või juur (ingver, kurkum), mõnikord harva ka lehed (loorber) või koor (kaneel). Vürtse turustatakse ja kasutatakse alati kuivatatult.

## SÕNAVARA. GRAMMATIKA

**19. a. Kirjutage vürtsi järele V ja ürdi järele Ü.**

**b. Täitke tabel näidise järgi.**

I vorm <i>Mis?</i>	II vorm <i>Mille?</i>	III vorm <i>Mida?</i>
ingver	ingveri	ingverit
kappar		
iisop		
kress-salat		
loorber		
safran		
muskaatpähkel	muskaatpähkli	muskaatpähklit
koriander		
<i>cayenne</i> 'i pipar	<i>cayenne</i> 'i pipra	<i>cayenne</i> 'i pipart
<i>rosé</i> -pipar		
valge pipar	valge pipra	valget
punane pipar		
roheline pipar		
basiilik	basiiliku	basiilikut
hapuoblikas	hapuoblika	hapuoblikat

harilik pune	hariliku pune	harilikku punet
karri		
estragon	estragoni	estragoni
kaneel		
kardemon		
kress		
majoraan		
tüümian		
leeskputk	leeskputke	
piparmünt	piparmündi	piparmünti
nelk		
kurgirohi	kurgirohu	kurgirohtu
piparrohi		
aedsalvei	aedsalvei	aedsalveid
NB! köömned	köömnete	köömneid

## SÕNAVARA

### 20. Pange kirja sobivaid maitseaineid järgmiste toitude valmistamiseks.



Lihatoidud – \_\_\_\_\_

Kalatoidud – \_\_\_\_\_

Taimetoidud – \_\_\_\_\_

Piimatoidud – \_\_\_\_\_

Munatoidud – \_\_\_\_\_

Pearoogade kastmed – \_\_\_\_\_

Magusroogade kastmed – \_\_\_\_\_

Magustoidud – \_\_\_\_\_

Küpsetised – \_\_\_\_\_

Joogid – \_\_\_\_\_

## RÄÄKIMINE. KIRJUTAMINE

### 21. Jagunege kaheks: restorani töötajad ja kliendid. Tutvuge oma rollikaardiga.

#### Kliendid

- Töötage paaris teise kliendiga. Soovite korraldada restoranis peo või vastuvõtu. Mõelge välja, mis puhul see üritus toimub, kui palju on külalisi ja kes nad on.
- Teatage oma otsus ühele restorani töötajate paarile.
- Mõelge välja, millised on teie ootused allpool toodud punktide osas.
- Seejärel vestelge restorani töötajatega ja leppige kõik punktid täpselt kokku.

#### Restorani töötajad

- Töötage paaris teise restorani töötajaga. Kuulete klientidelt, mis ürituse nad soovivad teie restoranis korraldada, kui palju külalisi tuleb ja kes nad on.
- Mõelge välja, mida kliendile pakuksite allpool toodud punktide osas.
- Vestelge klientidega ja leppige kõik punktid täpselt kokku.

#### Teenindusvorm

Esialgne idee \_\_\_\_\_

Lõplik otsus \_\_\_\_\_

#### Laua soovitav kuju, külaliste paigutus

Esialgne idee \_\_\_\_\_

Lõplik otsus \_\_\_\_\_

#### Peo kava

Esialgne idee \_\_\_\_\_

Lõplik otsus \_\_\_\_\_

#### Muusika, tants

Esialgne idee \_\_\_\_\_

Lõplik otsus \_\_\_\_\_



**Pildistamine, video tegemine**

Esialgne idee \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Lõplik otsus \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Maksumus, maksmisviis**

Esialgne idee \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Lõplik otsus \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



## RÄÄKIMINE. KIRJUTAMINE

22. Töötage eelmise ülesande rühmades. Mõelge välja ülesande 21 ürituse jaoks sobiv menüü järgmise näidise järgi ja vormistage see kaunilt.

## Menüü

### 1. Külmad eelroad

Kalasuupisted

- kalamari, vähid, krevetid, krabid, austrid, teod jm
- soolakala (lõhelised, heeringas jm) ja suitsutatud kala
- keedetud, tarrendis, täidetud ja marineeritud kala
- kalasalatid

Lihasuupisted

- keedetud ja tarrendis liha, täidetud liharullid, pikitud ja praetud liha
- lihagastronoomia (sink, vorst jne)
- lihasalatid

Kodu- ja metslinnuliha suupisted ning salatid

Köögivilja- ja seenesuupisted ning salatid

Muud suupisted

### 2. Kuumad suupisted

Kalast (üleküpsetatud kala, keedetud vähid, küpsetatud krevetid, teod jm delikatessid)

Lihast (kastmes küpsetatud lihapallikesed, kukeharjad, kanamaks, küpsetatud vorstikesed jm)

Köögiviljadest ja seentest küpsetatud road

Muud suupisted

### 3. Supid

Lisanditega puljongid, püreesupid, tükeldatud toiduainetest supid

Külmad supid

### 4. Munaroad ja omletid

### 5. Kalaroad

Keedetud ja aurutatud

Röstitud, praetud ja üleküpsetatud

### 6. Liharoad

Veiseliha keedetud, praetud, hautatud ja küpsetatud road

Sealiha keedetud, praetud, hautatud ja küpsetatud road

Lambaliha road

Ulukiliha road

Subproduktidest road

### 7. Kodu- ja metslinnuliha road

### 8. Köögiviljaroad

### 9. Jahu- ja tanguroad, pastad

### 10. Juustud (mahedamaitselistest teravamaitselisteni)

### 11. Magustoidud

Kuumad (suffleed, pudingud jm)

Külmad (jäätis, kreemid, vahud, tarretised jm)

### 12. Puuviljad

### 13. Kuumad joogid (kohvid, teed, kakao, šokolaad)

### 14. Külmad joogid (morsid, omatehtud kaljad jm)



## RÄÄKIMINE

### 23. Nimetage huvitavaid ideid peoruumi ja -laua kaunistamiseks.

#### Lauakate

---



---



---

#### Lilled

---



---



---

#### Muud kaunistused

---



---



---

## LUGEMINE

### 24. Lugege teksti. Täiendage ülesande 23 vastuseid.

#### Pilkupüüdev peolaud

Tänapäeval kasutatakse klassikalisi laudlinu üha vähem. Eelistatud on erinevad kihilised materjalid ja laudlina elavdamine detailidega, näiteks kardina-kangast ribaga. Põnevad on ka hoopis ootamatud materjalid: bambusmatid ja punutised, gobeläänid ning paksud mööblikangad. Samuti kaetakse laud tihti ühe suure lina asemel mitme põneva linikuga.

Klassikalise laudlina muudavad alati ilusamaks huvitavad küünlajalad. Lisandina võiks sel puhul kasutada klaaspärilipuru, millel sätekitab küünlavalgus. Et aga küünlad võivad palju pahandust tekitada, tuleb neid valides pöörata tähelepanu kvaliteedile.

Üks põnev võimalus on katta oma peolaud mõnes kindlas stiilis. Näiteks Kreeka stiili puhul peaksid lauad olema rikkalikud, voolavate kangastega. Kasutada tuleks tugevaid, selgeid toone. Lauale sobiksid mitmesugused lisandid: veinivaadid, suured leiva-



korvid, rikkalikud puuviljavaagnad, külluslikud juurviljavaagnad ning viinamarjakobarad.

Suvistel ja rahvuslikel pidudel sobib kasutada lihtsat linast laudlina, mida võivad kaunistada sobivad pitsid ja ääristused. Lauale võib asetada näiteks õunad ja käsitsi küpsetatud leiva punutud korvis.

Põnev on kasutada kõike looduslikku. Näiteks on jalgpallisõpradele kaetud laud, mida kattis elus muru. Mõnel üritusel on lauda kaunistanud ka jääskulptuur. Lisaks glamuursetele lisanditele sobivad looduslähedased materjalid, näiteks kivid, käbid ja kõrred.

Loomulikult kaunistavad lauda lõikelilled ja lilleseaded. Lisaks võib lilledega aga kaunistada ka roogi. Toidu ehteks sobivad suur mungalill, saialill, lillhernes, võõrasema ja murulaugu õisikud, samuti viljapuude õied – kõik need on söödavad, mõni isegi väga vitamiinirikas. Õied tuleks aga enne lauale panemist kerges soolveelahuses üle loputada.

Samuti sobivad kaunistuseks kuivatatud õiekesed. Näiteks loovad saialille kroonlehed nii kollase värvi laigu kui annavad ka salatikastmele kollaka värvi. Väga dekoratiivsed on kuivatatud kassinaeri sinakaslillad õied.

Et garneering efektne saaks, võib üht-teist laenata floristidelt. Hästi sobivad näiteks roosid, begooniad, krüsanteemid ja gerberad. Kuigi need õied on söödavad, ei tasu nendega siiski eriti maiustada – lillepoe kaup on kasvamise ajal palju keemilisi aineid saanud.

Ka aedviljad pakuvad rohkesti võimalusi roogi kaunistada. Näiteks saab tomatist ja kurgist ilusaid roose lõigata. Nii magusa kui soolasega sobivad hästi viinamarjad. Neid vaagnatel rühmitades saab kergesti luua huvitavaid mustreid. Meloniviiludega saab kaunistada lihavaagnaid – need võib näiteks panna kokku lillesüdameks. Puuviljast valmisehe on karambola ehk tähtvili. See on nii ilus, et polegi muud vaja, kui temast tähekesed lõigata.

