

Ας ανακαλύψουμε τη Σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!

Σε αυτήν την ενότητα, θα βρείτε:

1. Λεξικό

1.εικονογραφημένο και με όλο το χρήσιμο λεξιλόγιο για αυτήν την ενότητα.

2. Παιχνίδι ρόλων - Στο εστιατόριο

Μαθητές: ο ένας παίζει τον σερβιτόρο, ο άλλος τον πελάτη.

Πελάτης: Παραγγελία φαγητού χρησιμοποιώντας εκφράσεις όπως:

«Μπορώ να έχω ____, παρακαλώ;»

«Θα ήθελα λίγο ____.»

«Πώς λέγεται αυτό το πιάτο;»

Σερβιτόρος: απαντήστε με τυπικές φράσεις εστιατορίου:

«Ορίστε, απολαύστε το γεύμα σας!»

«Θα θέλατε κάτι άλλο;»

Μετά από κάθε γύρο, οι μαθητές αλλάζουν ρόλους.

Βασικές Φράσεις (για εξάσκηση και ενίσχυση λεξιλογίου)

Σερβιτόρος

Καλό απόγευμα, καλώς ήρθες!

Ορίστε το μενού. (Του δίνει το μενού.)

Έχουμε čenari, sarma, gibanica, ψητές πιπεριές.

Πόσο θα θέλατε;

Ορίστε, απολαύστε το γεύμα σας!

Πελάτης:

Καλησπέρα. Μπορώ να έχω το μενού, παρακαλώ;

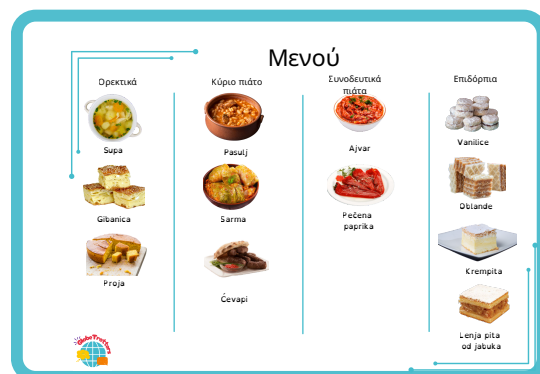
Τι είναι αυτό το πιάτο;

Είναι πικάντικο/γλυκό/αλμυρό;

Θα ήθελα ____, παρακαλώ.

Μία/δύο μερίδες, παρακαλώ.

Ευχαριστώ! Αυτό είναι πεντανόστιμο!



Ας ανακαλύψουμε τη σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!

3. Γεύση της Σερβίας – Παιχνίδι Μνήμης

Κάρτες με εικόνες από πιάτα.

- Οι μαθητές γυρίζουν δύο κάρτες και προσπαθούν να κάνουν μια αντιστοίχιση.
- Όταν βρουν ένα ζευγάρι, πρέπει να πουν μια πρόταση όπως: «To je rasulj.» (Αυτά είναι μαγειρεμένα φασόλια.)
- Υπάρχουν συνολικά 12 ζεύγη, αλλά μπορείτε να ξεκινήσετε με μικρότερο αριθμό και να τον αυξήσετε σταδιακά. Δεν είναι απαραίτητο να συμπεριλάβετε και τα 12 ζεύγη αμέσως.



4. Αντιστοιχίστε τα ζεύγη

Κάρτες με εικόνες πιάτων και κάρτες με τα ονόματά τους.

Οι μαθητές γυρίζουν δύο κάρτες και προσπαθούν να κάνουν μια αντιστοίχιση (π.χ. μια εικόνα του čenari – μια κάρτα με τη λέξη čenari). Υπάρχουν 12 διαφορετικές κάρτες με τα ονόματα των τροφών και 12 αντίστοιχες κάρτες με εικόνες αυτών των τροφών.

Όταν βρουν ένα ζευγάρι, πρέπει να πουν μια πρόταση όπως: «Ta tsebabpi είναι νόστιμα!» ή «Αυτό είναι το αγαπημένο μου πιάτο!»



5. Μπίνγκο με φαγητό

Κάθε μαθητής λαμβάνει ένα εικονογραφημένο μενού με παραδοσιακά σερβικά πιάτα (tsebabpi, sarma, gimpanitsa, aibara, prोगia, soups...).

