

Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !

Dans ce module, vous trouverez :

1. Dictionnaire

Dictionnaire illustré reprenant le vocabulaire utile pour ce module.

2. Jeu de rôles - Au restaurant

Elèves : un joue le serveur, l'autre le client.

- rôle du client : commander à manger en utilisant les expressions comme :
 - "Puis-je avoir ____, svp ?"
 - "J'aimerais ____."
 - "Comment s'appelle ce plat ?"
- rôle du serveur : répondre par des expressions typiques du restaurant :
 - "Voici, bon appétit !"
 - "Souhaitez-vous quelque chose d'autre ?"

Les élèves changent de rôle à chaque fois.

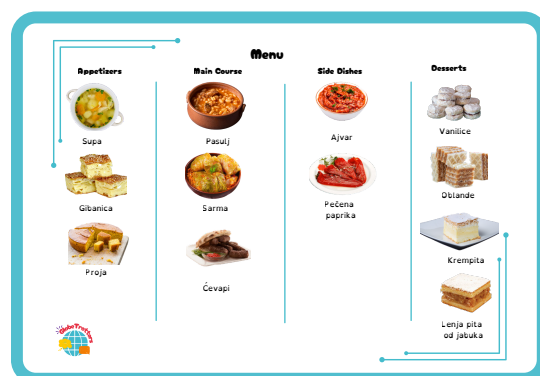
Phrases clé (pour exercer et renforcer le vocabulaire)

Serveur

- Bonjour, bienvenue !
- Voici le menu. (Il donne le menu.)
- Nous avons čevapi, sarma, gibanica, pečenu papriku.
- Quelle quantité souhaitez-vous ?
- Voici, bon appétit !

Client

- Bonjour. Puis-je avoir le menu svp ?
- Quel est ce plat ?
- Est-ce épicé/doux/salé ?
- J'aimerais ____, svp.
- Une/deux portions, svp.
- Merci ! C'est délicieux !



Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !

3. Spécialités de Serbie – Jeu de Memory

- Cartes illustrées avec les plats.
- Les élèves retournent deux cartes en espérant trouver une paire.
- Lorsqu'ils trouvent une paire, ils doivent dire : **“To je pasulj.”** (Ce sont des haricots cuits.)
- Il y a 12 paires au total, mais vous pouvez commencer par un nombre restreint et l'augmenter progressivement. Il n'est pas nécessaire de commencer directement avec les 12 paires.



4. Associe les paires

- Cartes illustrées avec les plats et cartes avec les noms.
- Les élèves retournent deux cartes en espérant trouver une paire (par exemple une image du plat ćevapi et une carte avec le mot ćevapi). Il y a 12 cartes différentes avec les noms des plats et 12 cartes correspondantes avec l'illustration de ces plats.
- Lorsqu'ils trouvent une paire, ils doivent dire : **“Ćevapi c'est délicieux !”** ou **“C'est mon plat préféré !”**



5. Bingo des plats

- Chaque élève reçoit un menu illustré reprenant les plats traditionnels serbes (ćevapi, sarma, gibanica, ajvar, proja, sups...).
- L'enseignant dit : **“Qui a du sarma?”** ou **“Qui a du gibanica?”**
- Les élèves mettent une croix sur le plat qu'ils reconnaissent.
- Le premier à en avoir trois alignés crie : **BINGO!**



Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !

6. Devine le plat : pourras-tu identifier les mets favoris des Balkans ?

Demandez aux élèves de relier la description d'un plat avec l'illustration du plat correspondant.

Ce plat est composé de poivrons frais cuits jusqu'à ce que leur peau noircisse et puisse être facilement retirée, généralement au four, sur un gril ou à la flamme directe. La cuisson leur donne une saveur fumée et savoureuse, et ils sont généralement assaisonnés d'huile et de sel, puis servis en accompagnement.

Ce plat est un plat traditionnel serbe, préparé à base de haricots fondants mijotés avec des viandes fumées, des légumes et des épices. Riche, nourrissant et plein de saveurs, il est souvent servi en plat principal ou en accompagnement chaud avec du pain.

Ce plat est un grand classique de la cuisine serbe, composé de feuilles de chou farcies d'un mélange savoureux de viande hachée, de riz et d'épices. Mijotés lentement dans une sauce riche, ces rouleaux sont copleux, pleins de goût et sont souvent dégustés en plat principal, notamment lors des occasions festives.

