



Obrazac Metodičkih preporuka za ostvarivanje odgojno-obrazovnih ishoda predmetnih kurikuluma i međupredmetnih tema za osnovnu i srednju školu

**OSNOVNI PODATCI**

<b>Ime i prezime</b>	MARTINA BUDIMIR
<b>Zvanje</b>	mr. specijalist glotodidaktike profesor filozofije i njemačkog jezika i književnosti
<b>Naziv škole u kojoj ste trenutačno zaposleni</b>	Ekomska škola, Požega
<b>Adresa elektroničke pošte</b>	martibudimir@yahoo.com martina.budimir@skole.hr
<b>Naslov Metodičkih preporuka</b>	Essen: Im Restaurant
<b>Predmet (ili međupredmetna tema)</b>	Njemački jezik
<b>Za međupredmetnu temu navesti u okviru kojeg nastavnoga predmeta, sata razrednika ili izvannastavne aktivnosti se izvodi.</b>	-
<b>Razred</b>	SŠ (1) 1. razred gimnazije ili srednje strukovne škole na razini 4.2

**OBVEZNI ELEMENTI**

<b>Odgojno-obrazovni ishod (oznaka i tekst iz kurikuluma predmeta ili međupredmetnih tema objavljenih u NN )</b>	<p>SŠ (1) NJ A.1.1. Učenik razumije srednje duge i srednje složene tekstove pri slušanju i čitanju.</p> <p>SŠ (1) NJ A.1.3. Učenik sudjeluje u srednje dugoj i jednostavnoj govornoj interakciji.</p> <p>SŠ (1) NJ A.1.4. (<i>za kreativni i projektni zadatak</i>) Učenik piše srednje duge, jednostavne tekstove.</p> <p>SŠ (1) NJ B.1.1. Učenik komentira pojedine aspekte vlastite kulture i kultura povezanih s njemačkim jezikom te prepoznaje utjecaj osobnih stavova i vrijednosti na doživljaje vlastite kulture i drugih kultura.</p> <p>SŠ (1) NJ B.1.2. Učenik primjenjuje primjerene obrasce ponašanja u poznatim situacijama te iskušava nove obrasce u ponekim nepoznatim situacijama.</p> <p>SŠ (1) NJ C.1.2. (<i>za kreativni i projektni zadatak</i>) Učenik prikuplja i kritički procjenjuje informacije iz različitih izvora te priprema prezentaciju s temom iz područja osobnoga interesa i svakodnevice.</p>
--	---



<b>Tijek nastavnog sata</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uvodni dio sata (15 min.)</li><li>• Središnji dio sata (25 min.)</li><li>• Završni dio sata (5 min.)</li></ul>
<b>Opis svih aktivnosti (što rade učenici, a što učitelj/nastavnik)</b>	<p><b>I. Uvodni dio sata</b></p> <p><b>Ishod aktivnosti:</b> Učenik prepoznaje izraze za namirnice i obroke u njemačkoj i austrijskoj varijanti njemačkoga jezika.</p> <p><u>Prvi korak:</u> N pita učenike jesu li gladni/žedni, koje im je omiljeno jelo i piće, što doručkuju i što jedu u školi. Učenici pogadaju koja je tema nastavnog sata. (3 minute)</p> <p><u>Drugi korak:</u> Učenici rade u skupinama od po 4 učenika. Svaka skupina dobiva papiriće s nazivima namirnica ili obroka na njemačkoj i austrijskoj varijanti njemačkoga jezika (tablica u PRILOGU 1). Učenici uparuju izraze na njemačkome i na austrijskome njemačkome jeziku. (5 minuta)</p> <p><u>Treći korak:</u> Za samoprovjeru učenici dobivaju i lističe s hrvatskim prijevodom koji im pomaže u samovrednovanju s obzirom na austrijsku varijantu. (2 minute)</p> <p><u>Četvrti korak:</u> Učenici dobivaju PRILOG 1 i provjeravaju jesu li dobro uparili izraze. Na radnome je listiću i podsjetnik na najvažnije izraze vezane uz navike u jelu. (5 minuta)</p> <p><b>II. Središnji dio sata</b></p> <p><b>Ishod aktivnosti:</b> Učenici vode razgovor u restoranu u ulozi gosta i u ulozi konobara.</p> <p><u>Prvi korak:</u> N pita učenike koja su tipična hrvatska jela bez obzira bila ona autentična ili preuzeta iz drugih kuhinja. Učenici nabrajaju jela koja se jedu u Hrvatskoj. N učenicima dijeli radne lističe s nazivom i glavnim sastojcima tipičnih jela na njemačkome jeziku (PRILOG 2). (3 minute)</p> <p><u>Drugi korak:</u> Učenici dobivaju radni listić s frazama koje se koriste u restoranu (PRILOG 3). U međusobnemu razgovoru i razgovoru s N analiziraju vokabular, pitaju za točan izgovor ukoliko postoje nejasnoće i pokušavaju „za sebe“ dovršiti ponuđene rečenice vodeći računa o padežu imenica i o pravilnoj upotrebi članova i negacije kein. (7 minuta)</p> <p><u>Treći korak:</u> Učenici u paru ili skupini vode</p>