Ο δάσκαλος φωνάζει: «Ποιος έχει sarma;» ή «Ποιος έχει gimpanitsa;»

- Οι μαθητές διαγράφουν το πιάτο από το μενού τους.
- Ο πρώτος που θα σημάνει τρία στη σειρά φωνάζει: ΜΠΙΝΓΚΟ!



Ας ανακαλύψουμε τη Σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!

6. Μαντέψτε το πιάτο: Μπορείτε να αναγνωρίσετε το αγαπημένο πιάτο των Βαλκανίων;

Στους μαθητές δίνεται η εργασία να αντιστοιχίσουν την περιγραφή ενός πιάτου με την αντίστοιχη εικόνα.

Αυτό το πιάτο αποτελείται από φρέσκες πιπεριές που μαγειρεύονται μέχρι η φλούδα τους να σκουρύνει και μπορούν εύκολα να ξεφλουδιαστούν, συνήθως στο φούρνο, στη σχάρα ή πάνω σε ανοιχτή φλόγα. Το ψήσιμο δίνει στις πιπεριές μια ξεχωριστή καπνιστή και αλμυρή γεύση και συνήθως καρυκεύονται με λάδι και αλάτι για να σερβιριστούν ως συνοδευτικό πιάτο.

Αυτό το πιάτο είναι ένα παραδοσιακό σερβικό πιάτο φτιαγμένο από τριμμένα φασόλια σιγοβρασμένα με καπνιστά κρέατα, λαχανικά και μπαχαρικά. Πλούσιο, χορταστικό και γεμάτο γεύση, συχνά σερβίρεται ως κυρίως πιάτο ή ως ζεστό συνοδευτικό με ψωμί.

Αυτό το πιάτο είναι ένα κλασικό σερβικό πιάτο με φύλλα λάχανου γεμιστά με ένα αλμυρό μείγμα κρέατος, ρυζιού και μπαχαρικών. Σιγοβράζονται σε μια πλούσια σάλτσα, αυτά τα ψιμάκια είναι χορταστικά, γευστικά και συχνά απολαμβάνονται ως κυρίως πιάτο, ειδικά σε εορταστικές περιστάσεις.

Αυτό το πιάτο αποτελείται από μικρά, γευστικά ψητά λουκάνικα φτιαγμένα από μείγμα κρέατος και μπαχαρικών. Σερβίζονται ζεστά, συχνά με πίτα, κρεμμύδια και παραδοσιακά καρυκεύματα, και αποτελούν αγαπημένο φαγητό του δρόμου και βασικό στοιχείο της σερβικής κουζίνας.

Αυτό το πιάτο είναι ένα ζεστό και χορταστικό πιάτο, που συνήθως παρασκευάζεται από κρέας ή λαχανικά, σιγοβράζει για να δημιουργηθεί ένας γευστικός και θρεπτικός ζωμός. Συχνά σερβίζεται ως ορεκτικό, είναι βασικό πιάτο στα σερβικά νοικοκυριά και ένας τέλειος τρόπος για να ξεκινήσετε ένα γεύμα.



7. Παιχνίδι Γεύσης (Μάντεψε τη Γεύση)

Ο/Η εκπαιδευτικός δείχνει μια κάρτα με μια εικόνα ενός σερβικού πιάτου.

- Ερώτηση: «Είναι γλυκό / πικάντικο / αλμυρό;» Οι μαθητές απαντούν: «Είναι γλυκό!» ή «Είναι πικάντικο!». Μπορούν να προστεθούν χειρονομίες για διασκέδαση (π.χ. κάνοντας μια αστεία γκριμάτσα για κάτι πικάντικο 😊).

8. Λαβύρινθος

Οι μαθητές πρέπει να λύσουν το παζλ για να μάθουν τι θέλει να φάει η Μίλιτσα.



Ας ανακαλύψουμε τη Σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!

9. Κατανόηση κειμένου κόμικς

Χρησιμοποιήστε το για να εξασκηθείτε στην κατανόηση κειμένου, για να διαβάσετε δυνατά για να εξασκηθείτε στην προφορά και τις αλληλεπιδράσεις ή ως βάση για ένα σύντομο παιχνίδι ρόλων!

