

Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!

În acest modul, veți găsi

:

1. Dicționar

Ilustrat și cu tot vocabularul util pentru acest modul.

2. Joc de rol - La restaurant

Elevii: unul joacă rolul chelnerului, celălalt pe cel al clientului.

Sarcina clientului: să comande mâncare folosind expresii precum:

„Aș dori ____, vă rog.”

„Aș dori niște ____.”

„Cum se numește acest fel de mâncare?”

Sarcina chelnerului: să răspundă cu fraze tipice folosite în restaurante:

„Poftiți, poftă bună!”

„Mai doriți ceva?”

După fiecare rundă, elevii schimbă rolurile.

Expresii cheie (pentru exersarea și consolidarea vocabularului)

Chelner

Bună ziua, bine ați venit!

Iată meniul. (Îi înmânează meniul.)

Avem ćevapi, sarma, gibanica, pečenu paprika.

Cât doriți?

Poftiți, poftă bună!

Oaspete

Bună ziua. Îmi puteți da meniul, vă rog?

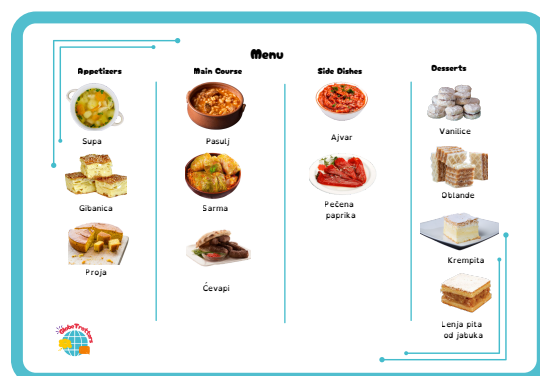
Ce este acest fel de mâncare?

Este picant/dulce/sărat?

Aș dori ____, vă rog.

Una/două porții, vă rog.

Mulțumesc! Este delicios!



Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!

3. Gustul Serbiei – Joc de memorie

- Cărți cu imagini ale unor feluri de mâncare.
- Elevii întorc două cărți și încearcă să formeze o pereche.
- Când găsesc o pereche, trebuie să spună o propoziție, de exemplu: „To je pasulj.” (Sunt fasole gătită.)
- Există în total 12 perechi, dar puteți începe cu un număr mai mic și să-l măriți treptat. Nu este necesar să includeți toate cele 12 perechi de la început.



4. Potrivește perechile

- Cărți cu imagini ale preparatelor și cărți cu numele acestora.
- Elevii întorc două cărți și încearcă să facă o pereche (de exemplu, o imagine cu ćevapi – o carte cu cuvântul ćevapi). Există 12 cărți diferite cu numele alimentelor și 12 cărți potrivite cu imagini ale acestor alimente.
- Când găsesc o pereche, trebuie să spună o propoziție precum: „Ćevapi sunt delicioși!” sau „Acesta este felul meu preferat de mâncare!”



5. Bingo pentru gurmanzi

- Fiecare elev primește un meniu ilustrat cu mâncăruri tradiționale sârbești (ćevapi, sarma, gibanica, ajvar, proja, sups...).
- Profesorul strigă: „Cine are sarma?” sau „Cine are gibanica?”
- Elevii taie mâncarea respectivă din meniul lor.
- Primul care marchează trei la rând strigă: BINGO!



Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!

6. Ghiciți felul de mâncare: puteți identifica preferatul balcanic?

Elevii primesc sarcina de a potrivi descrierea unui fel de mâncare cu imaginea corespunzătoare.

Acest fel de mâncare este preparat din ardei proaspeți care sunt coapte până când coaja lor devine închisă la culoare și poate fi ușor decojită, de obicei în cuptor, pe grătar sau pe flacără deschisă. Coacerea conferă ardeilor o aromă distinctă de afumat și savuroasă, iar aceștia sunt de obicei aseasonați cu ulei și sare pentru a fi serviți ca garnitură.

