

Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!

У овом модулу ћете пронаћи:

1. Речник

Илустрован, са свим корисним вокабуларом за овај модул.

2. Игра улога – У ресторану

Ученици: један игра конобара, други госта.

Задатак госта: наручи храну користећи изразе као што су:

- „Могу ли да добијем ____, молим вас?“
- „Желео/желела бих ____.“
- „Како се зове ово јело?“

Задатак конобара: одговара типичним ресторанским фразама:

- „Изволите, пријатно!“
- „Да ли желите још нешто?“
-

После сваке рунде, ученици мењају улоге.

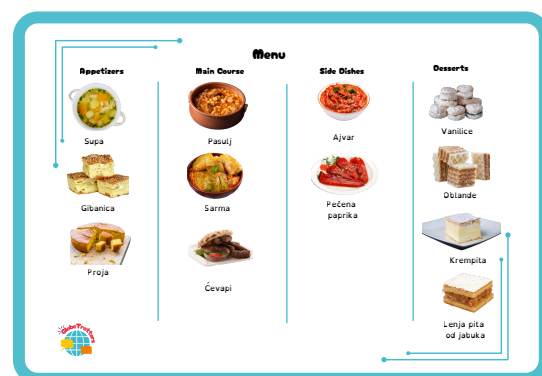
Кључне фразе (за вежбу и утврђивање вокабулара)

Конобар

- Добар дан, добро дошли!
- Изволите мени. (Пружа му мени.)
- Имамо ćevapi, sarma, gibanica, pečenu papriku.
- Колико бисте желели?
- Изволите, пријатно!

Гост

- Добар дан. Могу ли да добијем мени, молим вас?
- Шта је ово јело?
- Да ли је љуто/слатко/слано?
- Желео/желела бих ____, молим вас.
- Једну/две порције, молим вас.
- Хвала! Ово је укусно!



Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!

3. Укус Србије – Игра памћења

- Картице са сликама јела.
- Ученици окрећу две картице и покушавају да пронађу пар.
- Када пронађу пар, треба да изговоре реченицу као што је: „То је пасуљ.“
- Укупно има 12 парова, али можете почети са мањим бројем и постепено га повећавати. Није неопходно одмах укључити свих 12 парова.



4. Повежи парове

- Картице са сликама јела и картице са њиховим називима.
- Ученици окрећу две картице и покушавају да пронађу одговарајући пар (нпр. слика ђевари – картица са речју ђевари). Постоји 12 различитих картица са називима хране и 12 одговарајућих картица са сликама те хране.
- Када пронађу пар, треба да изговоре реченицу као што је: „Ђевапи су укусни!“ или „Ово је моје омиљено јело!“



5. Бинго за љубитеље хране

- Сваки ученик добија илустровани мени са традиционалним српским јелима (ђевапи, сарма, гибаница, ајвар, проја, супе...).
- Наставник прозива: „Ко има сарму?“ или „Ко има гибаницу?“
- Ученици прецртавају јело на свом менију.
- Први који означи три у низу узвикује: БИНГО!



Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!

6. Погоди јело: Можеш ли да препознаш балкански специјалитет?

Ученици добијају задатак да повежу опис
јела са одговарајућом сликом.

Ово јело су свеже паприке које се пеку док им
кожа не потамни и не може лако да се ољушти,
обично у рерни, на роштиљу или на отвореној
ватри. Печење паприкама даје препознатљив
димљени и пикантан укус, а обично се зачине
уљем и сољу и служе као прилог.

Ово јело је традиционално српско јело направљено
од меког пасуља који се кува са димљеним месом,
поврћем и зачинима. Богато, заситно и пуно укуса,
често се служи као главно јело или као топао прилог
уз хлеб.

Ово јело је класично српско јело које се састоји од
листова купуса пуњених укусном мешавином
млевеног mesa, пиринча и зачина. Полако се кува у
богатом сосу, а ове сарме су заситне, пуне укуса и
често се служе као главно јело, посебно током
свечаних прилика.