	<p>kratke razgovore u restoranu. Pri tome gost pita konobara detalje o ponuđenim jelima (PRILOG 2), a konobar navodi glavne sastojke. U ovoj se aktivnosti preporučuje da se uloge izmijene, tj. da svaki učenik bude bar jednom u ulozi konobara i bar jednom u ulozi gosta. Svaki učenik u ulozi konobara obavezno odabire ime restorana jer je to potrebno za aktivnost u završnome dijelu sata. <i>(15 minuta)</i></p> <p><b>III. Završni dio sata</b></p> <p><b>Ishod aktivnosti:</b> Učenici izražavaju mišljenje o jelu i usluzi u restoranu.</p> <p><b>Prvi korak:</b> Učenici dobivaju gotovi obrazac za ocjenu kvalitete restorana, tj. jela (PRILOG 4). <i>(1 minuta)</i></p> <p><b>Drugi korak:</b> Učenici ocijenjuju pojedine restorane po kvaliteti usluge i jela koja su naručili i fiktivno konzumirali. Pri tome navode naziv restorana koji je odabrao svaki pojedini konobar u restoranu u kojem su „jeli“. <i>(3 minute)</i></p> <p><b>Treći korak:</b> Učenici analiziraju rezultate upitnika i odabiru najbolji restoran u razredu. Ukoliko ostane više vremena, učenici vode raspravu o tome zašto je neki restoran bolji od drugih. <i>(1 minuta)</i></p>
<b>Sadržaji koji se koriste u aktivnostima</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Papirići s nazivima namirnica ili obroka na njemačkoj i austrijskoj varijanti njemačkoga jezika</li><li>• Radni listić s nazivima namirnica ili obroka na njemačkoj i austrijskoj varijanti njemačkoga jezika i s podsjetnikom na najvažnije izraze vezane uz navike u jelu (PRILOG 1)</li><li>• Radni listić s nazivom i glavnim sastojcima tipičnih hrvatskih jela na njemačkome jeziku (PRILOG 2)</li><li>• Radni listić s frazama koje se koriste u restoranu (PRILOG 3)</li><li>• Gotovi obrazac za ocjenu kvalitete restorana, tj. jela i usluge (PRILOG 4)</li><li>• Jezični sadržaji obrađeni na prethodnim satima (<i>nazivi namirnica na njemačkome jeziku, pozdravi, pravilna upotreba padeža (osobito direktni akuzativ i dativ uz prijedlog mit), načini ispričavanja, zahvaljivanje, konjunktiv preterita u pristojnim zamolbama,</i></li></ul>