Acest fel de mâncare este un preparat tradițional sârbesc, realizat din fasole fragedă fiartă împreună cu carne afumată, legume și condimente. Bogat, consistent și plin de aromă, este adesea servit ca fel principal sau ca garnitură caldă alături de pâine.

Acest fel de mâncare este un preparat clasic sârbesc, constând în frunze de varză umplute cu un amestec savuros de carne tocată, orez și condimente. Fierse încet într-un sos bogat, aceste rulouri sunt consistente, aromate și adesea servite ca fel principal, în special cu ocazia sărbătorilor.

Acest fel de mâncare constă în cârnați mici și aromati, preparați la grătar, din carne tocată și condimente. Serviți fierbinți, adesea cu lipie, ceapă și condimente tradiționale, sunt un fel de mâncare de stradă foarte apreciat și un element de bază al bucătăriei sârbe.

Acest fel de mâncare este un preparat cald și reconfortant, preparat de obicei din carne sau legume, fiert la foc mic pentru a crea un bulion aromat și hrănitor. Servit adesea ca aperitiv, este un fel de mâncare de bază în gospodăriile sârbe și un mod perfect de a începe o masă.



7. Jocul gustului (Ghicește gustul)

Profesorul arată o carte cu imaginea unui fel de mâncare sârbesc .

Întrebare: „Este dulce / picant / sărat?”

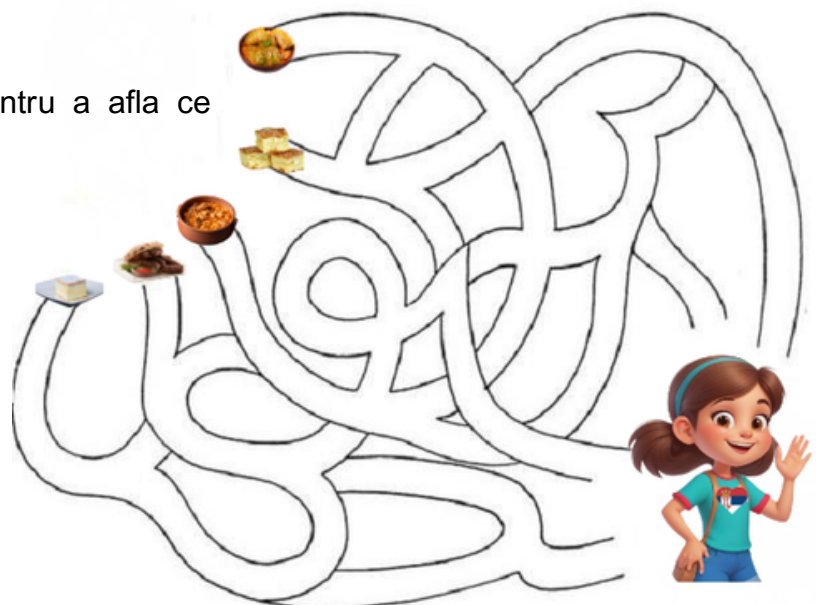
Elevii răspund: „Este dulce!” sau „Este picant!”

Se pot adăuga gesturi pentru a face exercițiul mai distractiv (de exemplu, se poate face o față amuzantă pentru ceva picant).



8. Labirint

Elevii trebuie să rezolve puzzle-ul pentru a afla ce vrea Milica să mănânce.



Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!

9. Înțelegerea textului citit în benzi desenate

Folosiți-l pentru a exersa înțelegerea textului citit, pentru a citi cu voce tare și a exersa pronunția și interacțiunile sau ca bază pentru un scurt joc de rol!

10. Provocare pentru temele de acasă: Descoperă bucătăria sârbă!

Sarcina ta este să devii un mic „detectiv culinar”. Alege unul dintre preparatele tradiționale sârbești despre care am învățat (cum ar fi sarma, ćevapi, gibanica, ajvar sau vanilice). Apoi:

Cercetează modul în care se prepară felul de mâncare – caută rețete, întreabă membrii familiei sau caută online.