*Eva Toome ja Kristel Kirsi järgi,  
<http://www.maamajandus.ee> ja  
<http://www.postimees.ee>*

## RÄÄKIMINE. KIRJUTAMINE

**25. Töötage ülesande 22 rühmades. Joonistage originaalne ja huvitav peoruumi ja laudade kaunistuste kavand. Valmistuge seda kaaslastele kirjeldama.**

## RÄÄKIMINE. KUULAMINE

**26. Tutvustage oma lauda kaaslastele.**

**Kuulake kaaslaste peoruumide kirjeldusi. Valige 1) kõige kaunim ja 2) kõige originaalsem kavand. Põhjendage oma otsust.**

## SÕNAVARA

**27. Pange kirja selle peatüki sõnad ja fraasid, mis on teile vajalikud.**

**Minu sõnastik**

# NELJAS TEST

## 7. ja 8. peatükk

1. Hinnake ennast 5-pallisel skaalal (5 – väga hästi; 4 – hästi; 3 – saan hakkama, aga võiks veel harjutada; 2 – veidi, aga on vaja veel palju harjutada; 1 – üldse mitte).

	1	2	3	4	5
1. Tunnen toidunõusid.					
2. Oskan kirjeldada laua eelkatmise reegleid.					
3. Oskan kirjeldada erinevaid selvelaudu.					
4. Oskan õpetada salvräti voltimist.					
5. Oskan kirjeldada mõne suupiste valmistamist.					
6. Oskan nimetada sooje ja külmi magusroogi.					
7. Oskan kirjeldada magusroogade valmistamist.					
8. Oskan nimetada ürte ja vürtse.					
9. Oskan arutada kliendiga vastuvõtu korraldamist.					
10. Oskan koostada menüüd.					
11. Oskan kirjeldada peoruumi kaunistusi.					

2. Kirjutage pildi juurde toidunõu nimetus.



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

**3. Avage sulud.**

kaks (tass) \_\_\_\_\_ , palju (tass) \_\_\_\_\_  
 kolm (kann) \_\_\_\_\_ , palju (kann) \_\_\_\_\_  
 seitse (nuga) \_\_\_\_\_ , palju (nuga) \_\_\_\_\_  
 kümme (taldrik) \_\_\_\_\_ , palju (taldrik) \_\_\_\_\_  
 viis (alus) \_\_\_\_\_ , palju (alus) \_\_\_\_\_  
 kuus (kahvel) \_\_\_\_\_ , palju (kahvel) \_\_\_\_\_  
 neli (lusikas) \_\_\_\_\_ , palju (lusikas) \_\_\_\_\_

**4. Vastake küsimustele laua eelkatte kohta.**

1. Mis asub eelkatte mõttelisel keskjoonel?

---

2. Kuhu asetatakse kahvlid ja noad?

---

3. Mis söögiriistad on kõige välimised?

---

4. Kuhu ja kuidas asetatakse dessertriistad?

---

**5. Mis laua kirjeldus see on?**

Sobib hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauaks, samuti kohvi- ja teelauaks ning vastuvõtulauaks. Kaetakse siseruumides või vabas õhus. Nõud ja söögiriistad ning toidud asetatakse ühele või mitmele lauale, mille ääres ei sööda. Lauad on kaunistatud, road serveeritakse suurtel vaagnatel või kaussides. Menüüs võivad olla külmad ja kuumad eelroad, pearoad, vaheroad, järelroad, kuumad joogid, karastusjoogid ning alkohoolsed joogid. Kõik toidud ja joogid pannakse korruga lauale. Sööja valib oma maitse järgi roakäigud ning nende järjestuse.

---

**6. Kirjeldage furšettlauda.**


---



---



---



---



---



---



---

---

---

**7. Pange kirja puuvilju ja suupisteid, mis sobivad selvelauale.**

---

---

---

**8. Kirjeldage, kuidas valmistada üht huvitavat suupistet, mida pakuksite noore inimese koolilõpupeol.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**9. Pange kirja viis külma ja viis sooja magusrooga.**

---

---

---

**10. Kirjutage ühe magusroa retsept.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 11. Vastake küsimustele.

1. Milline alkohol sobib magusroogade valmistamiseks?

---

---

2. Kuidas saab vähendada soola tarbimist?

---

---

3. Mis vahe on vürtsil ja ürdil?

---

---

### 12. Tõlkige eesti keelde.

немного кориандра \_\_\_\_\_

немного базилика \_\_\_\_\_

используйте обычную душицу \_\_\_\_\_

много корицы и кардамона \_\_\_\_\_

вкус мяты \_\_\_\_\_

огуречная трава \_\_\_\_\_

стоимость тмина \_\_\_\_\_

### 13. Koostage ühe piduliku ürituse menüü.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# ÜLESANNETE VASTUSED

## Esimene peatükk

3. ülesanne 1. b 2. c 3. b 4. b 5. c 6. a 7. a 8. b 9. c 10. c

## 7. ülesanne

<i>Mitmes?</i>	<i>Mitmendal?</i>	<i>Mitmes?</i>	<i>Mitmendal?</i>
1. esimene	esimesel	11. üheteistkümnes	üheteistkümnendal
2. teine	teisel	12. kaheistkümnes	kaheistkümnendal
3. kolmas	kolmandal	13. kolmeteistkümnes	kolmeteistkümnendal
4. neljas	neljandal	14. neljateistkümnes	neljateistkümnendal
5. viies	viiendal	15. viieteistkümnes	viieteistkümnendal
6. kuues	kuuendal	20. kahekümnes	kahekümnendal
7. seitsmes	seitsmendal	21. kahekümne esimene	kahekümne esimesel
8. kaheksas	kaheksandal	22. kahekümne teine	kahekümne teisel
9. üheksas	üheksandal	23. kahekümne kolmas	kahekümne kolmandal
10. kümnes	kümnendal	30. kolmekümnes	kolmekümnendal
		31. kolmekümne esimene	kolmekümne esimesel
<i>Mitmes?</i>		<i>Mitmendal?</i>	
1989. tuhande üheksasaja kaheksakümne üheksas		tuhande üheksasaja kaheksakümne üheksandal	
2000. kahetuhandes		kahetuhandendal	
2008. kahe tuhande kaheksas		kahe tuhande kaheksandal	

9. ülesanne 1981. aastal – sündis; 1988. aastal – läks esimesse klassi; 1996. aastal – lõpetas põhikooli ja astus kutse-õppeasutusse koka erialale; 1998. aastal – sai kutseõppeasutuse tunnistuse ja läks tööle restorani; 1999. aastal – käis praktikal välismaal; 2000. aastal – võitis kutsevõistlused;

2002. aastal – restoran suleti ja ta pidi töökohta vahetama; 2005. aastal – abiellus; 2006. aastal – tal sündis laps ja ta jäi koju; 2009. aastal – tuli tagasi tööle; 2010. aastal – ta edutati peakokaks.

10. ülesanne sa õppisid, ta õppis, me õppisime, te õppisite, nad õppisid, ei õppinud sa said, ta sai, me saime, te saite, nad said, ei saanud

11. ülesanne a-osa *si-minevik*: alustasin, hakkasin, hautasin, katsin, keetsin, kirjutasin, käisin, lugesin, lõpetasin, läksin, pidasin, praadisin, sõitsin, sündisin, teenindasin, töötasin, valmistasin, võitsin, õppisin

*i-minevik*: jäin, nägin, olin, panin, pesin, pidin, sain, söin, tegin, tõin, tulin

## b-osa

alustasite tööd <i>mis kell?</i>	käisite <i>kus? mida tegemas?</i>	valmistasite eile palju <i>mida?</i>
hakkasite lõunat sööma <i>kell mis kell?</i>	lõpetasite töö <i>mis kell?</i>	nägite eile <i>keda?</i>
jõite <i>mitu?</i> tassi kohvi	tulite eile tööle <i>millega? kellega koos?</i>	olite eile õhtul <i>missuguses?</i> tujus
ostsite eile endale <i>mida?</i>	panite eile hommikul selga <i>mis riided?</i>	pidite eile kodus <i>mida tegema?</i>
saite eile <i>kellelt?</i> elektronkirja	sõite eile õhtul <i>mida?</i>	töite eile koju <i>mida?</i>
läksite koju <i>millega? kellega koos?</i>	kirjutasite eile <i>mida?</i>	lugesite eile <i>mida?</i>

13. ülesanne a-osa 1. Täisminevikku. 2. Lihtminevikku.

b-osa Sa oled söönud. Ta on söönud. Me oleme söönud. Te olete söönud. Nad on söönud.

Ma / Sa / Ta / Me / Te / Nad ei ole söönud.

17. ülesanne edev, kaval, noor, tark, tugev, maitsekas, töökas, korrektne, täpne, loominguline, sõbralik, tagasihoidlik, kokkuhoidlik, tähelepanelik

19. ülesanne edevad, kavalad, noored, targad, tugevad, maitsekad, töökad, aktiivsed, korrektset, täpsed, loomingulised, rahulikud, sõbralikud, tagasihoidlikud, kokkuhoidlikud, tähelepanelikud, andekad, elurõõmsad, ettevaatlikud, häbelikud, ilusad, iseseisvad, julged, jutukad, kiired, konfliktset, koostöövalmis, korralikud, lõbusad, laisad, murelikud, osavad, positiivsed, ranged, sarmikad, suhtlemisvalmis, uudishimulikud, vaiksed, vaimukad, vastupidavad

21. **ülesanne** kõvasti, ilusasti, halvasti, rangelt, osavalt, lõbusalt, vaikselt, positiivselt, ettevaatlikult, kannatlikult, jutu-  
kalt, viisakalt

25. **ülesanne A** 1. g 2. b 3. a 4. d 5. f 6. e 7. c **B** 1. f 2. e 3. g 4. b 5. c 6. a 7. d

26. **ülesanne A** 1. c 2. f 3. e 4. h 5. g 6. a 7. d 8. b **B** 1. c 2. e 3. f 4. a 5. g 6. d 7. b

## Teine peatükk

3. **ülesanne** 1. b 2. b 3. b 4. b 5. a 6. a 7. b

5. **ülesanne** 1. a 2. a 3. a 4. b

7. **ülesanne** kana, kanad; hea, head; saia, saiad; juustu, juustud; vorsti, vorstid; maitsvad; kollase, kollased; saiakesed; väikesed; lusika, lusikad; omleti, omletid; poti, potid; joogi, joogid; tordid; pardi, pardid; toidu, toidud; turud; road; poe, poed

8. **ülesanne** soojad võileivad, maitsvad pirukad, soolased juustud, huvitavad toidud, külmad joogid, väikesed lusikad

11. **ülesanne** 1. Koos arvsõnadega v. a *üks*; umbmäära- kogust näitavate sõnadega; eitusega; tegevusprotsessi korral.  
2. Täishäälik, *-t, -d*.