	<p><i>brojevi, cijene i valute, načini izražavanja mišljenja...)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Novi jezični sadržaji: <i>nazivi jela i obroka u austrijskoj varijanti njemačkoga jezika, fraze koje se koriste u restoranu</i></li></ul>
<p><b>Primjeri vrednovanja za učenje, vrednovanja kao učenje ili naučenog uz upute</b></p>	<p><b>Vrednovanje za učenje:</b> Učenici u završnome dijelu sata dobivaju gotove obrasce za ocjenu kvalitete restorana, tj. jela. Ovi obrasci ujedno služe i kao vrednovanje za učenje. Osim toga, u minuti za kraj učenici mogu kratko reći što su naučili i zašto je današnji sat koristan.</p> <p><b>Vrednovanje kao učenje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• lista za procjenu (na listiću učenici stavljaju oznaku o izvršenju zadatka u rubrike (<i>svi učenici stavljaju oznaku uz svako pitanje jer svaki je učenik bio i u ulozi gosta i u ulozi konobara</i>):<ul style="list-style-type: none"><li>a) Pristojno sam pozdravio/pozdravila.</li><li>b) Postavio/postavila sam pitanje što gost želi naručiti i u kojoj količini.</li><li>c) Odgovorio/odgovorila sam na pitanje što želim naučiti i u kojoj količini.</li><li>d) Postavio/postavila sam pitanje o naručenome jelu.</li><li>e) Opisao/opisala sam naručeno jelo.</li><li>f) Tražio/tražila sam račun i platilo/platila.</li><li>g) Donio/donijela sam račun i naplatilo/naplatila.</li><li>h) Pitao/pitala sam gosta je li zadovoljan naručenim i uslugom.</li><li>i) Izrazio/izrazila sam zadovoljstvo/nezadovoljstvo naručenim i uslugom.</li></ul></li><li>• U uvodnome dijelu sata učenici kao pomoć u samovrednovanju dobivaju nazive jela i obroka na hrvatskome jeziku te radni listić (PRILOG 1).</li><li>• Učenici u PRILOGU 4 ocijenjuju pojedine restorane po kvaliteti usluge i jela koja su naručili i fiktivno konzumirali. Na ovaj se način provodi vršnjačko vrednovanje.</li></ul> <p><b>Vrednovanje naučenog:</b> Nastavnica zapisuje opažanje izvedbe učenika u aktivnosti igre uloga s obzirom na javni nastup i na primjenu svih elemenata dijaloga o u restoranu, npr.: <i>Učenik je siguran u nastupu. Učenik pristojno pozdravlja sugovornika. Učenik se nepoznatoj osobi obraća s Vi ili primjereno njenoj dobi. Učenik pravilno koristi padeže. Učenik je siguran u izgovoru i intonaciji. Učenik ukratko navodi</i></p>



	<p><i>sastojke pojedinoga jela. (...)</i></p>
<b>Razrađeni problemski zadaci, zadaci za poticanje kritičkog razmišljanja, kreativnosti i/ili istraživački zadaci; ovisno o predmetu i nastavnoj temi</b>	<p>Učenici za domaću zadaću, prije sata na temu „Essen: Im Restaurant“, trebaju sami sastaviti i dizajnirati svoj jelovnik na njemačkome jeziku s jelima koja se jedu u Hrvatskoj (PRILOG 2). Slobodni su proširiti ponudu jela, ali pri tome moraju voditi računa o tome da u bilježnicu zapišu osnovne podatke o jelima koja su dodali, vodeći se primjerima u PRILOGU 2. Učenici sami formiraju cijene. U jelovnik dodaju i pišu s pripadajućim cijenama. Pri dizajniranju jelovnika, učenici se mogu poslužiti online alatima i/ili predlošcima, npr. <a href="https://www.saxoprint.de/blog/speisekarten-vorlagen">https://www.saxoprint.de/blog/speisekarten-vorlagen</a>. Učenici domaću zadaću rade u paru ili skupinama. Vremenski rok za ovaj zadatak je 1-2 tjedna. Cilj je ove aktivnosti potaknuti kreativnost učenika i potaknuti učenike na razmišljanje o vrijednosti novca tj. pružene usluge. Učenici će sastaviti srednje dugi jednostavan primijenjeni tekst.</p> <p>Za domaću zadaću nakon sata, učenici trebaju istražiti porijeklo jela iz PRILOGA 2 koja nisu izvorno hrvatska. Učenici o rezultatima svoga istraživanja mogu izvijestiti u kratkoj prezentaciji. Pri prikupljanju informacija, učenici trebaju naglasak staviti na regionalne razlike u pripremi navedenih jela. Kao dio prezentacije, učenici će navesti koji su još utjecaji vidljivi u hrvatskoj kuhinji, te za svaku zemlju, koja je značajno utjecala na hrvatsku kuhinju, navesti bar jedan primjer jela s natuknicama o njihovoj pripremi i s razlikama u odnosu na izvorno jelo. Cilj je ove aktivnosti potaknuti toleranciju učenika spram drugih kultura, te naučiti cijeniti svoj i tuđi identitet. Učenici će kroz ovu aktivnost prikupiti i kritički procijeniti informacije iz različitih izvora te pripremiti prezentaciju o utjecaju drugih kuhinja i kultura na hrvatsku gastronomiju.</p>
<b>DODATNI ELEMENTI<sup>1</sup></b>	
Poveznice na više odgojno-obrazovnih ishoda različitih predmeta ili očekivanja međupredmetnih tema	odr A.4.1. Razlikuje osobni od kolektivnih identiteta te ima osjećaj pripadnosti čovječanstvu. odr B.4.1. ( <i>za dodatni projektni zadatak</i> ) Djeluje u skladu s načelima održivoga razvoja s