Găsește ingredientele – fă o listă cu tot ce este necesar pentru prepararea felului de mâncare.

(Opțional, pentru cei curajoși!) Încearcă să o prepari acasă cu ajutorul familiei tale.

Pregătește o scurtă prezentare pentru clasă în care să ne spui:

Ce fel de mâncare ai ales

Ce ingrediente se folosesc

Cum se prepară

De ce crezi că este specială

Fii creativ! Poți aduce o fotografie, desena felul de mâncare sau chiar aduce o mică mostră pentru a o împărți cu clasa.



Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!

1. Dicționar



Crvena



Žuta



Zelena



Plava



Jedan Dva Tri



Pečena
paprika



Pasulj



Sarma



Ćevapi



Supa



Gibanica



Proja



Ajvar



Vanilice



Oblande



Krempita



Lenja pita
od jabuka

Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!

Mai jos găsiți un ghid care vă va ajuta să le pronunțați corect, folosind sunete similare din limba engleză ca referință:

Unele litere reprezintă sunete care nu există în limba engleză (cum ar fi: č, ć, đ, š, lj, ž...).

În limba sârbă, cuvintele se pronunță așa cum sunt scrise.

Literele corespund unui singur sunet.



Vuk Stefanović Karadžić

č - Sunet: ca „ch” în „chocolate”
exemplu: odlično - excelent

š - Sunet: ca „sh” în „shoe” (pantof)
exemplu: šta - ce

ć - Sunet: o versiune mai moale a lui č. Nu are un echivalent exact în limba engleză, dar este apropiat de „t” britanic din „Tuesday” sau „tune”
exemplu: ćevapi - cevapi

đ - Sunet: ca „j” în „jeans” sau „g” în „giant”, dar puțin mai moale.
Exemplu: dođi - vino.

ž - Sunet: similar cu „s” din „measure”, „vision”, „pleasure”
exemplu: Koliko želite? - Cât doriți?

lj - Sunet: similar cu „li” din „million”
(în engleza britanică)
exemplu: ljuto - picant



Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!



Pečena
paprika

Pečena paprika (ardei copti) sunt ardei proaspeți care sunt gătiți până când coaja lor devine închisă la culoare și poate fi ușor decojită, de obicei în cuptor, pe grătar sau pe flacăra deschisă. Coacerea conferă ardeilor o aromă distinctă de afumat și savuroasă, iar aceștia sunt de obicei aseasonați cu ulei și sare pentru a fi serviți ca garnitură.

Pasulj este un fel de mâncare tradițional sârbesc preparat din fasole fragedă fiartă cu carne afumată, legume și condimente. Bogat, consistent și plin de aromă, este adesea servit ca fel principal sau ca garnitură caldă alături de pâine.



Pasulj



Sarma

Sarma este un preparat clasic sârbesc, constând în frunze de varză umplute cu un amestec savuros de carne tocată, orez și condimente. Fierse încet într-un sos bogat, aceste rulouri sunt consistente, aromate și adesea servite ca fel principal, în special cu ocazia sărbătorilor.

Ćevapi este un preparat din cârnați mici și aromati, preparați la grătar, dintr-un amestec de carne tocată și condimente. Serviți fierbinți, adesea cu lipie, ceapă și condimente tradiționale, sunt un preparat de stradă foarte apreciat și un element de bază al bucătăriei sârbe.



Ćevapi

Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!



Supa

Supa este un fel de mâncare cald și reconfortant, preparat de obicei din carne sau legume, fiert la foc mic pentru a crea un bulion aromat și hrănitor. Servită adesea ca aperitiv, este un fel de mâncare de bază în gospodăriile sârbe și un mod perfect de a începe o masă.

