Tarea 1. Imagine que está preparando un proyecto con su amigo. Ha encontrado un material interesante para la exposición y quiere leer el texto a su amigo. Tiene un minuto y medio para leer el texto en voz baja, luego prepárese para leerlo en voz alta. Tiene un minuto y medio para leer el texto.

A partir del siglo XX la tarta «Napoleón» es un dulce muy típico en los hogares rusos durante la Nochevieja. Suele elaborarse con gran altura, al menos ocho pisos de capas alternas de hojaldre y crema pastelera, coronadas con hojaldre desmenuzado. Este dulce, inspirado en la «milhojas» francesa, se convirtió en un plato nacional. En 1912 se elaboró la primera versión del pastel para conmemorar el centenario de la victoria del país sobre Napoleón y sus tropas.

Su elaboración es muy sencilla de llevar a cabo con ingredientes que hay en cada cocina: mantequilla, azúcar, leche, huevos, almidón de maíz, sal, harina de trigo y agua helada. El requisito indispensable para lograr un buen resultado, además del cariño, es dejar reposar la tarta montada durante toda la noche en el frío. De esa manera, los cocineros logran que el hojaldre adquiera una textura más suave gracias a la humedad de la crema.