12. **ülesanne** kana, kana; kala, kala; jahu, jahu; õli, õli; segu, segu; hea, head; või, võid; kakao, kakaod; apelsini, apelsini; saia, saia; mahla, mahla; soola, soola; kuuma, kuuma; külma, külma; joogi, jooki; tordi, torti; toitu, leiba; tomati, tomatit; viineri, viinerit; magusa, magusat; maitsva, maitsvat; lusika, lusikat; maasika, maasikat; punase, punast; roheline, rohelist; väikese, väikest; koore, koort; mee, mett

13. **ülesanne** seitse lõhesaia, kolm maitseteed, neli musta kohvi, viis väikest ananassimahla, kuus mineraalvett, kaks kohupiimakooki, kolm suurt omletti, kaheksa keskmist salatit, üheksa praadi, kümme kollast õuna

14. **ülesanne a-osa** 1. lihapirukad, maitsvad 2. mahlad, külmad, soojad 3. lihapirukat, külma mahla, sooja mahla 4. apelsinid, suured, väikesed 5. suurt apelsini, väikest apelsini 6. tordid, magusad 7. punased õunad, kollased, roheline 8. punast õuna, kollast, roheline 9. praed, kallid, odavamad 10. praadi 11. koogid, kaloririkkad, kalorivaesed 12. kalorivaest kooki

17. **ülesanne** 1 l = 10 dl; 1 kg = 1000 g; 1 dl = 100 ml; 1 tl = 5 g / 5 ml

18. **ülesanne** I – omlett: 3 muna, 3 sl vett, 0,5 tl soola, noaotsatäis valget pipart, võid

II – neljaviljapuder: 2 dl vett, 2 dl piima, 2 dl neljaviljajahelbeid, noaotsatäis soola, 1–3 tl suhkrut, võid, moosi

20. **ülesanne A** – kuumutage, segage juurde, maitsestage, keetke, lülitage välja, katke, laske haududa, serveerige

B – kloppige lahti, kuumutage, on pruunistunud, lisage, segage, hüübiks, keerake kokku, pange

21. **ülesanne** Pannkoogid köögiviljapäidisega: a) Kloppige b) Lisage c) segage d) Laske e) Praadige f) asetage g) keetke h) küpsetage i) praadige j) Hoidke

Köögiviljapäidis: a) Riivige b) lõigake c) Segage d) lisage e) Maitsestage

22. **ülesanne** 1. *-ke* või *-ge*. 2. Eituse vormi ees on sõna *Ärge*.

23. **ülesanne** segage, ärge segage; küpsetage, ärge küpsetage; maitsestage, ärge maitsestage; vahustage, ärge vahustage; saata, saatke, ärge saatke; jätta, jätke, ärge jätke; minge, ärge minge; olge, ärge olge; tulge, ärge tulge; jooge, ärge jooge; tooge, ärge tooge

27. **ülesanne** 1. a 2. b 3. a 4. a 5. b 6. b 7. a 8. b 9. b

28. **ülesanne** 1. vale 2. vale 3. ei selgu tekstist 4. õige 5. õige 6. õige 7. vale 8. õige 9. õige

## Kolmas peatükk

2. **ülesanne** E – Lillkapsapüreesupp T – sibulasupp K – lihapallisupp N – talupojasupp R – juustusupp

6. **ülesanne** 1. Borš on vene ja ukraina rahvustoit. Supi kõige tähtsam komponent on peet, mis annab supile ilusa punase värvuse. Borše võib valmistada veise-, lamba-, sea- ja hanelihaga, singiga, vorstitudetega ja seentega. Borš on magushapu maitsega. Borši serveeritakse hapukoore ja maitserohelisega. 2. Guljašš on ungari rahvustoit. Guljašš on paks supp. Supi valmistamiseks kasutatakse praetud veise- või sealihakuubikuid, mida maitsestatakse paprikapulbriga. Supile lisatakse tükeldatud sibulad ja küüslauk, porgandid, kartulid, paprika ja tomatid. Supp maitsestatakse pipra, köömnete ja majaraaniga. Serveerimisel võib lisada jahuklimpe või nuudleid. 3. Rassolnik on vene rahvustoit, mille koostisse kuuluvad soola- või hapukurgid, veise-, vasika-, sea- või lambaliha, kana, subproduktid, neerud, veise- südamed, kala ja seemed. Rassolnik on magushapu maitsega. Suppi serveeritakse hapukoorega ja olenevalt liigist

kas keedetud liha või kalaga ning maitserohelisega. 4. Seljanka on vene rahvustoit. See on tugevasti võrtsitatud ram-mus supp rohkete lihasaaduste või kalaga. Seljanka koostisse kuuluvad ka viiludeks tükeldatud sibulad, viiludeks tükeldatud hapukurgid, tomatipasta või -püree. Seljankat maitsestatakse võrtside, kapparite ja oliividega. Seljankat serveeritakse hapukoore, sidruniviilu ja maitserohelisega.

**7. ülesanne a-osa** 1. Sest koos sõnaga *pean* kasutatakse *ma*-vormi. 2. Sest koos sõnaga *meeldib* kasutatakse *da*-vormi. 3. *-ma*. 4. *-ta, -da, -a*.

**b-osa** armastan hästi süüa; hakkam suppi keetma; jätan supi keema; lähen toitu ostma; on vaja soola lisada; pean toitu maitsuma; saab lauale panna; soovin midagi uut proovida; söidan esinema; tahan süüa teha; tuleb kiiresti rea-geerida; tulen õpetama; võib alustada; õpin toitu maitsestama

**8. ülesanne** kuumutada, kuumutan; jahutada, jahutan; lisada, lisan; tükeldada, tükeldan; maitsestada, maitsestan; ser-veerida, serveerin; hakkida, hakin; seon; mõõta, mõõdan; jätta, jätan; pesta, pesen; olla, olen; juua, joon; tuua, toon

**10. ülesanne** 1. Supi valmistamiseks võtta viiskümmend protsenti puljongit ja viiskümmend protsenti täitetoor-aineid. 2. Toiduained lõigata ühesuguse suuruse ja kujuga tükkideks. 3. Toiduained lisada keevale puljongile valmi-mise järjekorras. 4. Pärast iga komponendi lisamist kuumutada supp keema. 5. Värvilised köögiviljad ning sibul ja küüslauk kuumutada enne supile lisamist väheses rasvaines. 6. Tangaineid (nisu- ja odrakruupe) keeta enne supile lisamist. 7. Külmutatud ja konserveeritud toiduained panna keeva puljongisse. 8. Kui supis ei ole kartuleid, maka-ronitooteid või tangaineid, siis lisada supile rasvas kuumutatud nisujahu. 9. Suppi keeta ilma kaaneta potis nõrgal kuumusel. 10. Supp maitsestada parajalt soola ja muude maitseainetega. 11. Hakitud maitseroheline lisada valmis supile. 12. Ühele sööjale arvestada umbes kolmsada-nelisada detsiliitrit suppi. 13. Supp serveerida seitsmekümne viie kraadi juures supitaldrikult või puljongitassist, mis on asetatud alustaldrikule.

**12. ülesanne** 1. a 2. b 3. b 4. b 5. a 6. b 7. a 8. a

**13. ülesanne**

Koostisosad	Valmistamisviis	Eelised
nuudlid, riis, veiseliha, kanaliha, lihapallid, hiidkrevetid, barrakuu-daviilud, juurviljad, salatid, maitse-ained, sojakastmed, austrikastmed, tšillikastmed	Keedetakse eraldi puljong ja eraldi pottides on ülejäänud komponen-did. Kui ütlete oma soovi, võtab kokk kätte kausi, paneb sinna nuudlid või riisi, lihad, juurviljad, sojakastmed ning kõik selle, mida te talle näitate. Seejärel tõstab ta suure alumiinium-kulbiga imehästi lõhnavat puljongit ning valab kausi servani täis.	Supp ei lähe kuumas kliimas hal-vaks. Saab kerge vaevaga pakkuda palju sorte suppi.

**15. ülesanne** kuiv supp; kuum pann, kliima; tuline supipuljong; mõnus lihapuljong

**16. ülesanne** Esimene rida: täheke, ratas, kang, kuubik, viil Teine rida: tükk, lohk, pall, riba, halg

**17. ülesanne a-osa** kangid, kangideks; viilud, viiludeks; halud, halgudeks; lohud, lohkudeks; kuubikud; tähekesed, tähekesteks; rattad, ratasteks; rõngad, rõngasteks

**23. ülesanne** Frikadellide valmistamine: 1. Puhastada, koorida, hakkida 2. Segada 3. vormida, keeta

Supi valmistamine: 1. puhastada, tükeldada, kuumutada 2. lõigata 3. koorida, tükeldada 4. lisada 5. panna, lasta 6. Lisada, keeta 7. Lisada, keeta 8. Lisada, maitsestada 9. Serveerida

**29. ülesanne** elevantiluuvalge, hõbehall, kastanpruun, kirsipunane, kuldkollane, leheroheline, lumivalge, lõheroosa, meekollane, mereroheline, pätkelpruun, roostepruun, samblaroheline, süsimust, šokolaadipruun, taevasinine, tellis-kivipunane, terashall, tibukollane, tulipunane, türkiissinine, vanaroosa

**31. ülesanne a-osa** rohekas, punakas, kollakas, roosakas, hallikas

**Neljas peatükk**

**2. ülesanne** valge veini, valget veini; kanget likööri; lahja likööri, lahjat likööri; rummi; džinni, džinni; viina; tumeda õlle, tumedat õlut; viski, viskit; šampanja, šampanjat

**3. ülesanne** See on **punase veini** klaas – omastav. **Punase veini** hind on keskmine – omastav. Klient joob **punast veini** – osastav. Klient jõi **punase veini** ära – omastav.