Gibanica este un produs de patiserie tradițional sârbesc, preparat din straturi de aluat filo umplute cu un amestec de brânză, ouă și, uneori, iaurt. Coaptă până devine aurie și crocantă, este o gustare bogată și savuroasă, consumată la micul dejun, ca gustare sau ca parte a unei mese.



Gibanica



Proja

Proja este o pâine tradițională sârbă din făină de porumb, adesea îmbogățită cu ouă, iaurt sau brânză. Coaptă până capătă o crustă aurie, este o pâine simplă, consistentă și aromată, servită de obicei ca garnitură sau gustare.

Ajvarul este un condiment tradițional sârbesc preparat din ardei roșii copti, adesea combinat cu vinete, usturoi și condimente. Fin, ușor afumat și aromat, este servit de obicei ca pastă de unt, sos sau garnitură pentru carne la grătar și pâine.



Ajvar

Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!



Vanilice

Vanilice sunt biscuiți delicați, cu unt, umpluți cu gem de fructe, adesea caise sau prune, și presărați cu zahăr pudră. Populari în toată zona Balcanilor, sunt consumați ca desert în timpul sărbătorilor, festivităților sau alături de o ceașcă de ceai.

Oblande sunt un desert sârbesc popular, preparat din foi subțiri și crocante de napolitane, acoperite cu un strat generos de cremă de ciocolată sau nuci. Servite ca desert sau gustare, sunt apreciate pentru textura delicată și aroma delicioasă.



Oblande



Krempita

Krempita este un desert sârbesc clasic, format din straturi de foietaj ușor, umplute cu o cremă fină și dulce. Adesea presărat cu zahăr pudră, este un desert bogat și cremos, savurat cu ocazii speciale sau ca răsfăț zilnic.

Lenja pita od jabuka este un desert simplu și reconfortant, preparat din straturi de aluat moale și mere dulci, condimentate. Ușor de preparat și plin de aromă, este savurat ca o gustare casnică sau un desert ușor după masă.



Lenja pita
od jabuka

Menu

Appetizers



Supa



Gibanica



Proja

Main Course



Pasulj



Sarma



Ćevapi

Side Dishes



Ajvar



Pečena
paprika

Desserts



Vanilice



Oblande



Krempita



Lenja pita
od jabuka



Konobar /Chelner

Dobar dan, dobro došli u naš restoran.

(Bună ziua, bine ați venit la restaurantul nostru.)



Gost / Oaspete

Dobar dan. Mogu li da dobijem meni, molim vas?

(Bună ziua. Îmi puteți aduce meniul, vă rog?)



Konobar

Izvolite, ovo je naš meni. Imamo ćevape, sarmu, gibanicu...

(Poftiți, acesta este meniul nostru. Avem ćevapi, sarma și gibanica.)



Gost

Hvala. Šta je ovo jelo?

(Mulțumesc. Ce fel de mâncare este aceasta?)



Konobar

To je sarma. To je tradicionalno srpsko jelo.

(Asta este sarma. Este un fel de mâncare tradițional sârbesc.)



Gost

Da li je ljuto?

(Este picant?)



Konobar

Ne, nije ljuto. Ukusno je!

(Nu, nu e picant. E delicios!)



Gost

Dobro, ja bih sarmu, molim vas.

(Bine, aș dori sarmale, vă rog.)





Konobar

**Odlično! Koliko
želite?**
(Minunat! Cât doriți?)



Gost

**Jednu porciju, molim
vas.**
(O porție, vă rog.)



Konobar

Izvolite, prijatno!
(Poftim, poftă bună!)



Gost

Hvala! Ovo je ukusno!
(Mulțumesc! Este
delicios!)





