10. Πρόκληση για εργασία στο σπίτι: Ανακαλύψτε τη σερβική κουζίνα!

Ο στόχος σας είναι να γίνετε ένας μικρός «ντετέκτιβ φαγητού». Επιλέξτε ένα από τα παραδοσιακά σερβικά πιάτα που έχουμε μάθει (όπως σάρμα, τσεβάπι, γιμπάνιτσα, αϊβάρ ή βανιλίτσε). Στη συνέχεια:

Κάντε έρευνα για το πώς παρασκευάζεται το πιάτο – αναζητήστε συνταγές, ρωτήστε μέλη της οικογένειας ή ψάξτε στο διαδίκτυο.

Βρείτε τα υλικά – φτιάξτε μια λίστα με όλα όσα χρειάζεστε για να ετοιμάσετε το πιάτο.

(Προαιρετικά, για τους τολμηρούς!) Δοκιμάστε να το φτιάξετε στο σπίτι με τη βοήθεια της οικογένειάς σας.

Ετοιμάστε μια σύντομη παρουσίαση για την τάξη όπου θα μας πείτε:

Ποιο πιάτο επέλεξε

Ποια συστατικά χρησιμοποιούνται

Πώς φτιάχνεται

Γιατί το θεωρείς ξεχωριστό

Να είστε δημιουργικοί! Μπορείτε να φέρετε μια φωτογραφία, να ζωγραφίσετε το πιάτο ή ακόμα και να φέρετε ένα μικρό δείγμα για να το μοιραστείτε με την τάξη.



Ας ανακαλύψουμε τη σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!

1. Λεξιικό



Crvena



Žuta



Zelena



Plava



Jedan Dva Tri



Pečena
paprika



Pasulj



Sarma



Ćevapi



Supa



Gibanica



Proja



Ajvar



Vanilice



Oblande



Krempita



Lenja pita
od jabuka

Ας ανακαλύψουμε τη σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!

- Παρακάτω είναι ένας οδηγός που θα σας βοηθήσει να τα προφέρετε σωστά, χρησιμοποιώντας παρόμοιους αγγλικούς ήχους ως αναφορές:

Ορισμένα γράμματα αντιπροσωπεύουν ήχους που δεν υπάρχουν στα αγγλικά (όπως: č, ć, đ, š, lj, ž...).

Στα σερβικά, οι λέξεις προφέρονται όπως γράφονται.
Τα γράμματα αντιστοιχούν σε έναν ήχο.



Βουκ Στεφάνοβιτς Κάρατζιτς

č - Ήχος: όπως το "ch" στη λέξη "chocolate"
παράδειγμα: odlično - εξαιρετικό

š - Ήχος: όπως το "sh" στο "shoe"
παράδειγμα: šta - τι

ć - Ήχος: μια πιο ήπια εκδοχή του č. Δεν έχει ακριβές αγγλικό αντίστοιχο, αλλά είναι κοντά στο βρετανικό "t" στο "Tuesday" ή στο "tune"
παράδειγμα: ćenari - cenvari

đ - Ήχος: όπως το "j" στο "jeans" ή το "g" στο "giant", αλλά ελαφρώς πιο απαλό
παράδειγμα: dođi - έλα

ž - Ήχος: παρόμοιος με το "s" στις λέξεις "measure", "vision", pleasure
παράδειγμα: Koliko želite - Πόσο θα θέλατε;

lj - Ήχος: παρόμοιος με το "li" στο "million"
(στα βρετανικά αγγλικά) παράδειγμα:
ljuto- πικάντικο



Ας ανακαλύψουμε τη σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!



Pečena
paprika

Οι ψητές πιπεριές Pečena paprika (ψητές πιπεριές) είναι φρέσκες πιπεριές που μαγειρεύονται μέχρι η φλούδα τους να σκουρύνει και μπορούν εύκολα να ξεφλουδιστούν, συνήθως στο φούρνο, στη σχάρα ή πάνω σε ανοιχτή φλόγα. Το ψήσιμο δίνει στις πιπεριές μια ξεχωριστή καπνιστή και αλμυρή γεύση και συνήθως καρυκεύονται με λάδι και αλάτι για να σερβιριστούν ως συνοδευτικό πιάτο.