**4. ülesanne** 1. punase veini klaas 2. martiiniklaas 3. vahuveiniklaas 4. valge veini klaas 5. portveiniklaas 6. viskiklaas 7. veeklaas 8. šerriklaas 9. viinaklaas 10. napsuklaas 11. õlleklaas

**5. ülesanne** kõrge – madal, jalaga – jalata, paksu põhjaga – õhukese põhjaga, kumer – sirge, kitsa ülaosaga – laia ülaosaga, alt laiem – alt kitsam

**6. ülesanne a-osa** 1. a 2. b 3. a 4. a 5. b

**b-osa** 1. Et joogi ilu oleks hästi näha. / Et aidata aroomil lenduda. 2. Et joogi ilu oleks hästi näha. / Et jook kohe ei lahtuks. 3. Et jook kohe ei lahtuks. 4. Et sinna mahuks juurde lisada jääd. 5. Et aroom ei lenduks. 6. Et vaht püsiks kauem. 7. Et joogi ilu oleks hästi näha. 8. Et aidata aroomil lenduda.

**7. ülesanne** 1. vale 2. õige 3. õige 4. vale 5. õige 6. vale 7. õige 8. õige

**9. ülesanne b-osa** 1. b 2. a 3. a 4. a 5. b 6. a

**10. ülesanne** 1. Õlu, õlled, õlut, õlled 2. Viski 3. Konjak, konjakit 4. Rumm 5. Liköör 6. Viin, viina

**14. ülesanne** 1. Kelner esitleb veini kliendile. 2. Kelner eemaldab pudelilt fooliumi. 3. Kelner puhastab pudelisuu. 4. Kelner avab pudeli. 5. Kelner annab veini maitsta kliendi esindajale. 6. Kelner valab veini välja naistele. 7. Kelner valab veini välja meestele. 8. Kelner valab veini välja isikule, kes jooki maitstes.

**17. ülesanne** 1. Klaasist peaks üks kolmandik jääma täitmata. 2. 0,75-liitrisest pudelist lahjast veinist saab valada 6-7 pokaali. 3. Šampanja- ja vahuveinipudeleid tuleb avamisel hoida veidi viltu. 4. Šampanjat ja vahuveini valatakse klaasi aeglaselt. 5. Pudelveele ei lisata jääd ega sidrunit, kui klient pole selleks nõusolekut andnud. 6. Mahlad serveeritakse jahutatult. 7. Kohv serveeritakse koos suhkrutoosi, koore- ja piimakannuga. 8. Tee serveeritakse teetassis, teeklaasis või teekannus.

**19. ülesanne** 1. Kliendi probleem: Ta kardab, et akna juures tõmbab tuul ja ta saab seljavalu. Kelneri lahendus: Ta pakub kliendile teist kohta. 2. Kliendi probleem: Ta soovib suitsutatud pardifileed, aga seda ei ole. Kelneri lahendus: Ta soovib kliendile jaanalinnulihast steiki. 3. Kliendi probleem: Ta arvab, et jaanalinnusteik on liiga kallis. Kelneri lahendus: Ta ütleb, et saab tellida ka pool portsjonit. 4. Kliendi probleem: Tema arvates on liha kõrbenud. Kelneri lahendus: Ta vahetab prae välja ja toob kliendile restorani poolt vabanduseks tasuta šokolaaditruhvleid.

**25. ülesanne a-osa** 1. abilaud 2. tassisojendaja 3. kelnerikapid 4. väljastuslett 5. nõudepesumasin 6. kohvimasin 7. serveerimiskapp 8. kassasüsteem 9. universaalne kärü

**b-osa võimalikke vastuseid** kärud: jookide kärü, kohvikärü; masinad: leivalõikamismasin; muud: serveerimiskapp, sisepuhvet

**26. ülesanne** 1. korrastab 2. korrastab 3. peseb puhtaks 4. paigutab 5. kontrollib üle 6. triigib 7. kontrollib üle 8. kõrvaldab 9. poleerib 10. eemaldab 11. paneb 12. valmistab ette 13. valmistab ette 14. peseb puhtaks 15. paneb 16. teeb

**29. ülesanne** heasse, headesse; kastrulisse, kastrulitesse; valgesse, valgetesse; kollasesse, kollastesse; väikesesse, väikesesse; klaasi, klaasidesse; vaasi, vaasidesse; kannu, kannudesse; kappi, kappidesse; uude, uutesse; sooja, soojadesse letile, lettidele; pliitidele, pliitidele; lauale, laudadele; kandikule, kandikutele; vaagnale, vaagnatele; riiulile, riiulitele

**30. ülesanne a-osa** kõrgele riiulile, valgesse kaussi, hõbedasele vaagnale, külmale pannile, väikesesse klaasi, kollasele taldrikule, uuele pliitidele, vanasse kappi, kandilisele lauale, sinisesse kannu, kallisse vaasi

**b-osa** kõrgetele riiulitele, valgetesse kaussidesse, hõbedastele vaagnatele, külmadele pannidele, väikestesse klaasidesse, kollastele taldrikutele, uutele pliitidele, vanadesse kappidesse, kandilistele laudadele, sinistesse kannudesse, kallistesse vaasidesse

**32. ülesanne** a) tirinas b) taldrikutele c) üks d) alkohoolseid e) vett f) koristatakse g) suupisted h) praenuga i) kahvel j) sojendatud k) paremalt l) klaasist m) praetaldrikutel n) dessertkahvlit

**35. ülesanne** 1. Kahtteist kuni kuutteist. 2. Lauad jaotatakse kelnerite vahel nii, et tekiksid töösoonid. Igas tsoonis peavad olema serveerimiskapid ja abilauad. 3. Individuaalne teenindusviis tähendab, et üks kelner tegeleb oma laudades istuvate küllastajatega algusest lõpuni: võtab tellimuse, täidab selle ja arveldab. Paariviisiline teenindus tähendab, et ühes tsoonis on kaks kelnerit, kes tööülesanded omavahel jagavad. Meeskondlik teenindusviis tähendab, et kelnerid töötavad kolme-neljaliikmelistes rühmades. Rühma juhiv vanemkelner, kes viibib pidevalt saalis ja organiseerib kogu tööd. Eestis on kõige levinum individuaalne teenindusviis. 4. Normaalse tööpäev kestab 8 tundi. Lühendatud tööpäev on alaealistel ning osalise ja ajutise tööjõu puhul. Pikendatud tööpäeva kasutatakse kokkusuurutud tööpäeval või kahevahetuselise töötamise korral. Kokkusuurutud tööpäeval tähendab, et inimene on tööl vähem päevi nädalas ja siis korraka kauem. Kahevahetuseline töötamine tähendab, et töötatakse üle päeva või üle kahe-kolme päeva ja tööpäeva pikkus on kuni 12 tundi. 5. Sisekorraeskirjade, töölepingu või töögraafiku alusel. 6. See tähendab

dab, et inimesed tulevad tööle ja lahkuvad töölt erinevatel kellaaegadel.

## Viies peatükk

### 2. ülesanne a-osa

Pasta päritolumaad	Itaalia
Pasta koostisosad	durumjahu, vesi, muna
Pasta keemiline koostis	kaltsium, raud, fosfor, magneesium, B-grupi vitamiinid, E-vitamiin
Pasta liigid	pikk pasta – spagetid ja lintnuudlid; täidetud ja kihilised pastad – tortelliinid, ravioolid, lasanjeplaadid jm; vigurnuudlid – sõlmekesed, tähestik, tähekesed
Pasta keetmine	Pastat tuleb keeta nii, et see on <i>al dente</i> ehk hamba all pisut naksuv.
Sobivad kastmed	tomati-basiilikukaste, pesto

4. ülesanne b-osa 1. a 2. b 3. b 4. a 5. a 6. b 7. a 8. b

5. ülesanne **Esimene rida:** spagetid, sarvekeseid, lintnuudlid **Teine rida:** lasanje, vigurtooted, täidetud pasta

7. ülesanne 3 dl peenestatud värsket basiilikut; 2 küüslauguküünt; 50 g seederänniseemneid; 1,5 dl oliiviõli; paar näputäit soola; 1 dl riivitud Parmesani juustu; 1 sl sidrunimahla

8. ülesanne a-osa 1. Võtame ära lõpu -n. 2. Mida? 3. Mis? 4. Mis?

9. ülesanne 1. Peenesta 2. Pane juurde 3. Töötle 4. Lisa 5. Sega hulka 6. Tõsta 7. Kata

12. ülesanne **Risoto:** Pese sidrun puhtaks. Lõika sellest õhukesti kollaseid kooreliistakuid.

Haki sibul peeneks. Kuumuta potis või ja kuumuta selles sibul. Lisa riis ja sidrunikoor. Hauta, kuni riis on küps. Kuumuta potis või, lisa riis ja sidrunikoor. Kuumuta riis pidevalt segades kiiresti klaasjaks. Lisa jaokaupa kuum vesi või kanapuljong, lase enne iga järgmise kulbitäie lisamist vedelikul riisi sisse imenduda. Hauta, kuni riis on küps. Maitsesta sidrunimahla ja riivitud parmesaniga, vajadusel lisa ka veidi soola. **Lasanje:** Pruunista hakkliha kergelt pannil, lisa sibul ja küüslauk. Lisa tomatikonserv, maitsesta pune, peterselli, tsillipulbri, soola ja pipraga. Määri ahjuvorm kergelt õliga, laota põhjale kiht hakklihastet. Laota peale kiht lasanjeplaate, siis jälle kiht lihastet. Laota viilutatud šampinjoneid hakklihale, seentele kiht riivitud juustu. Lao jälle paar kihti hakklihastet ja lasanjeplaate. Pealmiseks kihiks puista riivjuustu. Küpseta kolmkümmend kuni nelikümmend viis minutit kaheksa kahekümne kraadises ahjus. Enne serveerimist lase kümme minutit seista, kõrvale paku saia ja salatit.