**Pečena
paprika**

Sarma

Ajvar

Proja

Pasulj

Ćevapi

Gibanica

Supa





Vanilice

Oblande

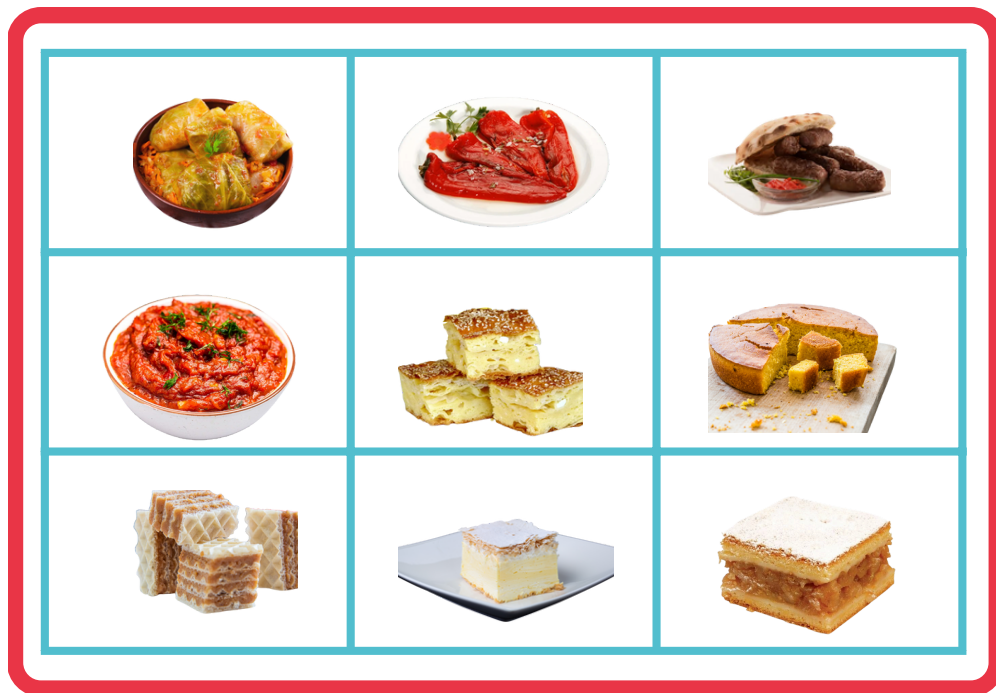
Krempita

**Lenja pita
od jabuka**









Să descoperim limba sârbă în Serbia

La restaurant!

Acest fel de mâncare este preparat din ardei proaspeți care sunt coapte până când coaja lor devine închisă la culoare și poate fi ușor decojită, de obicei în cuptor, pe grătar sau pe flacăra deschisă. Coacerea conferă ardeilor o aromă distinctă de afumat și savuroasă, iar aceștia sunt de obicei asezonați cu ulei și sare pentru a fi serviți ca garnitură.

Acest fel de mâncare este un preparat tradițional sârbesc, realizat din fasole fragedă fiartă împreună cu carne afumată, legume și condimente. Bogat, consistent și plin de aromă, este adesea servit ca fel principal sau ca garnitură caldă alături de pâine.

Acest fel de mâncare este un preparat clasic sârbesc, constând în frunze de varză umplute cu un amestec savuros de carne tocată, orez și condimente. Fierse încet într-un sos bogat, aceste rulouri sunt consistente, aromate și adesea servite ca fel principal, în special cu ocazia sărbătorilor.

Acest fel de mâncare constă în cârnați mici și aromati, preparați la grătar, din carne tocată și condimente. Serviți fierbinți, adesea cu lipie, ceapă și condimente tradiționale, sunt un fel de mâncare de stradă foarte apreciat și un element de bază al bucătăriei sârbe.

Acest fel de mâncare este un preparat cald și reconfortant, preparat de obicei din carne sau legume, fiert la foc mic pentru a crea un bulion aromat și hrănitor. Servit adesea ca aperitiv, este un fel de mâncare de bază în gospodăriile sârbești și un mod perfect de a începe o masă.