Ce plat se compose de petites saucisses grillées, très savoureuses, préparées à partir d'un mélange de viandes hachées et d'épices. Servies bien chaudes, souvent accompagnées de pain plat, d'oignons et de condiments traditionnels, elles sont une spécialité emblématique de la street food et un incontournable de la cuisine serbe.

Ce plat est un mets chaud et réconfortant, généralement préparé à partir de viande ou de légumes, mijotés afin d'obtenir un bouillon savoureux et nourrissant. Souvent servi en entrée, c'est un incontournable des foyers serbes et une excellente façon de commencer un repas.



7. Jeu du goût (Devine le goût)

L'enseignant montre une carte avec l'image d'un plat serbe.

Question : « Est-ce que c'est sucré / épicé / salé ? »

Les élèves répondent : « C'est sucré ! » ou « C'est épicé ! »

Des gestes peuvent être ajoutés pour rendre l'activité plus ludique (par exemple, faire une grimace pour quelque chose de très épicé 😄).

8. Labyrinthe

Les élèves doivent aider Milica à sortir du labyrinthe pour découvrir ce qu'elle va manger.



Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !

9. BD compréhension à la lecture

Utilisez la BD pour travailler la compréhension à la lecture, pour lire à voix haute et exercer la prononciation, pour encourager les interactions, ou comme base pour un court jeu de rôle.

10. Défi à la maison : Découvre la cuisine serbe !

Ta mission est de devenir un petit « détective de la cuisine ». Choisis un plat traditionnel serbe que nous avons découvert (comme la sarma, les cévapi, la gibanica, l'ajvar ou les vanilice). Ensuite :

1. Fais des recherches sur la façon dont le plat est préparé - consulte des recettes, demande à des membres de ta famille ou fais des recherches en ligne.
2. trouve les ingrédients - fais la liste de tout ce qui est nécessaire pour préparer ce plat.
3. (optionnel, pour les plus courageux !) essaie de le préparer à la maison avec l'aide de ta famille.
4. Prépare ensuite une courte présentation pour la classe dans laquelle tu expliques :
 - quel plat tu as choisi
 - quels ingrédients sont utilisés
 - comment il est préparé
 - pourquoi tu penses qu'il est spécial

Sois créatif ! Tu peux apporter une photo, dessiner le plat, ou même apporter un petit échantillon à partager avec la classe.



Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !

1. Dictionnaire



Crvena



Žuta



Zelena



Plava



Jedan Dva Tri



Pečena
paprika



Pasulj



Sarma



Ćevapi



Supa



Gibanica



Proja



Ajvar



Vanilice



Oblande



Krempita



Lenja pita
od jabuka

Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !

Voici un guide pour vous aider à prononcer les sons correctement, en utilisant des sons anglais similaires comme références :

Certaines lettres représentent des sons qui n'existent pas en anglais (comme : č, ć, đ, š, nj, lj, ž, ...).

En serbe, les mots se prononcent comme ils s'écrivent.
Les lettres correspondent à un son.



Vuk Stefanović Karadžić

le son **č** - comme "ch" dans "chocolate"
exemple : odlično - excellent

le son **š** - comme "sh" dans "shoe"
exemple : šta - quoi

le son **ć** - : version plus douce du č. Pas d'équivalent exact en anglais, mais ce son ressemble au "t" britannique comme dans "Tuesday" ou "tune"
exemple : ćevapi - cevapi

le son **đ** - comme "j" dans "jeans" ou "g" dans "giant", mais légèrement + doux.
exemple : dođi - venir

le son **ž** - similaire au "s" dans "measure", "vision", "pleasure"
exemple : Koliko želite? - Quelle quantité voulez-vous ?

le son **lj** - similaire à "li" dans "million"
(en anglais britannique)
exemple : ljuto- épicé



Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !



Pečena
poivrons

Le **pečena paprika (poivrons grillés)** est un plat à base de poivrons frais cuits jusqu'à ce que leur peau noircisse et puisse être facilement retirée, généralement au four, sur un gril ou à la flamme directe. La cuisson leur donne une saveur fumée et savoureuse, et ils sont le plus souvent assaisonnés d'huile et de sel, puis servis en accompagnement.