**Sidrunipasta:** Keeda *linguine*'i-pasta keevas soolases vees *al dente*. Pane munakollased kaussi, klopi kahvliga lahti. Lisa riivitud parmesan, rõõsk koor, sidrunikoor ja mahl, klopi ühtlaseks. Kurna *al dente* pasta hoolega ning pane tagasi potti. Lisa või ning sega hoolega, et kogu pasta oleks kergelt võiga koos. Siis lisa sidrunikaste ja sega läbi. Kalla makaronid serveerimiskaussi. Puista peale riivitud parmesani ning rohkelt hakitud peterselli. Serveeri kohe.

16. ülesanne **Seened:** austerservik, kukeseen, pilvik, puravik, riisikas, sirmik, šampinjon, trühvel

**Köögiviljad:** avokaado, baklažaan, bataat, hernes, Hiina kapsas, jääsalat, kaalikas, kabatšokk, kurk, kõrvits, käharpakapsas, lillkapsas, lääts, kartul, maapirn, melon, murulauk, mustjuur, must rõigas, mädarõigas, naeris, nuikapsas, paprika, pastinaak, patisson, peet, petersell, porgand, porru, rabarber, redis, rooskapsas, salat, salatkress, seller, sibul, spargel, spargelkapsas, spinat, till, tomat, uba, valge peakapsas **Teraviljad:** hirss, kaer, mais, nisu, oder, riis, tatar

17. ülesanne sirmikute, sirmikuid; sibulate, sibulaid; ilusate, ilusaid; kartulite, kartuleid; sparglite, spargleid; kaalikate, kaalikaid; jõhvikate, jõhvikaid; herneste, herneid; kapsaste, kapsaid; väikeste, väikseid; muude, muid; värviliste, värvilisi; mustjuurte, mustjuuri; suurte, suuri; šampinjoneid, šampinjone; kurkide, kurke; porrude, porrusid

21. ülesanne a-osa 1. võtab 2. segab 3. sõtkub 4. lisab 5. katab kinni 6. kerkib 7. vajutab alla 8. rullib 9. tõstab 10. silub 11. katab 12. küpsetab 13. võtab välja

30. ülesanne pungasalat, nõgesesupp, ürdikarask, nõgesekotletid, nõgesekrõpsud, kuuseokkakommid

31. ülesanne 1. c 2. e 3. a 4. f 5. b 6. d

## Kuues peatükk

1. ülesanne 1. ahjuvorm 2. tõstetangid 3. sõel 4. kokanuga 5. lihavasar 6. pott 7. tainarull 8. kaus 9. köögikärid 10. küpsetusvorm 11. näpitsad 12. pintsel 13. lihanuga 14. termomeeter 15. väike nuga 16. tainalõikur 17. GN-nõud 18. kaabits 19. kulp 20. koorimisnuga 21. riiv 22. vispel 23. segamislabidas 24. lõikelaud 25. mõõtenõu 26. fileerimisnuga 27. pannilabidas 28. pann

2. ülesanne vasaraid, kaabitsaid, termomeetreid, vispleid, labidaid, riive, rulle, panne, kausse

3. ülesanne blanšeerimine, blanšeerimiseks; fileerimine, fileerimiseks; hakkimine, hakkimiseks; keetmine, keetmi-



seks; koorimine, koorimiseks; kurnamine, kurnamiseks; kättesaamine, kättesaamiseks; küpsetamine, küpsetamiseks; lõikamine, lõikamiseks; mõõtmine, mõõtmiseks; peenestamine, peenestamiseks; puhastamine, puhastamiseks; praadimine, praadimiseks; rappimine, rappimiseks; riivimine, riivimiseks; segamine, segamiseks; sõelumine, sõelumiseks; tõstmine, tõstmiseks; tükeldamine, tükeldamiseks; vahustamine, vahustamiseks; vasardamine, vasardamiseks

**4. ülesanne** 1. Koorimisnuga kasutatakse köögiviljade ja puuviljade koorimiseks ja puhastamiseks. 2. Väikest nuga kasutatakse koorimiseks ja puhastamiseks ning kalade rappimiseks. 3. Kokanuga kasutatakse köögivilja tükeldamiseks ja hakkimiseks ning praadide lõikamiseks. 4. Fileerimisnuga kasutatakse kalade fileerimiseks. 5. Lihanuga kasutatakse toore liha lõikamiseks. 6. Lõikelauda kasutatakse toiduainete lõikamiseks. 7. Köögikääre kasutatakse kalade puhastamiseks ja maitserohelise lõikamiseks. 8. Pannilabidat kasutatakse toiduainete segamiseks pannil. 9. Kaabitsat kasutatakse nõust toiduainete ja valmisroogade eraldamiseks. 10. Segamislabidat kasutatakse roogade segamiseks. 11. Visplit kasutatakse ainete vahustamiseks. 12. Sõela kasutatakse pastade ja tangainete ning puljongite ja kastmete kurnamiseks, köögivilja peenestamiseks ja blanšeerimiseks, jahu ja tuhksuhkru sõelumiseks. 13. Riivi kasutatakse toiduainete riivimiseks. 14. Lihavasarat kasutatakse liha vasardamiseks. 15. Ahjuvormi ja küpsetusvormi kasutatakse küpsetamiseks. 16. Panni kasutatakse praadimiseks. 17. Mõõtenõud kasutatakse toiduainete mõõtmiseks. 18. Potti kasutatakse keetmiseks. 19. Kulpi, tõstetange ja näpitsaid kasutatakse toidu tõstmiseks.

**5. ülesanne b-osa** 1. Koorimisnuge 2. Väikseid nuge 3. Kokanuge 4. Fileerimisnuge 5. Lihanuge 6. Lõikelaudu 7. Köögikääre 8. Pannilabidaid 9. Kaabitsaid 10. Segamislabidaid 11. Vispleid 12. Sõelu 13. Riive 14. Lihavasaraid 15. Ahjuvorme ja küpsetusvorme 16. Pannid 17. Mõõtenõusid 18. Potte 19. Kulpe, tõstetange ja näpitsaid

**9. ülesanne** 1. Klopi viie millimeetri paksused lihaviilud toidukile vahel suureks ja õhukeseks. 2. Kuivata lihaviilud köögipaberiga. 3. Pane pooled lihaviilud lõikelauale ritta. 4. Lõika juust lihaviiludest kaks sentimeetrit väiksemateks viiludeks. 5. Lao pooled juustuviilud lihale, asetage peale sama suured singiviilud ja kata uuesti juustuviiludega. 6. Klopi muna veega lahti. 7. Pintselda kõigi lihaviilude servad munaseguga. 8. Pane katmata viilud alumistele ning suru munaga määratud servad tugevasti vastamisi. Võid kinnitada ka tikkudega. 9. Paneeri šnitslid kõigepealt soola ja pipraga segatud jahus. 10. Seejärel paneeri neid kergelt lahtiklopitud munas. 11. Viimasena paneeri šnitslid riivsaias. 12. Lao paneeritud šnitslid ühekordselt taldrikule. 13. Hoiu šnitsleid paneeringu kinnitumiseks 2–4 tundi jahedas. 14. Eemalda kinnitustikud ja prae šnitsleid rohkes õlis ühe-kahekaupa keskmisel kuumusel 6–8 minutit kummaltki poolt.

**11. ülesanne** 10. esikoot 1. jalad 7. kõhuäär 9. abatükk 6. pea 8. ribitükk 4. seljakarbonaad 5. seljatükk 2. singitükk 11. tagakoot 3. tagumine praetükk

**12. ülesanne** 1. süldi, hernesupi, keedetud jalgade 2. ahjus küpsetatud liha, keedetud liha 3. hautatud lihatoitude 4. karbonaadi, šnitsli, sisefilee, ahjus küpsetatud liha 5. ahjuprae, liha-köögiviljahautise, hakkliha, täidetud lihaurullide 6. süldi, hernesupi 7. süldi, hakkliha 8. kastmete, hautatud lihatoitude, ahjuprae, grillitud ribi 9. hernesupi, hakkliha, süldi, hautatud lihatoitude 10. süldi, hernesupi

**13. ülesanne a-osa** 1. jalad 10. kaelatükk 2. kōhuäär 7c. külgmine praetükk 3. küljetükk 5. abatükk 8. nimme- ja seljatükk 6. praetükk 4. rinnatükk 11. sabaluu 9. seljatüki esiosa 13. sisefilee 7a. sisemine praetükk 7b. välimine praetükk 12. välisfilee

**b-osa biifsteek:** abatükk, külgmine praetükk, nimme- ja seljatükk, välisfilee, sisefilee **böfstrooganov:** abatükk **filee:** nimme- ja seljatükk, välisfilee, sisefilee **fondüü:** sisefilee **grillitud liha:** sisefilee **hakkliha:** jalad, kõhuäär, rinnatükk, seljatüki esiosa, kaelatükk **hautis:** jalad, küljetükk, seljatüki esiosa **liharullid:** külgmine praetükk, välimine praetükk **lihavadad:** välisfilee, sisefilee **lõigud:** külgmine praetükk, sisemine praetükk, nimme- ja seljatükk **praad:** abatükk, külgmine praetükk, välimine praetükk, sisemine praetükk **puljong:** jalad **supp:** jalad, rinnatükk