Το Pasulj είναι ένα παραδοσιακό σερβικό πιάτο φτιαγμένο από τρυφερά φασόλια σιγοβρασμένα με καπνιστά κρέατα, λαχανικά και μπαχαρικά. Πλούσιο, χορταστικό και γεμάτο γεύση, σερβίρεται συχνά ως κυρίως πιάτο ή ως ζεστό συνοδευτικό με ψωμί.



Pasulj



Sarma

Ο σάρμα είναι ένα κλασικό σερβικό πιάτο με φύλλα λάχανου γεμιστά με ένα αλμυρό μείγμα κιμά, ρυζιού και μπαχαρικών. Σιγοβράζοντας σε μια πλούσια σάλτσα, αυτά τα ψωμάκια είναι χορταστικά, γευστικά και συχνά απολαμβάνονται ως κυρίως πιάτο, ειδικά σε εορταστικές περιστάσεις.

Τα τσεβάπι φτιάχνονται από μικρά, γευστικά ψητά λουκάνικα φτιαγμένα από μείγμα κιμά και μπαχαρικών. Σερβίζονται ζεστά, συχνά με πίτα, κρεμμύδια και παραδοσιακά καρυκεύματα, και αποτελούν αγαπημένο φαγητό του δρόμου και βασικό στοιχείο της σερβικής κουζίνας.



Čevapi

Ας ανακαλύψουμε τη σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!



Supa

Η σούπα είναι ένα ζεστό και χορταστικό πιάτο, που συνήθως παρασκευάζεται από κρέας ή λαχανικά, σιγοβράζει για να δημιουργηθεί ένας γευστικός και θρεπτικός ζωμός. Συχνά σερβίρεται ως ορεκτικό, είναι βασικό πιάτο στα σερβικά νοικοκυριά και ένας τέλειος τρόπος για να ξεκινήσει ένα γεύμα.

Η Γιμπάνιτσα είναι ένα παραδοσιακό σερβικό γλυκό φτιαγμένο από στρώσεις φύλλου γεμισμένο με ένα μείγμα τυριού, αυγών και μερικές φορές γιαουρτιού. Ψημένο μέχρι να ροδίσει και να γίνει τραγανό, είναι μια πλούσια, αλμυρή λιχουδιά που απολαμβάνεται για πρωινό, ως σνακ ή ως μέρος ενός γεύματος.



Gibanica



Proja

Το Proja είναι ένα παραδοσιακό σερβικό ψωμί από καλαμποκάλευρο, φτιαγμένο από καλαμποκάλευρο, συχνά εμπλουτισμένο με αυγά, γιαούρτι ή τυρί. Ψημένο μέχρι να αποκτήσει χρυσαφένια κρούστα, είναι ένα απλό, χορταστικό και γευστικό ψωμί που συνήθως σερβίρεται ως συνοδευτικό πιάτο ή σνακ.

Το αϊβάρ είναι ένα παραδοσιακό σερβικό καρύκευμα που παρασκευάζεται από ψητές κόκκινες πιπεριές, συχνά σε συνδυασμό με μελιτζάνα, σκόρδο και μπαχαρικά. Απαλό, ελαφρώς καπνιστό και γευστικό, συνήθως σερβίρεται ως άλειμμα, σάλτσα ή συνοδευτικό σε ψητά κρέατα και ψωμί.



Ajvar

Ας ανακαλύψουμε τη σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο!



Vanilice

Οι βανίλικες είναι ντελικάτα, βουτυρώδη μπισκότα γεμιστά με μαρμελάδα φρούτων, συχνά βερίκοκο ή δαμάσκηνο, και πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη. Δημοφιλή σε όλα τα Βαλκάνια, απολαμβάνονται ως γλυκό σε γιορτές, γιορτές ή με ένα φλιτζάνι τσάι.

Τα Oblande είναι ένα δημοφιλές σερβικό γλυκό που φτιάχνεται από λεπτά, τραγανά φύλλα γκοφρέτας με πλούσια κρέμα σοκολάτας ή ξηρών καρπών. Σερβίζονται ως επιδόρπιο ή σνακ και είναι αγαπημένα για τη λεπτή υφή και τη λαχταριστή γεύση τους.