Le **pasulj** est un plat traditionnel serbe, préparé à base de haricots tendres mijotés avec des viandes fumées, des légumes et des épices. Riche, copieux et plein de saveurs, il est souvent servi en plat principal ou en accompagnement chaud avec du pain.



Pasulj



Sarma

Le **sarma** est un plat emblématique de la cuisine serbe, composé de feuilles de chou farcies d'un mélange savoureux de viande hachée, de riz et d'épices. Mijotées lentement dans une sauce riche, ces roulades sont copieuses, pleines de saveur et sont souvent dégustées en plat principal, notamment lors des occasions festives.

Les **ćevapi** sont de petites saucisses grillées, très savoureuses, préparées à partir d'un mélange de viandes hachées et d'épices. Servies bien chaudes, souvent accompagnées de pain plat, d'oignons et de condiments traditionnels, elles constituent une street food très appréciée et un incontournable de la cuisine serbe.



Ćevapi

Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !



Supa

La **supa** est un plat chaud et réconfortant, généralement préparé à base de viande ou de légumes, mijotés afin d'obtenir un bouillon savoureux et nourrissant. Souvent servie en entrée, elle est un incontournable des foyers serbes et une excellente façon de commencer un repas.

La **gibanica** est une pâtisserie traditionnelle serbe, composée de couches de pâte filo garnies d'un mélange de fromage, d'œufs et parfois de yaourt. Cuite au four jusqu'à être dorée et croustillante, c'est une spécialité riche et salée, appréciée au petit-déjeuner, en collation ou en accompagnement d'un repas.



Gibanica



Proja

Le **proja** est un pain de maïs traditionnel serbe, préparé à base de semoule de maïs, souvent enrichi d'œufs, de yaourt ou de fromage. Cuite au four jusqu'à obtenir une croûte dorée, c'est une préparation simple, nourrissante et savoureuse, généralement servie en accompagnement ou en collation.

L'**ajvar** est un condiment traditionnel serbe, préparé à partir de poivrons rouges grillés, souvent associés à de l'aubergine, de l'ail et des épices. Onctueux, légèrement fumé et très savoureux, il est généralement servi en tartinade, en dip ou en accompagnement de viandes grillées et de pain.



Ajvar

Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !



Vanilice

Les **vanilice** sont de délicats biscuits sablés au beurre, garnis de confiture de fruits, le plus souvent d'abricot ou de prune, puis saupoudrés de sucre glace.

Très populaires dans les Balkans, elles sont dégustées comme douceur sucrée lors des fêtes, des célébrations ou avec une tasse de thé.

Les **oblande** sont une douceur serbe très populaire, composée de fines feuilles de gaufrette croustillantes garnies d'une crème riche au chocolat ou aux noix. Servies en dessert ou en collation, elles sont appréciées pour leur texture délicate et leur saveur gourmande.



Oblande



Krempita

La **krempita** est un dessert classique de la cuisine serbe, composé de couches de pâte feuilletée légère garnies d'une crème pâtissière douce et onctueuse.

Souvent saupoudrée de sucre glace, c'est une gourmandise riche et crémeuse, appréciée lors d'occasions spéciales ou comme plaisir du quotidien.

La **lenja pita od jabuka** est un dessert simple et réconfortant, composé de couches de pâte moelleuse et de pommes sucrées et épicées. Facile à préparer et pleine de saveur, elle est dégustée comme gourmandise maison ou comme dessert léger après le repas.



Lenja pita
od jabuka

Menu

Entrées



Supa



Gibanica



Proja

Plats



Pasulj



Sarma



Ćevapi

Accompagnements



Ajvar



Pečena
poivrons

Desserts



Vanilice



Oblande



Krempita



Lenja pita
od jabuka



Konobar / Waiter

Dobar dan, dobro
došli u naš restoran.
(Bonjour, bienvenue au
restaurant.)



Gost / Guest

Dobar dan. Mogu li da
dobijem meni, molim
vas?
(Bonjour. Puis-je avoir
le menu, svp ?)



Konobar

Izvolite, ovo je naš
meni. Imamo ćevape,
sarmu, gibanicu...
(Voici, voici notre
menu. Nous avons
ćevapi, sarma et
gibanica.)



Gost

Hvala. Šta je ovo jelo?
(Merci. Quel est ce
plat ?)



