

## Gradivo pređeno na onlajn času 16. marta

### D crire un plat str. 54 – veŹba 1

- a. Tabele sa namernicama (odrediti kojoj vrsti namirnica odgovara svaka kolona)
- b. D crire un plat: opisati jelo – opis ukusa, teksture, načina pripreme, načina serviranja, temperature i načina serviranja.

VeŹba 2 str. 55

Izaberite tačan opis za ovih 5 specijaliteta (precrtati netanu boldovanu re od 2 ponuđene)

### Opisati jedan srpski specijalitet.

**Sarma:** C'est une sp cialit  serbe. Ce sont des feuilles de choucroute farcies avec de la viande hach e et du riz, mijot es pendant 3 heures.

### Upotreba predloga " " (au/aux) i "de" u nazivima jela (str. 55)

" " se koristi da bi se ukazalo na najistaknutiji sastojak nekog jela: **tarte aux pommes** - tart od jabuka (u smislu tart sa jabukama), **une omelette au jambon** (omlet sa Źunkom – Źunka je istaknuti sastojak dok su glavni sastojak omleta jaja)

Takođe se koristi da bi se opisao način na koji se pripremljeno jelo: **  la vapeur** – na pari, **  la chasseur** – na lovački način...

"De" ukazuje na osnovni sastojak, onaj koji ili osnovu, bazu, nekog jela: **Une salade de tomates** – paradajz salata (paradajz je glavni sastojak bez koga nema te salate)

<b>Voće</b>	<b>Les fruits</b>	<b>Povrće</b>	<b>Les légumes</b>
Jabuka	une pomme	krompir	une pomme de terre
Kruška	une poire	pasulj	des haricots blancs
Banana	une banane	boranija	des haricots verts
Narandža	une orange	crni luk	un oignon
Mandarina	une mandarine	beli luk	de l'ail
Limun	un citron	praziluk	un poireau
Grejpfrut	un pamplemousse	kupus	un chou
Ananas	un ananas	kelj	un chou-frisé
Višnja	une griotte	karfiol	un chou-fleur
Trešnja	une cerise	kiseli kupus	de la choucroute
Kajsija	un abricot	rotkvica	un radis
Breskva	une pêche	paprika	un poivron
Malina	une framboise	ljuta paprika	un piment
Kupina	une mure	salata	une salade
Jagoda	une fraise	krastavac	un concombre
Šljiva	une prune	kiseli krastavac	un cornichon
Grožđe	du raisin	paradajz	une tomate
Borovnica	des myrtilles	bundeva	un potiron (une courge)
Ribizla	des groseilles	spanać	des épinards
Urma	une date	blitva	des bettes
Nar	une grenade	šargarepa	une carotte
Lubenica	une pastèque	tikvice	une courgette
Dinja	un melon	patlidžan	une aubergine
		cvekla	une betterave (rouge)
		repa	une betterave blanche
		keleraba	un chou-rave
		špargla	une asperge
		celer	du céleri
		sočivo	des lentilles
		ren	le raifort
		kukuruz	le maïs
<b>Mesa</b>	<b>Les viandes</b>		
ovčetina	le mouton		
jagnjetina	l'agneau		
govedina	le bœuf		
teletina	le veau		
svinjetina	le porc		
prasetina	le cochon		
piletina	le poulet		