Acest fel de mâncare este o patiserie tradițională sârbă, preparată din straturi de aluat filo umplute cu un amestec de brânză, ouă și, uneori, iaurt. Coaptă până devine aurie și crocantă, este o delicată bogată și savuroasă, savurată la micul dejun, ca gustare sau ca parte a unei mese.



Acest fel de mâncare este o pâine tradițională sârbă din făină de porumb, adesea îmbogățită cu ouă, iaurt sau brânză. Coaptă până capătă o crustă aurie, este o pâine simplă, consistentă și aromată, servită de obicei ca garnitură sau gustare.



Acest preparat este un condiment tradițional sârbesc, preparat din ardei roșii copti, adesea combinați cu vinete, usturoi și condimente. Fin, ușor afumat și aromat, este servit de obicei ca pastă de unt, sos sau garnitură pentru carne la grătar și pâine.



Aceste prăjituri sunt delicate, untate, umplute cu gem de fructe, adesea de caise sau prune, și presărate cu zahăr pudră. Populare în toată regiunea Balcanilor, sunt consumate ca desert în timpul sărbătorilor, festivităților sau alături de o ceașcă de ceai.



Acest desert este un desert sârbesc popular, preparat din foi subțiri și crocante de napolitane, acoperite cu o cremă bogată de ciocolată sau nuci. Servit ca desert sau gustare, este apreciat pentru textura sa delicată și aroma sa delicioasă.



Acest desert este un desert clasic sârbesc, format din straturi de foietaj ușor umplute cu o cremă fină și dulce. Adesea presărat cu zahăr pudră, este un desert bogat și cremos, savurat cu ocazii speciale sau ca răsfăț zilnic.

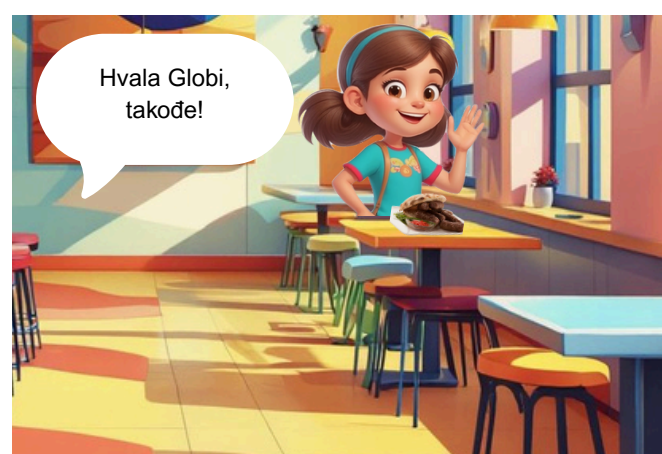
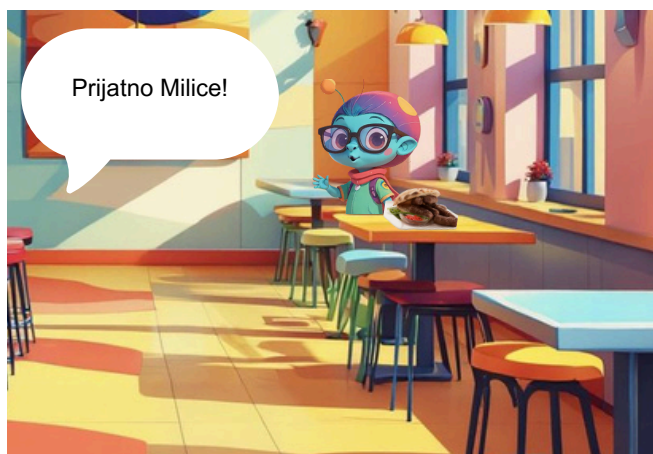


Acest desert simplu și reconfortant este preparat din straturi de aluat moale și mere dulci, condimentate. Ușor de preparat și plin de aromă, este savurat ca o gustare casnică sau un desert ușor după masă.





U restoranu ! La restaurant!



U restoranu !

La restaurant!