#### 18. ülesanne

Küsimus: Kus on kõige parem liha säilitada? Vastus: Külmas kohas keraamilises või emailnõus. Küsimus: Kas liha peaks enne säilitamiskohta panemist pesema? Vastus: Ei, liha ei tohiks enne säilitamiskohta panemist pesta. Küsimus: Mida saaks veel teha, et liha kauem säiliks? Vastus: Liha võib sisse hõõruda sidrunimahla, keerata äädikaga niisutatud linase lapi sisse, katta pealt sibulalõikudega, soolata. Küsimus: Kuidas sulatada külmutatud liha? Vastus: Külmutatud liha sulatatakse pikkamööda. Külmutatud liha ei ole vaja vees sulatada. Liha tuleb puhtaks pesta ja panna kaheks-kolmeks tunniks suletud nõusse. Küsimus: Kuidas saada aru, et liha on värsked? Vastus: Et veenduda liha värskses, tuleb suruda liha sõrmega. Kui tekkinud auk kiiresti kaob, siis on liha värsked. Värske liha lõikepind on peaaegu kuiv. Liha kvaliteedi üle võib otsustada ka lõhna järgi. Selleks tuleb nuga või kahvlit kuumutada ja lihasse torgata: kui liha pole värsked, siis jääb noale või kahvlile halb lõhn külge. Küsimus: Kuidas saab sitket liha pehmemdada? Vastus: Sitke liha muutub pehmemaks, kui valada talle peale üks lusikatäis kuni pool klaasi rummi või konjakit (vastavalt liha hulgale). Umbes veerand tunni pärast on alkoholilõhn ja -maitse täielikult kadunud, liha aga on muutunud pehmemaks ja maitsevaks. Küsi-

mus: Millal ja millise veega peaks liha pesema? Vastus: Liha tuleb pesta vahetult enne valmistamist keeva vee all kiiresti ja suure tükina. Küsimus: Miks ei või lihale soola lisada toiduvalmistamise alguses? Vastus: Kui värsketele lihale lisada sool, hakkab varsti eralduma mahla. See halvendab liha kvaliteeti, liha muutub kuivaks ja tuimaks. Küsimus: Kuidas saab liha maitsestada ilma keedusoola lisamata? Vastus: Kõigile lihatoitudele võib maitse andmiseks lisada sibulat, peterelli, sellerit, pastinaaki, tilli ja muid meil kasvavaid maitsetaimi.

**21. ülesanne** Lõigake liha vajaliku suurusega tükkideks. Vajaduse korral vasardage lihatükid algul ühelt, seejärel teiselt poolt. Vormige lihatükk. Vasardamisel tekkinud õhukesed ääred keerake lihatüki peale ja lööge kinni. Andke lihatükile vajalik kuju. Maitsestage lihatükid. Vajaduse korral paneerige lihatükid. Praadige lihatükid pannil.

**22. ülesanne** 1. rääm 2. siig 3. ahven 4. koha 5. haug 6. räabis 7. lõhe 8. forell 9. tursk 10. kilu 11. lest

**26. ülesanne** 1. vale 2. õige 3. ei selgu 4. ei selgu 5. õige 6. ei selgu 7. ei selgu

**30. ülesanne** 1. d 2. f 3. b 4. e 5. a 6. c

**32. ülesanne** salat värsketest köögiviljadest, munast ja juustust; lillkapsapüreesupp; *gazpacho*; kapsašnitsel; köögivilja-terriini; pohla *panna cotta*; küpsetatud õun pähkliäidisega; vein; vesi; kohv koorega; apelsinimahla

## Seitsmes peatükk

**2. ülesanne a-osa** 21. kahvel 7. kastmekann 8. keedisealus 3. kohvikann 9. kohvitass 1. koore- ja piimakann 19. kruus 13. küünlajalg 12. leivaldrik 14. lillevaas 22. lusikas 20. munapeeker 23. nuga 6. praetaldrik 18. salati serveerimise riistad 15. salatikauss 4. soolatoos ja pipratoos 17. suhkrunäpitstangid 16. supitaldrik 10. supitirin 5. teekann 11. vaagen 2. võikausike

**b-osa Võimalikke vastuseid** 1. eelroaldrik, desserditaldrik, leivaldrik 2. teetass, puljongitass, alustass 3. kastmekann, koorekann, piimakann, morsikann, veekann 4. suhkrutoos, tuhatoos, sinepitoos, mädarõikatoos 5. kohvilusikas, teelusikas, supilusikas, dessertlusikas, suhkrulusikas, jäälusikas 6. võinuga, kalanuga, suupistenuga, dessertnuga, juustunuga, praenuga, leivanuga 7. praekahvel, kalakahvel, koogikahvel, suupistekahvel, dessertkahvel, teokahvel, austrikahvel 8. supikulp, kastmekulp

**4. ülesanne** kruusi, kruuse; toosi, toose; vaasi, vaase; kaussi, kausse; klaasi, klaase; taldrikut, taldrikuid; kahvlit; vaagnat, vaagnaid; lusikaid

**6. ülesanne** 1. Lina, nõud ja söögiriistad, mis asetatakse lauale enne külastaja saabumist. 2. Minimaalne eelkate hommikusöögiks: suupistekahvel ja -nuga (eelroakahvel ja -nuga ehk väike kahvel ja nuga), leivaldrik, veeklaas, salvrätt, maitseainetoosid. Laual võib olla veel: võinuga, lauakaunistus, hambaorgid, leivakorv. Minimaalne (*à la carte*'i) eelkate lõuna- ja õhtusöögiks: suupistekahvel ja -nuga, praekahvel ja -nuga (suur kahvel ja nuga), leivaldrik, veeklaas, punase veini klaas, salvrätt. Laual võib olla veel: kohanäitamistaldrik (kattetaldrik), suupistetaldrik, mis pannakse lauale ainult siis, kui pakutavad külmtoidud on eelnevalt vaagnatega laual, võinuga, mis asetatakse leivaldriku äärel, valge veini klaas. 3. Lõplikku eelkate kasutatakse juhul, kui menüü on eelnevalt teada. Ärilõunate, turistirühmade, konverentsidest osavõtjate ja muude ettetellimuste puhul pannakse lauale kõik selle menüü puhul vajalik. Lõpliku eelkate teeb kelner ka pärast tellimuse vastuvõtmist *à la carte*'i restoranis. 4. Täielikku eelkate kasutatakse bankettide puhul. Lauale asetatakse kõik vajalikud söögiriistad ja klaasid (kuni kohvikäiguni) või osaliselt, kui söögikäike on palju, salvrätt, nimekaart, menüü, maitseained ja lauakaunistus. Nimekaart võib asetada magustoiduriistade, kahvlite või leivaldriku taga või kohanäitamistaldrikul, menüükaart kahvlite taga või leivaldrikul. Samuti võib neid panna vastavalt kokkuvolditud salvräti vahele.

**7. ülesanne** 1. b 2. a 3. a 4. c 5. a 6. b 7. b 8. b 9. c 10. c 11. a 12. b 13. c 14. c 15. c

**8. ülesanne a-osa** 1. Eelroakahvel ja -nuga 2. supilusikas 3. pearoakahvel ja -nuga 4. taldrik 5. salvrätt 6. võinuga 7. leivaldrik 8. dessertlusikas 9. punase veini klaas 10. valge veini klaas 11. veeklaas 12. ja 13. pipratoos ja soolatoos  
**b-osa** 1. taldrik 2. võinuga 3. eelroakahvel 4. pipratoos 5. punase veini klaas 6. pearoanuga

**9. ülesanne** tirina ees, tirina eest; klaasi taha, klaasi tagant; tassi seest; vaagna peale, vaagna peal; kannu kõrval, kannu kõrvalt; noa ja kahvli vahele, noa ja kahvli vahel; lauast paremalt; toolist vasakul, toolist vasakult; saali keskel, saali keskelt

**11. ülesanne** 1. Üldjuhul on need sellised laudad, mille juures külalised ei istu ning teenindavad end ise. Suupisted ja joogid võivad olla laudadel, neid võivad teenindajad pakkuda ka kandikutelt või baarist. Söömine võib toimuda nii istudes kui ka seistes. 2. Üldjuhul mitte, kuid vajaduse korral võib moodustada väikseid istumisnurki. 3. Ei.

**12. ülesanne**

	Katmise koht	Katmise põhjus	Söögid-joogid	Serveerimine
<b>Furšett-laud</b>	siseruumides või vabas õhus	erinevate pidulike sündmuste puhul	suupisted, väikesed pagaritooted, küpsised, kompvekid, puuviljad, kuumad joogid, karastusjoogid, alkohoolsed joogid	Nõud ja söögiriistad ning suupisted ja joogid asetatakse ühele või mitmele lauale. Laud on sageli mitmetasapinnaline. Suupisteid ja jooke võib pakkuda ka kandikut.
<b>Buffet-laud</b>	siseruumides või vabas õhus	hommiku-, lõuna- või õhtusöögilaud; kohvi- ja teelaud; vastuvõtulaud	külmad ja kuumad eelroad, pearoad, vaheroad, järelroad, kuumad joogid, karastusjoogid, alkohoolsed joogid	Nõud ja söögiriistad ning toidud asetatakse ühele või mitmele lauale, mille ääres ei sööda. Laud on kaunistatud, road asetatakse korraga lauale, serveeritakse suurtel vaagnatel või kaussides.
<b>Puuviljalaud</b>	siseruumides või vabas õhus	lühiajaliste vastuvõttude puhul	puuviljad, suupisted, küpsised, kompvekid, pähklid, koogikesed, karastavad joogid ning alkohoolsed joogid	Puuviljalaud peab jätma kerge ja kauni mulje: lauakaunistuseks on puuviljad, mis asetatakse kõrgetesse jalaga vaasidesse, vaagnatele, kaussidesse, korvidesse või alustele.
<b>Juustulaud</b>	siseruumides või vabas õhus	mitmesuguste vähem või rohkem pidulike sündmuste puhul	juustuvalik, köögiviljad, puuviljad, pagaritooted, küpsised, pähklid, keedised, tikusuupisted, suupistevõileivad, karastusjoogid, alkohoolsed joogid	Võib olla kaetud nagu <i>buffet</i> - või furšettlaud.
<b>Kokteillaud</b>	siseruumides või vabas õhus	kokteilivastuvõtuks lõunasel ajal või õhtupoolikul	alkahoolsed ja mittealkahoolsed kokteilid ja segujoogid, karastusjoogid, suupisted	
<b>Eeljoogilaud</b>	siseruumides või vabas õhus.	Eelneb pidulauale. Pakub külalistele kogunemise ajaks tegevust.	šampanja või vahuvein, veinid, lahjad segujoogid, mittealkahoolsed joogid, harvem kanged alkohoolsed joogid	Joogiklaasid kaetakse kaunit vormistatud lauale, mille taga külalised ei istu. Eeljooki pakutakse sageli ka kandikutelt.
<b>Tervitusjoogilaud</b>	siseruumides või vabas õhus	isiku või sündmuse tervitamiseks	šampanja või vahuvein, veinid, lahjad segujoogid, alkoholivabad joogid, kompvekid, šokolaad, küpsised, pähklid	Joogiklaasid, pudelid ja suupisted kaetakse lauale, mille taga ei istuta. Tervitusjooki võib pakkuda ka kandikutelt.