Ово јело су мали, укусни гриловани кобасичасти
ваљци направљени од мешавине млевеног mesa
и зачина. Служе се топли, често уз лепињу, лук и
традиционалне прилоге, и омиљена су улична
храна и неизоставни део српске кухиње.

Ово јело је топло и утешно јело, обично
припремљено од mesa или поврћа, које се кува како
би се добила укусна и хранљива чорба. Често се
служи као предјело, неизоставан је део српских
домаћинстава и савршен начин да се започне оброк.



7. Игра укуса (Погоди укус)

Наставник показује картицу са сликом српског јела.

Питање: „Да ли је слатко / љуто / слано?“

Ученици одговарају: „Слатко је!“ или „Љуто је!“

За забаву се могу додати и гестови (нпр. направити смешну гримасу за нешто љуто 😬).

8. Лавиринт

Ученици треба да реше загонетку како би
открили шта Милица жели да једе.



Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!

9. Разумевање прочитаног кроз стрип

Користите га за вежбање разумевања прочитаног, за читање наглас ради увежбавања изговора и интеракције, или као основу за кратку игру улога!

10. Домаћи задатак – Откриј српску кухињу!

Твој задатак је да постанеш мали „детектив за храну“. Изабери једно од традиционалних српских јела о којима смо учили (као што су сарма, ћевапи, гибаница, ајвар или ванилице). Затим:

1. Истражи како се јело припрема – пронађи рецепте, питај чланове породице или претражи интернет.
2. Пронађи састојке – направи списак свега што је потребно за припрему јела.
3. (Опционо, за храбре!) Покушај да га припремиш код куће уз помоћ породице.
4. Припреми кратку презентацију за одељење у којој ћеш нам рећи:
 - Које јело си изабрао/изабрала
 - Који састојци се користе
 - Како се припрема
 - Зашто мислиш да је посебно

Буди креативан/креативна! Можеш донети фотографију, нацртати јело или чак донети мали узорак да поделиш са одељењем.



Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!

1. Речник



црвена



жута



зелена



плава



један два три



печена
паприка



пасуљ



сарма



ћевапи



супа



гибаница



проја



ајвар



ванилице



обланде



кремпита



лења пита
од јабука

Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!

У српском језику речи се изговарају онако како
се пишу.

Свако слово одговара једном гласу.

“Пиши као што говориш,
читај као што је написано:”



Вук Стефановић Караџић

Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!



Печена паприка

Печена паприка су свеже паприке које се пеку док им кожа не потамни и не може лако да се ољушти, обично у рерни, на роштиљу или на отвореној ватри. Печење паприкама даје препознатљив димљени и ароматичан укус, а обично се зачине уљем и сољу и служе као прилог.

Пасуљ је традиционално српско јело припремљено од меког пасуља који се кува са димљеним месом, поврћем и зачинима. Богат, заситан и пун укуса, често се служи као главно јело или као топао прилог уз хлеб.



пасуљ



сарма

Сарма је класично српско јело које се састоји од листова купуса пуњених укусном мешавином млевеног мяса, пиринча и зачина. Полако се кува у богатом сосу, а ове сарме су заситне, пуне укуса и често се служе као главно јело, посебно током свечаних прилика.

Ћевапи се праве од малих, укусних грилованих ваљака од мешавине млевеног мяса и зачина. Служе се топли, често уз лепињу, лук и традиционалне прилоге, и омиљена су улична храна и неизоставни део српске кухиње.



ћевапи

Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!



супа

Супа је топло и окрепљујуће јело, обично припремљено од меса или поврћа, које се кува како би се добила укусна и хранљива чорба. Често се служи као предјело, неизоставан је део српских домаћинстава и савршен начин да се започне оброк.

Гибаница је традиционално српско пециво направљено од слојева кора пуњених мешавином сира, јаја и понекад јогурта. Пече се док не добије златну и хрскаву корицу, а богата је и слана посластица која се ужива за доручак, као ужина или као део оброка.



