

# МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

## ДЪРЖАВЕН ЗРЕЛОСТЕН ИЗПИТ ПО РУСКИ ЕЗИК

27 август 2021 г.

Вариант 2

### АУДИРОВАНИЕ

#### Тексты для аудирования

*Прочитайте задания к тексту №1. (Время выполнения – 3 минуты).*

*Прслушайте текст первый раз и после этого выполните задания к нему. (Время выполнения – 4 минуты).*

*Прслушайте текст второй раз. Во время второго прослушивания Вы можете корректировать свой выбор, если это необходимо. После второго чтения диктора проверьте еще раз, правильно ли Вы выполнили задания. (Время выполнения – 2 минуты).*

#### Текст №1

Шесть лет назад петербуржец Дмитрий Иоффе и его друзья провели первое командное соревнование по сбору и сортировке мусора. Назвали его „Чистые игры”. А сейчас этот проект, который проводится во многих городах России и мира, стал лучшим природоохранным проектом России.

Дмитрий – бывший разработчик мобильных приложений и организатор ролевых игр. Вопросами экологии он не увлекался. В 2014 году он с друзьями отправился в поход на озеро Вуокса в Ленинградской области. Там, на маленьких островах, они увидели кучи мусора. Возникло желание убрать этот мусор. Соединив свой опыт проведения игр со знаниями о стартапах, Дмитрий составил план, и через два месяца на том же месте провели первую „Чистую игру”.

Ее назвали „Чистые острова, или карта, мусор, два весла”. Участие было платным – 1900 рублей от одной команды из четырех человек. Работу постарались разнообразить: организовали баню, обед. Набралось 100 человек, из которых 30 – друзья Дмитрия. Наградил команды председатель жюри актер Виктор Бычков, который сыграл главную роль в фильме „Особенности национальной охоты”. Собрали 8 тонн мусора!

Сначала делали все на энтузиазме. К третьей игре получили грант, нашли спонсоров. Дмитрий уволился с работы и полностью посвятил себя „Чистым играм”.

На данный момент в акциях участвовало 45 тысяч человек. Самая масштабная была в Красноярске – подключилось 600 человек. Самой запоминающейся Дмитрий называет акцию в Калининградской области: люди ехали несколько часов за город, несмотря на сильный дождь и приближающийся ураган. Организаторы боялись, что погода всех распугает, а в итоге приехало сто участников.

Принцип участия прост: нужно организовать команду, привести друзей и знакомых. Участники разные – взрослые и школьники, студенты и семьи с детьми. За одну игру 100-200 человек собирают до 6 тонн мусора, из которых половина уходит в переработку. Победитель определяется по количеству набранных баллов – их можно получить не только за сбор, но и за сортировку мусора, за кадры необычных растений и интересных животных. Иногда проводят торги, на которых участники выставляют необычные находки, обнаруженные среди мусора.

Первую зарубежную игру провели в 2018 году в Индии. Потом в рамках проекта акции проходили в Нигерии, Вьетнаме, Японии, Китае, Венесуэле.

По мнению Дмитрия, все больше людей готовы менять свой образ жизни, чтобы позаботиться об окружающей среде. Но этот процесс нужно ускорить. Он считает, что

количество отходов можно снизить, если меньше потреблять: люди часто покупают ненужные вещи просто ради развлечения. Надо ограничить использование пластиковых и одноразовых вещей в быту. Однако Дмитрий не сторонник радикальных мер. Есть сферы, например, медицина, в которых нельзя лишиться таких предметов.

***Прочитайте задания к тексту №2. (Время выполнения – 3 минуты).***

***Прслушайте текст первый раз и после этого выполните задания к нему. (Время выполнения – 4 минуты).***

***Прслушайте текст второй раз. Во время второго прослушивания Вы можете корректировать свой выбор, если это необходимо. После второго чтения диктора проверьте еще раз, правильно ли Вы выполнили задания. (Время выполнения – 2 минуты).***

## **Текст № 2**

Истинные гурманы знают, что в национальных кухнях разных стран существуют блюда, популярные в основном среди местных жителей и передающие истинный колорит.

Эндрю Циммерн – телеведущий, ресторанный критик и гастрономический эксперт, путешествует по всему миру, пробует самые „странные” блюда и рассказывает о них в своем авторском шоу „Необычная еда с Эндрю Циммерном”.

Хорватия – это страна, которая будто бы создана для гастрономического туризма. Сами хорваты говорят, что когда вам предлагают „немного перекусить”, это значит, что из-за стола вы голодным не выйдете. Нельзя сказать, что в Хорватии популярны какие-то конкретные виды еды – рыба, мясо, сладкое – местные жители в целом любят вкусно поесть.

Во всех регионах страны популярно блюдо под названием „кулен”. Оно представляет собой колбасу из рубленой свинины с огромным количеством паприки и специй, которые придают колбасе острый вкус и красноватый оттенок.

Любителям рыбных блюд обязательно стоит попробовать оригинальное ризотто с морепродуктами и чернилами каракатицы. Благодаря последним, блюдо приобретает черный оттенок.

Нидерландская кухня славится своей простотой. Практически вся страна на завтрак и обед питается закусками. Самая распространенная закуска готовится элементарно – кусочек хлеба накрывают ломтиком ветчины, затем сыра, а сверху – глазунья. Найти бутерброды на улице не составит труда: труднее найти горячую пищу до 5 часов вечера, когда открываются кухни в ресторанах. Такие блюда здесь едят только за ужином, и то не всегда.

Близость к морю оказала существенное влияние на кулинарные традиции Нидерландов, поэтому традиционным блюдом считается селедка. Существует огромное количество рецептов с этой рыбой. Чаще всего голландцы едят ее „на ходу”: в виде бутерброда или заглывая „живьем” – поднимают ее над головой и, задрав вверх голову, откусывают кусочек.

Нельзя забывать, что Нидерланды стоят наравне с Францией по объему производства сыров. Твердые классические голландские сорта не оставляют вас равнодушными.

Традиционная кухня Гватемалы вобрала в себя индейские и испанские обычаи. Самыми распространенными ингредиентами являются кукуруза, бобы и рис во всевозможных сочетаниях. Из кукурузы и черной фасоли готовят практически все: паштеты, лепешки, супы.

Одним из самых популярных блюд является „тамалес” – запеченное в банановых листьях мясо с картофелем или кукурузой.

Некоторые районы Гватемалы сохранили традиции древней индейской кухни, для которой характерно использование мяса диких животных. Например, вкуснейшим деликатесом считается мясо опоссума. Его готовят с овощами, с кукурузной кашей – полентой и на гриле.

**Край на задачите за проверка на разбирането при слушане.**

**Преминете, моля, към изпълнение на езиковите задачи.**