Oblande



Krempita

Η κρεμπίτα είναι ένα κλασικό σερβικό επιδόρπιο με στρώσεις ελαφριάς σφολιάτας γεμισμένης με μια απαλή, γλυκιά κρέμα. Συχνά πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη, είναι μια πλούσια και κρεμώδης λιχουδιά που απολαμβάνεται σε ειδικές περιστάσεις ή ως καθημερινή απόλαυση.

Η λένια πίτα οντ γιαμπούκα είναι ένα απλό και χορταστικό επιδόρπιο φτιαγμένο με στρώσεις μαλακής ζύμης και γλυκά, πικάντικα μήλα. Εύκολο στην παρασκευή και γεμάτο γεύση, απολαμβάνεται ως σπιτική λιχουδιά ή ως ελαφρύ επιδόρπιο μετά τα γεύματα.



Lenja pita
od jabuka

Μενού

Ορεκτικά



Supa



Gibanica



Proja

Κυρίως πιάτα



Pasulj



Sarma



Ćevapi

Συνοδευτικά



Ajvar



Pečena
paprika

Επιδόρπια



Vanilice



Oblande



Krempita



Lenja pita
od jabuka



Konobar / Σερβιτόρος

Dobar dan, dobro došli u naš restoran.
(Καλησπέρα, καλώς ήρθες στο εστιατόριο μας.)



Gost / Πελάτης

Dobar dan. Mogu li da dobijem meni, molim vas?
(Καλησπέρα. Μπορώ να δω το μενού παρακαλώ;)



Konobar

Izvolite, ovo je naš meni. Imamo čevape, sarmu, gibanicu...
(Ορίστε το μενού. Έχουμε čevapi, sarma, και gibanica.)



Gost

Hvala. Šta je ovo jelo?
(Ευχαριστώ. Τι είναι αυτό το πιάτο;)



Konobar

To je sarma. To je tradicionalno srpsko jelo.
(Είναι sarma. Είναι ένα παραδοσιακό σερβικό πιάτο.)



Gost

Da li je ljuto?
(Είναι πικάντικο?)



Konobar

Ne, nije ljuto. Ukusno je!
(Όχι, δεν είναι πικάντικο. Είναι πεντανόστιμο!)



Gost

Dobro, ja bih sarmu, molim vas.
(Εντάξει, θα ήθελα το sarma, παρακαλώ.)





Konobar

**Odlično! Koliko
želite?**
(Τέλεια! Πόσο θα
ήθελες;)



Gost

**Jednu porciju, molim
vas.**
(Μία μερίδα,
παρακαλώ.)



Konobar

Izvolite, prijatno!
(Ορίστε, καλή όρεξη!)



Gost

Hvala! Ovo je ukusno!
(Ευχαριστώ! Είναι
πεντανόστιμο!)



