гибаница



проја

Проја је традиционални српски кукурузни хлеб направљен од кукурузног брашна, често обогаћен јајима, јогуртом или сиром. Пече се док не добије златну корицу и представља једноставан, заситан и укусан хлеб који се најчешће служи као прилог или ужина.

Ајвар је традиционални српски намаз направљен од печених црвених паприка, често у комбинацији са патлиџаном, белим луком и зачинима. Глатке текстуре, благо димљеног и богатог укуса, најчешће се служи као намаз, умак или прилог уз печено месо и хлеб.



ајвар

Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!



ванилице

Ванилице су нежни, путерасти колачићи пуњени воћним џемом, најчешће од кајсије или шљиве, и посути шећером у праху. Популарне широм Балкана, уживају се као слатка посластица током празника, прослава или уз шољу чаја.

Обланде су популаран српски слаткиш направљен од танких, хрскавих облатни премазаних богатим чоколадним или орашастим кремом. Служе се као десерт или ужина и омиљене су због своје нежне текстуре и богатог укуса.



обланце



кремпита

Кремпита је класичан српски десерт који се састоји од слојева лаганог лиснатог теста испуњених глатким, слатким кремом од ваниле. Често посута шећером у праху, представља богату и кремасту посластицу у којој се ужива у посебним приликама или као свакодневно уживање.

Лења пита од јабука је једноставан и утешан колач направљен од слојева меког теста и слатког, зачињеног фила од јабука. Лака за припрему и пуна укуса, ужива се као домаћа посластица или лагани десерт после оброка.



лења пита од
јабука

Мени

Предјела



супа



гибаница



проја

Главно јело



пасуљ



сарма



ћевапи

Прилози



ајвар



печена
паприка

Дезерти



ванилице



обланде



кремпита



лења пита
од јабука



Конобар

Добар дан, добро
дошли у наш
ресторан.



Гост

Добар дан. Могу ли
да добијем мени,
молим вас?



Конобар

Изволите, ово је наш
мени. Имамо
ћевапе, сарму,
гибаницу...



Гост

Хвала. Шта је ово
јело?



Конобар

То је сарма. То је
традиционално
српско јело.



Гост

Да ли је љуто?



Конобар

Не, није љуто. Укусно
је!



Гост

Добро, ја бих сарму,
молим вас.



Конобар

Одлично! Колико
желите?



Гост

Једну порцију,
молим вас.



Конобар

Изволите, пријатно!



Гост

Хвала! Ово је укусно!





