Konobar

To je sarma. To je
tradicionalno srpsko
jelo.
(C'est le sarma. C'est
un plat traditionnel
serbe.)



Gost

Da li je ljuto?
(Est-ce épicé ?)



Konobar

Ne, nije ljuto. Ukusno
je!
(Non, ce n'est pas
épicé. C'est délicieux !)



Gost

Dobro, ja bih sarmu,
molim vas.
(Okay, j'aimerais du
sarma, s'il vous plaît.)





Konobar

**Odlično! Koliko
želite?**

(Super ! Quelle
quantité souhaitez-
vous ?)



Gost

**Jednu porciju, molim
vas.**

(Une portion, s'il vous
plaît.)



Konobar

Izvolite, prijatno!
(Voici, bon appétit !)



Gost

Hvala! Ovo je ukusno!
(Merci ! C'est délicieux !)





















**Pečena
paprika**

Sarma

Ajvar

Proja

Pasulj

Ćevapi

Gibanica

Supa





Vanilice

Oblande

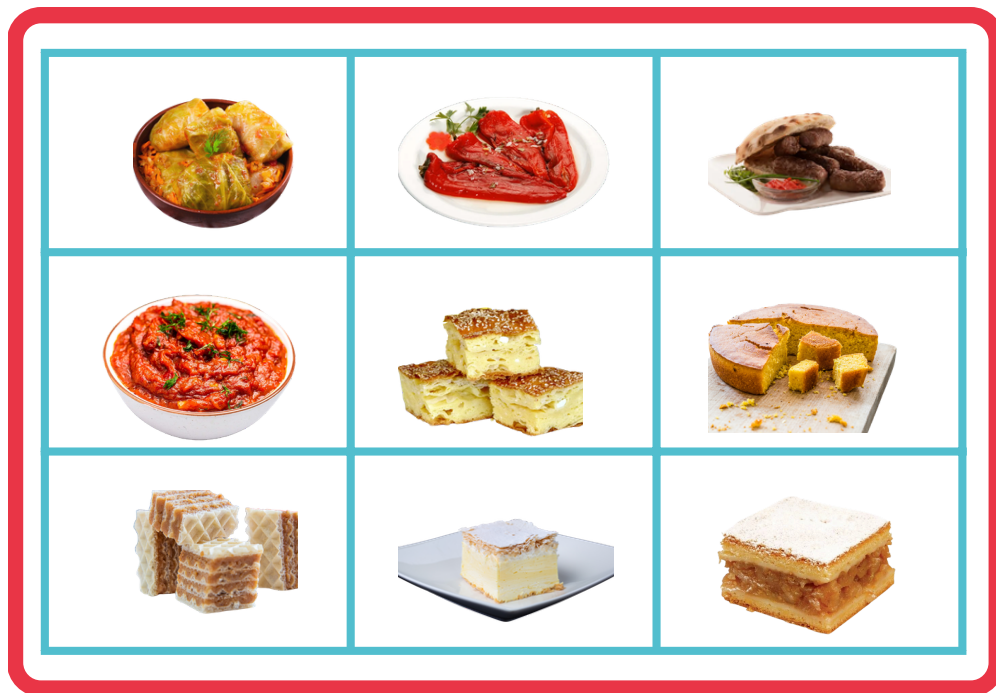
Krempita

**Lenja pita
od jabuka**









Découvrons le serbe en Serbie

Au restaurant !

This dish are fresh peppers that are cooked until their skins turn dark and can be easily peeled, usually in the oven, on a grill, or over an open flame. Roasting gives the peppers a distinct smoky and savory flavor, and they are typically seasoned with oil and salt to be served as a side dish.

This dish is a traditional Serbian dish made from tender beans simmered with smoked meats, vegetables, and spices. Rich, hearty, and full of flavor, it's often served as a main course or a warm side with bread.

This dish is a classic Serbian dish featuring cabbage leaves filled with a savory mixture of minced meat, rice, and spices. Slowly simmered in a rich sauce, these rolls are hearty, flavorful, and often enjoyed as a main course, especially during festive occasions.

This dish consist small, flavorful grilled sausages made from a mixture of minced meats and spices. Served hot, often with flatbread, onions, and traditional condiments, they are a beloved street food and a staple of Serbian cuisine.