**Pečena
paprika**

Sarma

Ajvar

Proja

Pasulj

Ćevapi

Gibanica

Supa





Vanilice

Oblande

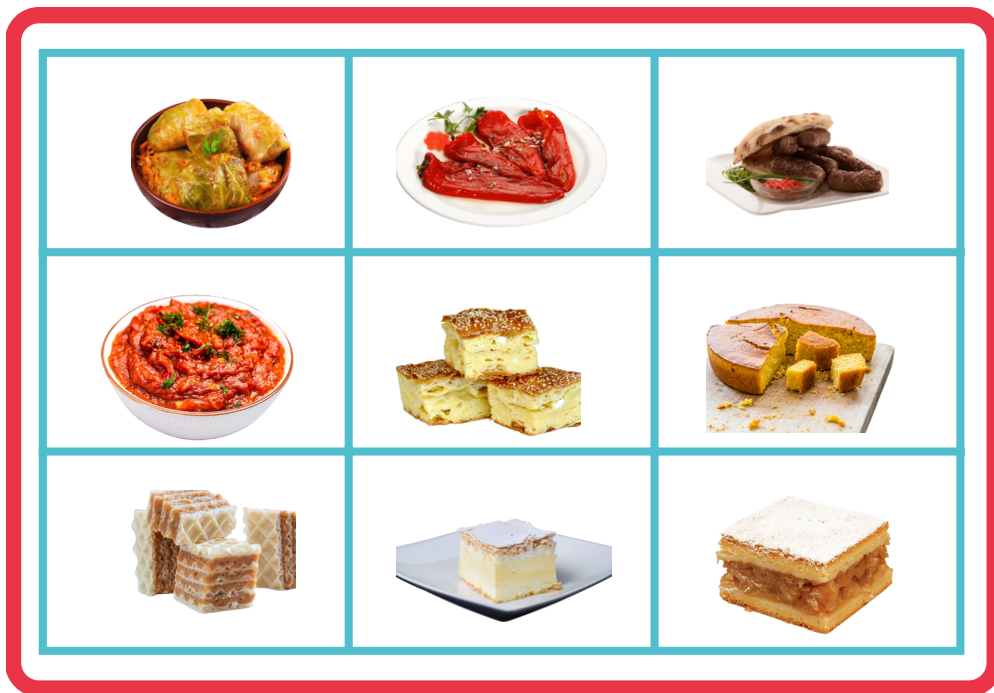
Krempita

**Lenja pita
od jabuka**









Ας ανακαλύψουμε τη σερβική κουζίνα στη Σερβία, στο εστιατόριο

Αυτό το πιάτο αποτελείται από φρέσκες πιπεριές που μαγειρεύονται μέχρι η φλούδα τους να σκουρύνει και να μπορούν εύκολα να ξεφλουδιστούν, συνήθως στο φούρνο, στη σχάρα ή πάνω σε ανοιχτή φλόγα. Το ψήσιμο δίνει στις πιπεριές μια ξεχωριστή καπνιστή και αλμυρή γεύση και συνήθως καρυκεύονται με λάδι και αλάτι για να σερβιριστούν ως συνοδευτικό πιάτο.



Αυτό το πιάτο είναι ένα παραδοσιακό σερβικό πιάτο φτιαγμένο από τρυφερά φασόλια σιγοβρασμένα με καπνιστά κρέατα, λαχανικά και μπαχαρικά. Πλούσιο, χορταστικό και γεμάτο γεύση, συχνά σερβίρεται ως κυρίως πιάτο ή ως ζεστό συνοδευτικό με ψωμί.



Αυτό το πιάτο είναι ένα κλασικό σερβικό πιάτο με φύλλα λάχανου γεμιστά με ένα αλμυρό μείγμα κιμά, ρυζιού και μπαχαρικών. Σιγοβράζοντας σε μια πλούσια σάλτσα, αυτά τα ψωμάκια είναι χορταστικά, γευστικά και συχνά απολαμβάνονται ως κυρίως πιάτο, ειδικά σε εορταστικές περιστάσεις.



Αυτό το πιάτο αποτελείται από μικρά, γευστικά ψητά λουκάνικα φτιαγμένα από μείγμα κιμά και μπαχαρικών. Σερβίζονται ζεστά, συχνά με πίτα, κρεμμύδια και παραδοσιακά καρυκεύματα, και αποτελούν αγαπημένο φαγητό του δρόμου και βασικό στοιχείο της σερβικής κουζίνας.



Αυτό το πιάτο είναι ένα ζεστό και χορταστικό πιάτο, που συνήθως παρασκευάζεται από κρέας ή λαχανικά, σιγοβράζει για να δημιουργηθεί ένας γευστικός και θρεπτικός ζωμός. Συχνά σερβίρεται ως ορεκτικό, είναι βασικό πιάτο στα σερβικά νοικοκυριά και ένας τέλειος τρόπος για να ξεκινήσετε ένα γεύμα.



Αυτό το πιάτο είναι ένα παραδοσιακό σερβικό γλυκό φτιαγμένο από στρώσεις φύλλου γεμιστές με ένα μείγμα τυριού, αυγών και μερικές φορές γιαουρτιού. Ψημένο μέχρι να ροδίσει και να γίνει τραγανό, είναι μια πλούσια, αλμυρή λιχουδιά που απολαμβάνεται για πρωινό, ως σνακ ή ως μέρος ενός γεύματος.



Αυτό το πιάτο είναι ένα παραδοσιακό σερβικό ψωμί από καλαμποκάλευρο, φτιαγμένο από καλαμποκάλευρο, συχνά εμπλουτισμένο με αυγά, γιαούρτι ή τυρί. Ψημένο μέχρι να αποκτήσει χρυσαφένια κρούστα, είναι ένα απλό, χορταστικό και γευστικό ψωμί που συνήθως σερβίρεται ως συνοδευτικό πιάτο ή σνακ.