печена
паприка

сарма

ајвар

проја

пасуљ

ћевапи

гибаница

супа





ванилице

обланде

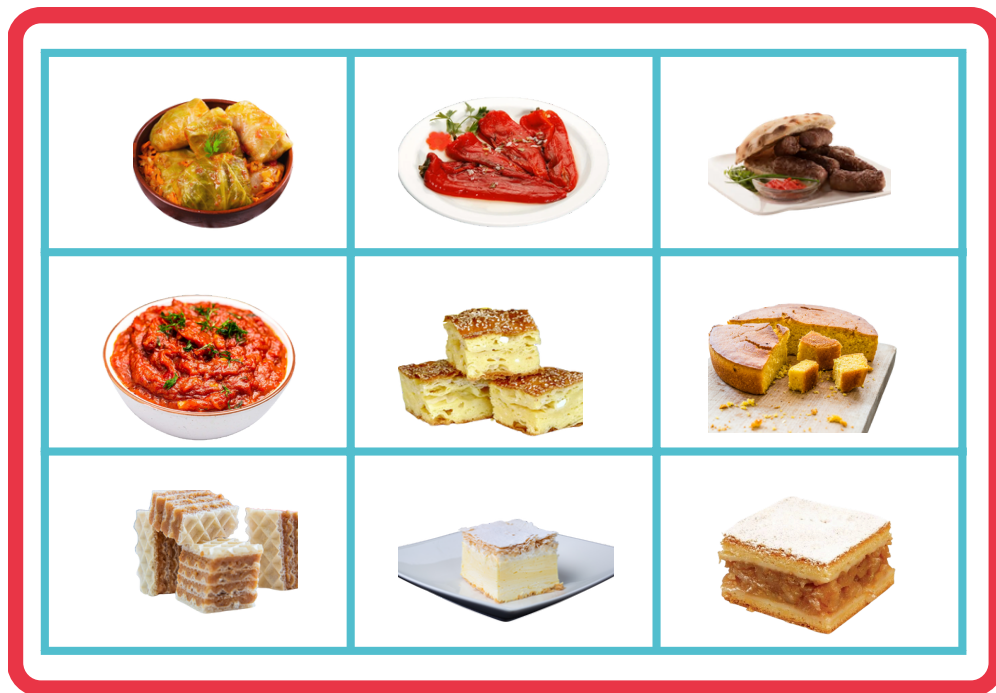
кремпита

лења пита
од јабука









Хајде да откријемо српски у Србији У ресторану!

Ово јело су свеже паприке које се пеку док им кожа не потамни и не може лако да се ољушти, обично у рерни, на роштиљу или на отвореној ватри. Печење паприкама даје препознатљив димљени и ароматичан укус, а обично се зачине уљем и сољу и служе као прилог.

Ово јело је традиционално српско јело припремљено од меког пасуља који се кува са димљеним месом, поврћем и зачинима. Богато, заситно и пуно укуса, често се служи као главно јело или као топао прилог уз хлеб.

Ово јело је класично српско јело које се састоји од листова купуса пуњених укусном мешавином млевеног mesa, пиринча и зачина. Полако се кува у богатом сосу, ове сарме су заситне, пуне укуса и често се служе као главно јело, посебно током свечаних прилика.

Ово јело се састоји од малих, укусних грилованих ваљака од мешавине млевеног mesa и зачина. Служе се топли, често уз лепињу, лук и традиционалне прилоге, и омиљена су улична храна и неизоставни део српске кухиње.

Ово јело је топло и утешно јело, обично припремљено од mesa или поврћа, које се кува како би се добила укусна и хранљива чорба. Често се служи као предјело, неизоставан је део српских домаћинстава и савршен начин да се започне оброк.



Ово јело је традиционално српско пециво направљено од слојева кора пуњених мешавином сира, јаја и понекад јогурта. Пече се док не добије златну и хрскаву корицу и представља богату, слану посластицу која се ужива за доручак, као ужина или као део оброка.



Ово јело је традиционални српски кукурузни хлеб направљен од кукурузног брашна, често обogaћен јајима, јогуртом или сиром. Пече се док не добије златну корицу и представља једноставан, заситан и укусан хлеб који се најчешће служи као прилог или ужина.



Ово јело је традиционални српски намаз направљен од печених црвених паприка, често у комбинацији са патлиџаном, белим луком и зачинима. Глатке текстуре, благо димљеног и богатог укуса, најчешће се служи као намаз, умак или прилог уз печено месо и хлеб.



Ово јело су нежни, путерасти колачићи пуњени воћним џемом, најчешће од кајсије или шљиве, и посути шећером у праху. Популарни широм Балкана, уживају се као слатка посластица током празника, прослава или уз шољу чаја.



Ово јело су популаран српски слаткиш направљен од танких, хрскавих облатни премазаних богатим чоколадним или орашастим кремом. Служе се као десерт или ужина и омиљене су због своје нежне текстуре и богатог укуса.



Ово јело је класичан српски десерт који се састоји од слојева лаганог лиснатог теста испуњених глатким, слатким кремом од ваниле. Често присут шећером у праху, представља богату и кремасту посластицу у којој се ужива у посебним приликама или као свакодневно уживање.



Ово јело је једноставан и утешан десерт направљен од слојева меког теста и слатког, зачињеног фила од јабука. Лако се припрема и пуно је укуса, а ужива се као домаћа посластица или лагани десерт после оброка.





У ресторану!