This dish is a warm and comforting dish, typically made from meat or vegetables, simmered to create a flavorful and nourishing broth. Often served as a starter, it is a staple in Serbian households and a perfect way to begin a meal.



Ce plat est une pâtisserie traditionnelle serbe, composée de couches de pâte filo garnies d'un mélange de fromage, d'œufs et parfois de yaourt. Cuite au four jusqu'à être dorée et croustillante, c'est une spécialité riche et salée, appréciée au petit-déjeuner, en collation ou en accompagnement d'un repas.



Ce plat est un pain de maïs traditionnel serbe, préparé à base de semoule de maïs, souvent enrichi d'œufs, de yaourt ou de fromage. Cuit au four jusqu'à obtenir une croûte dorée, c'est un pain simple, nourrissant et savoureux, généralement servi en accompagnement ou en collation.



Ce plat est un condiment traditionnel serbe, préparé à partir de poivrons rouges grillés, souvent associés à de l'aubergine, de l'ail et des épices. Onctueux, légèrement fumé et très savoureux, il est généralement servi en tartina, en dip ou en accompagnement de viandes grillées et de pain.



Ce plat est composé de délicats biscuits sablés au beurre, garnis de confiture de fruits, le plus souvent d'abricot ou de prune, puis saupoudrés de sucre glace. Très populaires dans les Balkans, ils sont dégustés comme douceur sucrée lors des fêtes, des célébrations ou avec une tasse de thé.



Ce plat est une douceur serbe très populaire, composée de fines feuilles de gaufrette croustillantes superposées avec une crème riche au chocolat ou aux noix. Servie en dessert ou en collation, elle est appréciée pour sa texture délicate et sa saveur gourmande.



Ce plat est un dessert classique serbe, composé de couches de pâte feuilletée légère garnies d'une crème pâtissière douce et onctueuse. Souvent saupoudré de sucre glace, c'est une gourmandise riche et crémeuse, appréciée lors d'occasions spéciales ou comme plaisir du quotidien.

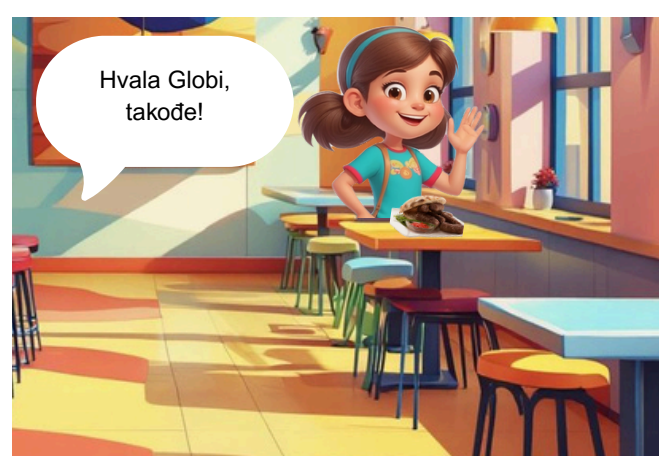
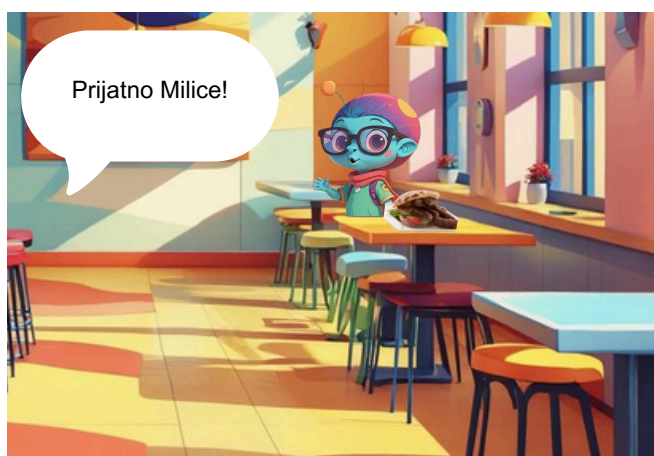


Ce plat est un dessert simple et réconfortant, composé de couches de pâte moelleuse et de pommes sucrées et épicées. Facile à préparer et plein de saveur, il est dégusté comme gourmandise maison ou comme dessert léger après le repas.





U restoranu ! Au restaurant !



U restoranu !

Au restaurant !