**14. ülesanne** 1. Lauale virnadena, salvrätihoidjatesse, virna laotud taldrikute vahele, kohvitassi ja alustassi vahele, kohvitasside sisse, läbi kohvitassi sanga, söögiriistade korvis jm. 2. Valged, värvilised, mustri- ja piltidega, logodega, tekstidega 3. Kangast või paberist. 4. Kohvilaua 20 x 20 cm, suupistelaua 33 x 33 cm, lõuna- või õhtueinel 40 x 40 või 50 x 50 cm, väga pidulikel einetel 56 x 56, 60 x 45 või 60 x 60 cm. 5. Sündmuse pidulikkust, laudlinade värvi, lauakaunistuste ja lillede värve, serviisi värvitoone, ruumi interjööri värvitoone, aastaega. 6. Sündmuse pidulikkust, salvrätiku suurust, salvrätiku materjali, salvräti kohta lauakattes, voltimiseks kuluvat aega, varem valmis voltimise võimalust.

15. ülesanne Esimene rida: 2, 7, 1 Teine rida: 3 või 5, 6, 4, 5 või 3

17. ülesanne Võimalikke vastuseid

A aprikoosid ahjulihalõigud ananassid arbuus apelsin	H hallitusjuust hapukurk heeringas koorega hurmaad	J juustuvalik juustukroketid juustupallid juustukook juusturullid	K köögiviljaterriin köögivili tarrendis köögiviljakook köögivili + dipikaste kala tarrendis kalamarjatarretis kalaterriin krevetid kana tarrendis keel tarrendis kanafilee tainas kiivid
L lillkapsas tainas lehttainaspiraalid lehttainarull lavaširullid lõhepallid liha tarrendis liharullid	M marineeritud kurk muretainakorvikesed muffinid marineeritud seemned marineeritud angerjas makrarullid mangod melon mandariinid	O oad	P pannkoogikomps pitsakeerud punane kalamari papaiaid
R rullbiskviit	S seenestruudel seenetaskud seesamipulgad seenepirukas soolaforell suitsuangerjas silmut soolakala suitsukalapasteet singirullid singivaht	T täidetud muna täidetud avokaado toorsuitsusink täidetud tomatid täidetud kurgid tuuletaskud tuunikalasuupiste tähtviljad	V viigimarjad virsikud

18. ülesanne

	<i>ma</i> -infinitiiv		<i>da</i> -infinitiiv
<i>hakkan</i>	koorima	<i>armastan</i>	koorida
<i>lähen</i>	lisama	<i>meeldib</i>	lisada
<i>pean</i>	viilutama	<i>on lihtne</i>	viilutada
<i>sõidan</i>	lõikama	<i>on raske</i>	lõigata
<i>tulen</i>	ootama	<i>on tavaks</i>	oodata
<i>õpetan</i>	sööma	<i>on vaja</i>	süüa
<i>õpin</i>	jooma	<i>oskan</i>	juua
	tooma	<i>saan</i>	tuua
		<i>soovin</i>	
		<i>tahan</i>	
		<i>tohin</i>	
		<i>tuleb</i>	
		<i>võin</i>	

21. ülesanne 1. vale 2. õige 3. õige 4. õige 5. vale 6. õige 7. vale

23. ülesanne Tartalett on minipirukas. *Brioche* on rammus Prantsuse leib, mis sisaldab rikkalikult mune ja võid. Tartar on paks valge kaste, mis on tehtud majoneesist ja millele on lisatud tükeldatud kurgid, kapparid, sibulad ja petersell. *Carpaccio* on Itaaliast pärit eelroog. Algselt tähendas *carpaccio* imeõhuke siifilõike, mis maitsetatakse sidrunimahla ja oliiviõliga ning serveeritakse majoneesi või sinepiga. Tänapäeval valmistatakse *carpaccio*'t

ka vääriskalafileest ja aedviljadest. *Fondant* on vahustatud maiustus. *Confit*-meetodi puhul küpsetatakse liha omas rasvas mitmeid tundi madalal kuumusel. Tulemuseks on suussulav ja hõrk pehme liha. Selline liha säilib rasvaga kaetult jahedas kohas mitmeid kuid. *Confit* on ka üldtermin paljudele toitutele, mida on kastetud mingisse ainesse maitse andmiseks ja paremaks säilimiseks. *Gelato* on jäätis. *Paté* on pasteet, mis sisaldab tavaliselt liha, maksa, köögivilju, maitseaineid ja veini. *Pralinee* on praetud pähklite või mandlite ja suhkruga peenestatud segu. *Crème anglaise* on magus kaste, mis sisaldab suhkrut, munarebusid, kuuma piima. Tihti on kaste maitsestatud vanilliga.

## Kaheksas peatükk

**2. ülesanne** jäätis K, kissell K, kompott K, kreem K, küpsetatud puuviljad S, magus kaste K, magusad klimbid S, magus puding S, magus puder S, magus suflee S, magus supp K, magus vormiroog S, pannkoogid S, parfee K, sorbett K, tarretis K, vaht K, vahustatud tarretis K, puuviljad K, värsked marjad K

**10. ülesanne a-osa** Punane või valge vein – kalaroad, lihakastmed; valge ja punane Malesani vein; Burgundia või Bordeaux' päritolu veinid; hea konjak – kastmed; portvein – linnuliharoad; Pernod – kalaroad; džinn – kastmed, marinaadid; Riia palsam – veisefilee juurde käivad kastmed; hea brändi – magusad želeed, tarretised, šokolaad, soolased pearoad; mandlikoor – mandleid sisaldavad road

**b-osa** 1. a 2. b 3. a 4. b

**11. ülesanne b-osa** 1. a 2. b 3. a 4. b

**14. ülesanne** 1. vale 2. vale 3. õige 4. vale 5. õige 6. õige

**15. ülesanne b-osa** 1. b 2. a 3. b 4. a 5. b 6. a 7. b 8. b 9. a

**16. ülesanne** 1. Ürt 2. Vürts

**19. ülesanne** V – ingver, V – kappar, Ü – iisop, Ü – kress-salat, Ü – loorber, V – safran, V – muskaatpähkel, Ü – koriander, V – *cayenne*'i pipar, V – *rosé*-pipar, V – valge pipar, V – punane pipar, V – roheline pipar, Ü – basiilik, Ü – hapuoblikas, Ü – harilik pune, V – karri, Ü – estragon, V – kaneel, V – kardemon, Ü – kress, Ü – majooraan, Ü – tüümian, Ü – leeskpunkt, Ü – piparmünt, V – nelk, Ü – kurgirohi, Ü – piparrohi, Ü – aedsalvei, V – köömned

## Testide vastused

### Esimene test

**2. ülesanne** 1. Профессиональное обучение 2. Предыдущий опыт работы 3. Физическая выносливость 4. Благоприятная рабочая среда 5. Работа по сменам 6. Современные условия труда

**3. ülesanne** 1. kahekümne kaheksandal juunil tuhande üheksasaja kaheksakümne esimesel aastal 2. tuhande üheksasaja üheksakümne üheksandal aastal 3. kahe tuhande seitsmendal aastal

**6. ülesanne** 1. Mulle meeldib katta lauda, nõustada klienti ja sobitada veini toidu juurde.

2. Mulle meeldib koostada menüüd, mõelda välja uusi retsepte ja praadida toitu.

3. Mulle ei meeldi koostada arvet, koristada lauda ja valada veini täpselt klaasidesse.

4. Mulle ei meeldi hautada toitu ja kalkuleerida toiduainete hinda.

**8. ülesanne** 1. soojad saiad 2. suured tordid 3. maitvad omletid 4. erilised road 5. väikesed praed 6. külmad kastmed

**9. ülesanne** 1. pool kilo jahu 2. pakk head teed 3. liiter vett 4. kaks suurt rohelist õuna 5. tükk magusat torti 6. kolm huvitavat rooga 7. natuke õli 8. kaks lusikat suhkrut 9. näpuotsatäis soola 10. viis muna

**10. ülesanne** a) Kuumutage potis vesi ja piim keemiseni, siis b) segage juurde neljaviljahelbed. c) Maitsestage soola ja suhkruga ning d) keetke segades 2-3 minutit. e) Lülitage pliit välja, f) katke pott kaanega ning g) laske veel paar minutit haududa. h) Serveerige võisilma ja moosiga.

### Teine test

**7. ülesanne** a) kolm punast veini b) klaas lahjat likööri c) pudel tumedat õlut d) pits head konjakit e) pokaal šampanjat f) pudel külma viina

**8. ülesanne** 1. Et jook kohe ei lahtuks. 2. Et aroom ei lenduks. Et jook kohe ei lahtuks. 3. Et joogi ilu oleks hästi näha. 4. Valged. 5. Tervitusjook peaks olema külm, kuiv või poolkuiv ning lahja. Klassikaliste avajookide hulka kuuluvad näiteks šerri, kuiv vermut või šampanja. Ka aperitiiviks peab soovi korral olema võimalik valida alkoholivaba jook. 6. Järelroa juurde pakutavad joogid on kangemad ja magusamad. Nendeks on konjakid, brändid, rummid, viskid ja liköörid.