Αυτό το πιάτο είναι ένα παραδοσιακό σερβικό καρύκευμα φτιαγμένο από ψητές κόκκινες πιπεριές, που συχνά συνδυάζονται με μελιτζάνα, σκόρδο και μπαχαρικά. Λείο, ελαφρώς καπνιστό και γευστικό, συνήθως σερβίρεται ως άλειμμα, σάλτσα ή συνοδευτικό σε ψητά κρέατα και ψωμί.



Αυτό το πιάτο είναι ντελικάτα, βουτυράτα μπισκότα γεμιστά με μαρμελάδα φρούτων, συχνά βερίκοκο ή δαμάσκηνο, και πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη. Δημοφιλή σε όλα τα Βαλκάνια, απολαμβάνονται ως γλυκό σε γιορτές, γιορτές ή με ένα φλιτζάνι τσάι.



Αυτό το πιάτο είναι ένα δημοφιές σερβικό γλυκό που φτιάχνεται από λεπτά, τραγανά φύλλα γκοφρέτας με πλούσια κρέμα σοκολάτας ή ξηρών καρπών. Σερβίρεται ως επιδόρπιο ή σνακ και είναι αγαπητό για τη λεπτή υφή και τη λαχταριστή γεύση του.



Αυτό το πιάτο είναι ένα κλασικό σερβικό επιδόρπιο με στρώσεις από ελαφριά σφολιάτα γεμιστή με μια απαλή, γλυκιά κρέμα. Συχνά πασπαλισμένο με ζάχαρη άχνη, είναι μια πλούσια και κρεμώδης λιχουδιά που απολαμβάνεται σε ειδικές περιστάσεις ή ως καθημερινή απόλαυση.

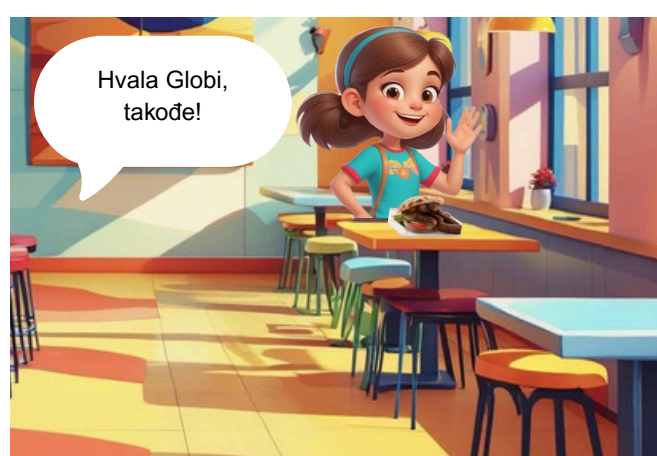
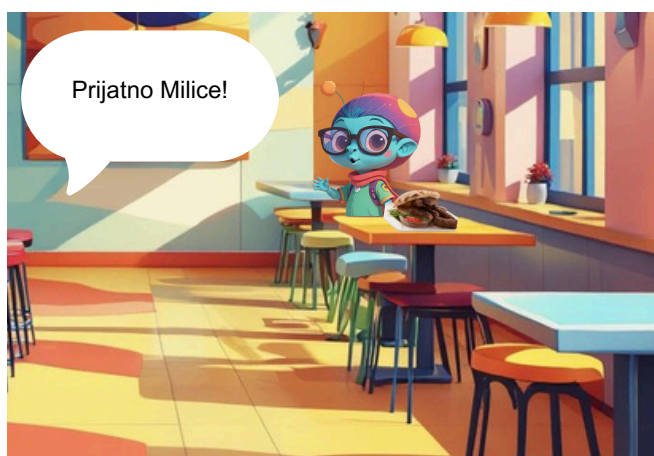


Αυτό το πιάτο είναι ένα απλό και χορταστικό επιδόρπιο φτιαγμένο με στρώσεις μαλακής ζύμης και γλυκά, πικάντικα μήλα. Εύκολο στην παρασκευή και γεμάτο γεύση, απολαμβάνεται ως σπιτική λιχουδιά ή ως ελαφρύ επιδόρπιο μετά τα γεύματα.





U restoranu ! Στο εστιατόριο!



U restoranu !

Στο εστιατόριο!

