



EPREUVES D'ADMISSION

SESSION 2021

TRADUCTION du RUSSE vers langue A

4 CIT

(Communication Interculturelle et Traduction)

Переведите на Ваш родной язык (текст в квадратных скобках)

следующую статью на русском :

(пользование словарём и другими средствами перевода запрещено)

ЧТО ТАКОЕ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ?

Мускатный орех - это одна из пряностей, специй, которые добавляют в кушанья, чтобы придать им специфический запах и вкус. Кроме того, с давних времен известно, что он помогает переваривать пищу.

Впервые мускатный орех попал в Европу из Индии в 6-ом веке. Средневековые блюда не отличались изысканностью, и поэтому заморские приправы стали цениться на вес золота. Ведь путь в Индию был долог, далек и опасен.

За пряностями снаряжали экспедиции. В 1498 году португалец Васко да Гама со своей командой открыл новый путь в Индию вокруг Африки. В начале 16-ого века испанец Магеллан, разыскивая путь в Индию, обогнул Южную Америку и таким образом первым в истории совершил кругосветное плавание. Христофор Колумб поставил цель привезти мускатный орех, чего бы ему это ни стоило. Торговля пряностями была так выгодна, что с затратами не считались. Пряности считались символом богатства.

Мускатный орех - плод дерева, растущего в Южной Индии, на островах Малайского архипелага, на Молуккских островах. Одно дерево дает в год от 1800 до 2000 орехов. Цветки этого красивого, вечнозеленого дерева очень приятно пахнут. Через 8-10 месяцев после опыления созревают жёлто-оранжевые плоды, похожие на небольшую грушу. Зрелая оболочка плода лопается на две половинки. Её мякоть напоминает абрикос. Она кисловата на вкус, и местные жители варят из неё варенье, компоты, желе.

Сам орех покрыт очень плотной и твёрдой кожурой. Семена измельчают и добавляют в различные блюда. Масло мускатного ореха используется в парфюмерии, кулинарии и пищевой промышленности, а также при приготовлении ликеров, вин, пива.

Мускатный орех тонизирует организм, повышает концентрацию внимания, улучшает память и зрительное восприятие, избавляет от депрессии, стрессовых состояний и хронической усталости, он улучшает сон и поднимает настроение. Чтобы уснуть, достаточно развести всего 0,5 граммов порошка мускатного ореха в теплом молоке или чае.

Чаще всего мускатный орех встречается в виде порошка, но можно покупать орехи и натирать их по мере надобности. Орех хранят в тёмном сухом месте в герметичной

посуде. Если в России мускатный орех предпочитают добавлять в мясо, то, например, во Франции, его кладут в картофельное пюре.