**9. ülesanne** 1. Kelner esitleb veini kliendile. 2. Kelner eemaldab pudelilt fooliumi. 3. Kelner puhastab pudelisuu. 4. Kelner avab pudeli. 5. Kelner annab veini maitsta kliendi esindajale. 6. Kelner valab veini välja naistele. 7. Kelner valab veini välja meestele. 8. Kelner valab veini välja isikule, kes jooki maitstes.

**11. ülesanne** 1. punase veini klaas 2. šerriklaas 3. viskiklaas 4. õlleklaas 5. valge veini klaas

**13. ülesanne** 1. Lauad jaotatakse kelnerite vahel nii, et tekiksid töötsoonid. Igas tsoonis peavad olema serveerimiskapid ja abilauad. Töötsoone muudetakse vajaduse korral. Töötsoone vahetatakse kelnerite vahel aeg-ajalt. 2. Normaalse tööpäev kestab kaheksa tundi. Lühendatud tööpäev on alaealistel ning osalise ja ajutise tööjõu puhul. Pikendatud tööpäeva kasutatakse kokkusuurutud töönädala või kahevahetuselise töötamise korral. 3. Libisev ehk astmeline töögraafik tähendab, et inimesed tulevad tööle ja lahkuvad töölt erinevatel kellaaegadel.

### Kolmas test

**3. ülesanne** 1. austerservik 2. pohl 3. kaer 4. kukeseen 5. lääts 6. murulauk 7. mädarõigas 8. pilvik 9. spinat 10. porru

**4. ülesanne** 1. Porganditest saab teha ... 2. Jõhvikaid saab kasutada ... 3. Sparglitest saab teha ... 4. Kukeseeni saab kasutada ... 5. Ubadest saab teha ...

**7. ülesanne** Esimene rida: riiv, lõikelaud, vispel, kulp, näpitsad Teine rida: sõel, tainarull, lihanuga, kaabits Kolmas rida: pintsel

**8. ülesanne** Riivi kasutatakse toiduainete riivimiseks. Lõikelauda kasutatakse toiduainete lõikamiseks. Visplit kasutatakse ainete vahustamiseks. Kulpi kasutatakse toidu tõstmiseks. Näpitsaid kasutatakse toidu tõstmiseks. Sõela kasutatakse pastade ja tangainete ning puljongite ja kastmete kurnamiseks, köögivilja peenestamiseks ja blanšeerimiseks, jahu ja tuhksuhkru sõelumiseks. Tainarulli kasutatakse taina rullimiseks. Lihanuga kasutatakse toore liha lõikamiseks. Kaabitsat kasutatakse nõust toiduainete ja valmisroogade eraldamiseks. Pintslit kasutatakse toidu määrimiseks.

**9. ülesanne Bõfstrooganov:** Valmistatakse veiseliha sisefileest, välisfileest ja reietükist.

Liha lõigatakse 5–7 korda 1,5–2,5 cm kangideks. Portsjonis on liha 150–180 grammi. Liha praetakse ja maitsestatakse. Lisandiks kasutatakse praetud liharoogade lisandeid ja teravat tomatikastet. **Šnitsel:** Valmistatakse sealihast või vasikaliha reietükist. Liha lõigatakse 0,5–1 cm paksusteks viiludeks. Portsjonis on 1 tk, massiga 150 g. Paneeritakse ja praetakse väheses rasvas. Lisandiks on praetud liharoogade lisandid. **Pajaroog:** Valmistatakse veiselihast, sealihast, küülikuliha, vasikaliha, metssealihast, jäneselihast. Liha lõigatakse portsjontükkideks massiga 160–200 g, need hautatakse. Lisatakse hautatud roogade lisandid.

**10. ülesanne** Sulatada rasv kastrulis ja pruunistada see kergelt. Lisada jahu ja pruunistada kogu aeg segades. Kallata peale külm või leige vedelik. Segada kaste ühtlaseks. Lisada ülejäänud vedelik. Keeta 3–5 minutit. Maitsestada soola ja pipra ning soja või tomatipüreega.

### Neljas test

**2. ülesanne** Esimene rida: vaagen, supitirin, munapeeker Teine rida: taldrik, küünlajalg, näpitsad

**3. ülesanne** Kaks tassi, palju tasse; kolm kannu, palju kanne; seitse nuga, palju nuge (nugasid); kümme taldrikut, palju taldrikuid; viis alust, palju aluseid; kuus kahvlit, palju kahvleid; neli lusikat, palju lusikaid

**4. ülesanne** 1. Esimese toidukäigu taldrik. 2. Kahvlid asetatakse vasakule, noad paremale. 3. Need, millega söömist alustatakse. 4. Taldriku taha.

**5. ülesanne** *Buffet*-laud.

**6. ülesanne** See laud kaetakse erinevate pidulike sündmuste puhul siseruumides või vabas õhus. Nõud ja söögiriistad ning suupisted ja joogid pannakse ühele või mitmele lauale. Inimesed söövad ja joovad üldjuhul seistes. Eakate ja puudega inimeste jaoks võib teha ka väikseid istumisnurki. Laud on sageli mitmetasapinnaline, see kaunistatakse külluslikult, kaunid suupisted serveeritakse suurtel vaagnatel. Suupisteid ja jooke võib pakkuda ka kandikult. Pakutakse roogi, mida saab süüa kahvliga, näpu vahelt või suupistetikuga. Menüüsse kuuluvad suupistevõileivad, väikesed pagaritooted, tikusuupisted ning muud külmad suupisted, soojad suupisted, väikesed koogid, küpsised, kompvekid, puuviljad, kuumad joogid, karastusjoogid, alkohoolsed joogid.

**11. ülesanne** 1. Brändi, liköör jm 2. Vähendada soolakogust vähehaaval; maitsestada toit vahetult enne söömist; kasutada soola asemel muid maitseaineid; kasutada toidus palju kapsast, varssellerit ja sibulat. 3. Ürdid on parasvõttes kasvavate maitsetaimede rohtsed osad. Ürte kasutatakse kas värskelt või kuivatatult. Vürtsid on troopilises ja subtroopilises vööndis kasvavate puitunud varrega taimede marjad, õied, pungad, juured, risoom, seemned, mõnikord ka lehed või koor. Vürtse kasutatakse alati kuivatatult.

**12. ülesanne** 1. natuke koriandrit 2. natuke basiilikut 3. kasutage harilikku punet 4. palju kaneeli ja kardemoni 5. piparmündi maitse 6. kurgirohi 7. köömnete hind

# KASUTATUD MATERJALIDE TÄPSED VIITED

## **Esimene peatükk**

**22. ülesanne** - Ethel Kiilmaa järgi,

[http://www.ap3.ee/Default2.aspx?PaperArticle=1&code=1865/rpp\\_elustiil\\_186510](http://www.ap3.ee/Default2.aspx?PaperArticle=1&code=1865/rpp_elustiil_186510)

<http://www.heateenindus.ee/?409,,2>

## **Teine peatükk**

**20. ülesanne**

Sirje Rekkori järgi, Maaleht 12.02.2004

**25. ülesanne**

Kadri Penjami järgi, [www.sloleht.ee/index.aspx?id=223895](http://www.sloleht.ee/index.aspx?id=223895)

## **Kolmas peatükk**

**11. ülesanne**

Martin Hansoni järgi, <http://www.toidutare.ee/aabits.php?id=10672>

## **Neljas peatükk**

**10. ülesanne**

Anneli Joonase järgi, <http://www.atp.ee>

## **Viies peatükk**

**4. ülesanne**

Kaire Kengi järgi, <http://www.ohtuleht.ee/index.aspx?id=114173>

**9. ülesanne**

Maire Suitsu järgi, <http://www.toidutare.ee/aabits.php?id=8242&hi=pesto>

**12. ülesanne**

<http://www.nami-nami.ee/recipe.php?q=detail&pID=3222>

**19. ülesanne**

[http://www.tarbija24.ee/140207/esileht/olulised\\_teemad/tarbija24/toit/244883.php](http://www.tarbija24.ee/140207/esileht/olulised_teemad/tarbija24/toit/244883.php)

**23. ülesanne**

Maire Suitsu järgi, <http://www.naistemaailm.ee/artikkel.php?id=8275&hi=pitsa&k=1>

**30. ülesanne**

Kristel Kirsi järgi, <http://www.maamajandus.ee/index.php?page=20967&grupp=targutalita&artikkel=661>

## **Kuues peatükk**

**9. ülesanne**

Maire Suitsu järgi, <http://www.toidutare.ee/aabits.php?id=8467>

**25. ülesanne**

Kaire Kengi järgi, [http://www.ohtuleht.ee/index.aspx?id=190175\\_06](http://www.ohtuleht.ee/index.aspx?id=190175_06)

## **Seitsmes peatükk**

### **5. ülesanne**

Maris Meissaare järgi, <http://www.epl.ee/artikkel/410827>

### **15. ülesanne**

<http://www.toidutare.ee/aabits.php?id=8>

### **22. ülesanne**

Jaanus Kulli järgi, <http://www.ohtuleht.ee/index.aspx?id=268379>

### **23. ülesanne**

Jaanus Kulli järgi, <http://www.ohtuleht.ee/index.aspx?id=268379>

## **Kaheksas peatükk**

### **6. ülesanne**

Angelica Udeküll järgi, <http://www.toidutare.ee/retsept.php?id=7904>

Angeelika Kangi järgi, <http://www.toidutare.ee/retsept.php?id=7683>

### **11. ülesanne**

Kristel Kirsi järgi, <http://www.ohtuleht.ee/index.aspx?id=149303>

### **15. ülesanne**

Maire Suitsu järgi, <http://www.toidutare.ee/aabits.php?id=208&hi=kartul%2Ckondiga%2Ckuivatatud%2Ck%FC%FCslauk%2Clambakints%2Cporgand%2Cpulgongikuubik%2Crosmariin%2Csibul%2Csidruni%2Cmahl>

### **26. ülesanne**

Eva Toome ja Kristel Kirsi järgi,

<http://www.maamajandus.ee> ja <http://www.postimees.ee/161205/lisad/arter/185730.php>