

ČITANJE I RAZUMEVANJE

1. a) Odgovorite na sledeća pitanja.

- Koliko često **posećujete** restorane?
- Koje je vaše **omiljeno** jelo?
- Šta obično **naručujete** u restoranu?
- Šta je Vaše **nacionalno** jelo?
- Da li ste **probali** srpske specijalitete?



b) Zamenite izraze pisane kurzivom u donjem tekstu ponuđenim izrazima:











































Želite li...
Molim!
Da li biste imali...
Oprostite...
Voleo bih...
Da li bih mogao...




U jednom novosadskom restoranu

Motoki i Jurij, polaznici Letnje škole srpskog jezika u Novom Sadu, odlučili su da danas, nakon lektorskih vežbanja i predavanja, ručaju u popularnom novosadskom restoranu *Balkan ekspres*.

- Motoki i Jurij:* Dobar dan želimo!
Konobar: Dobar dan. Izvolite!
Motoki i Jurij: Izvinjavamo se iskreno, ali... Mmmm ... *Dajte nam* za nas dvojicu slobodan sto.
Konobar : Da, naravno. Izvolite ovuda!
Motoki i Jurij: Hvala lepo!
Konobar : Da vam donesem jelovnik i kartu pića?
Motoki i Jurij: Svakako. Hvala!
Konobar: Da li ste se već odlučili za nešto?
Motoki: Ja bih rado čašicu sakea, ali, pošto pretpostavljam da to nemate u ponudi, uzeo bih jednu šljivovicu. To već odavno imam u planu.
Jurij : Ja bih probao vašu kruškovaču.
Konobar: Verujte mi, ni sam ne bih bolje izabrao!
Konobar (posle nekoliko trenutaka): Stiže vaš aperitiv. Da li ste se odlučili za neko posebno jelo?
Motoki: Naravno ! *Ja ću* da probam Karađorđevu šniclu, deluje mi veoma izazovno! Kao prilog uzeo bih pekarski krompir i svež kupus za salatu.
Jurij: Meni ćete doneti porciju mešanog mesa, a kao dodatak bih uzeo pomfrit i turšiju. Ona mi je ostala u sećanju još od prošle godine!
Motoki: *Hej*, zaboravio sam još nešto. I flašu mineralne vode *donesite!*
Konoba : Naravno, gospodo. *Ja ću* kao dezert da vam preporučim specijalitet kuće, domaću pitu s višnjama.
Motoki i Jurij : Vrlo rado. Hvala!
Konobar: Evo, stiže jedno mešano meso i jedna Karađorđeva šnicla.
Prijetno!
Motoki: Ovo izgleda veoma ukusno, a po računu i povoljno! Živeli!

 <p>NARUČIVATI (NARUČITI) 1. ja naručujem</p>	 <p>PLAĆATI (PLATITI) 1. ja plaćam</p>	 <p>GOTOVINA (GOTOVINOM)</p>	 <p>ČEK (Kako plaćate?) (ČEKOM)</p>	 <p>KARTICA (KARTICOM)</p>
---	--	---	---	--

					
PIĆE	SOK	KOKA KOLA	MLEKO	VINO	PIVO
					
SUPA	HLEB	TOST	SIR	SALATA	PAPRIKA
					
ZELENA SALATA	KUPUS	PARADAJZ	ROTKVICA	MLADI LUK	KRSTAVAC
					
POVRĆE	KROMPIR	PASULJ	GRAŠAK	BORANIJA	KUKURUZ
					
VOĆE	JABUKA	KRUŠKA	ŠLJIVA	BRESKVA	KAJSIJA
					
POMORANDŽA	LUBENICA	DINJA	MALINA	JAGODA	PEČURKA
					
DEZERT	TORTA	KOLAČ	PALAČINKE	SLADOLED	VOĆNA SALATA

					
BELI LUK	CRNI LUK	ZAČIN	SO I BIBER	ULJE I SIRĆE	MASLINA

Domaća sarma od kiselog kupusa

Kako napraviti najbolje sarme na svetu? Već na prvi pogled se mogu uočiti dve oprečne škole pripremanja ovog predivnog specijaliteta: jedna zagovara krupne primerke sarme, veličine pesnice, druga sitnije sarme, bar upola manje. Obe kuvarske varijante imaju svoje prednosti, baš kao i nedostatke. Krupne sarme zahtevaju veće liske, a njih se malo može uzbrati s glavice kiselog kupusa; takođe, troši se i više nadeva za sarme. Male sarme su zgodne za rukovanje ali zahtevaju mnogo više posla. I na prvi zalogaj razlikuju se dva pristupa sarmama: neki za nadev za sarme koriste samo juneće, a neki mešano juneće i svinjsko meso. Ali, to je već stvar ukusa.

Neki sarme zapržívaju, neki ne: neki ih zapeku u rerni, nekima to nije ni na kraj pameti: jedni ovo, drugi ono... U stvari, svako je sam svoj majstor, svako nek priprema sarme kako mu najviše odgovara. A ovo je jedan od načina.

Recept kako se prave sarme – sastojci

1 velika glavica kiselog kupusa

600 grama junećeg mlevenog mesa

3 šolje belog pirinča

Glavica belog luka

200 grama suvih rebara

100 grama dimljene slanine

Začini: So, vegeta, aleva paprika, biber

Dodaci po izboru: crni luk, rendana šargarepa, bosiljak

Kiseli kupus za sarme

Prvo — kupus za sarme. Za sarme je najbolje koristiti futoški kiseli kupus jer je mekan i listovi su elastični. Iz kace se izvadi oveća glavica kiselog kupusa i ostavi da se ocedi. Onda se s nje pažljivo skidaju liske za sarmu, a sa svake liske se nožem odstrani onaj zadebljali deo lista koji je vezuje za koren, jer će se sarme docnije lakše uvijati. Ovako pripremljene liske se obavezno operu hladnom vodom. da sarma ne bude prekisela, pa se ostave negde da se ocede.

Nadev za sarme

Šest stotina grama mlevene junetine prodinstati na vreloj masti sa sitno seckanom glavicom crnog luka. U meso za sarme se doda pola kesice mlevenog bibera, nešto jače od pola kašike začina od povrća i kašika aleve paprike. Proprži se još malo, pa skloni sa plotne. Onda se u izdinstano meso ubace dve kafene šoljice očišćenog i opranog pirinča i nadev za sarme je gotov.

Umotavanje sarme

A sad umotavanje sarmi, koje je za neke nerešiva zagonetka. Očišćena i oprana liska kiselog kupusa se stavi na dlan, pa onda, bliže korenu a po sredini, stavi kašika nadeva za sarme. Onda počne da se roluje ali čim je nadev pokriven, krajevi liske se savijaju ka unutra, pa se nastavi s motanjem do kraja.

Kako se redjaju sarme u lonac

Slaganje sarmi u lonac je takode umeće. Na dno posude se stave tri-četiri liske neiskorišćenog kiselog kupusa, a preko njih se pospe isečena slaninica i na manje komadiće isečen čen belog luka. Tek onda se redjaju sarme: prvo po obodu u krug, a onda između, dok se ne pokrije dno.

Kad je slaganje sarmi završeno, sarma se nalije hladnom vodom, pa stavi na plotnu. Onda se sarme ostave da se krčkaju koliko god hoćete, ništa im neće biti. Veruje se da se su sarme ukusnije što se duže krčkaju i što se više puta podgrevaju. Kako god da se pripremaju, oko sarmi je uvek dosta posla. Zato je nepisano pravilo da se sarme uvek spremaju u povećoj posudi.

Uživajte!