<sup>1</sup> Sastavni elementi prijave koji omogućuju dodanu vrijednost provedbi javnog poziva. Nisu obavezni, ali nose dodatne bodove u skladu s kriterijima procjene Metodičkih preporuka.



ciljem zaštite prirode i okoliša.  
odr C.4.1. (*za dodatni projektni zadatak*)  
Prosuđuje značaj održivoga razvoja za opću  
dobrobit.  
osr A.4.2.  
Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.  
osr B.4.2.  
Suradnički uči i radi u timu.  
osr C.4.4.  
Opisuje i prihvaca vlastiti kulturni i nacionalni  
identitet u odnosu na druge kulture.  
pod A.4.1. (*za projektni zadatak*)  
Primjenjuje inovativna i kreativna rješenja.  
pod B.4.2. (*za kreativni istraživački i za projektni  
zadatak*)  
Planira i upravlja aktivnostima.  
ikt A.4.1. (*za kreativni istraživački i za projektni  
zadatak*)  
Učenik kritički odabire odgovarajuću digitalnu  
tehnologiju.  
ikt C.4.3. (*za kreativni istraživački i za projektni  
zadatak*)  
Učenik samostalno kritički procjenjuje proces,  
izvore i rezultate pretraživanja te odabire  
potrebne informacije.  
Zdravlje B.4.1.A.  
Odabire primjerene odnose i komunikaciju.  
Zdravlje B.4.1.B.  
Razvija tolerantan odnos prema drugima.  
uku A.4/5.1.  
1.Upravljanje informacijama  
Učenik samostalno traži nove informacije iz  
različitih izvora, transformira ih u novo znanje i  
uspješno primjenjuje pri rješavanju problema.  
uku A.4/5.2 (*za kreativni istraživački i za  
projektni zadatak*)  
Učenik kreativno djeluje u različitim područjima  
učenja.  
uku A.4/5.3. (*za projektni zadatak*)  
Učenik samostalno kritički promišlja i vrednuje  
ideje.  
uku C.4/5.1.  
Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj  
život.  
uku D.4/5.3.  
2. Suradnja s drugima  
Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima,  
uspješno surađuje u različitim situacijama i  
spreman je zatražiti i ponuditi pomoć.  
SŠ HJ A.1.7.  
Učenik objašnjava razliku između hrvatskoga



	<p>jezika kao sustava govora i hrvatskoga standardnog jezika. MAT SŠ A.1.1. MAT SŠ E.1.1. Računa s realnim brojevima. Primjenjuje računanje u skupu realnih brojeva. GEO SŠ B.1.1. (<i>za kreativni istraživački i za projektni zadatak</i>) Učenik provodi geografsko istraživanje povezano sa sadržajima odabranoga ishoda i predstavlja rezultate istraživačkoga rada. GEO SŠ C.1.3. (<i>za dodatni projektni zadatak</i>) Učenik se odgovorno odnosi prema okolišu i istražuje stanje okoliša u svom okružju. BIO SŠ B.1.2. (<i>za dodatni projektni zadatak</i>) Analizira održavanje uravnoteženoga stanja u prirodi povezujući vlastito ponašanje i odgovornost s održivim razvojem. BIO SŠ C.1.2. (<i>za dodatni projektni zadatak</i>) Objašnjava principe iskorištavanja energije na razini ekosustava s aspekta održivoga razvoja. INFORMATIKA (<i>za kreativni istraživački i za projektni zadatak</i>) SŠ C.1.3 u online okruženju surađuje i radi na projektu. SŠ ETK A.1.2. (<i>za dodatni projektni zadatak</i>) Određuje temeljne etičke pojmove povezane s moralnim i etičkim problemima društva.</p>
Aktivnost u kojima je vidljiva interdisciplinarnost	<p>Učenici u dijalozima u restoranu pozdravljaju sugovornika i obraćaju mu se s poštovanjem (Etika, Vjerouauk, Hrvatski jezik). Učenici kroz aktivnost u uvodnome dijelu sata uočavaju regionalne razlike u njemačkome, ali i u hrvatskome jeziku jer se mnogi austrijski izrazi koriste u hrvastkoj inačici u različitim dijalektima hrvatskoga jezika, tj. u govornome nestandardnome jeziku. (Hrvatski jezik). U kreativnome istraživačkome zadatu, tj. u prezentaciji o utjecaju drugih kuhinja i kultura na hrvatsku gastronomiju učenici proučavaju povijesne i geografske podatke. (Povijest, Geografija). Kroz projektni zadatak te kroz kreativni istraživački zadatak, tj. u prezentaciji o utjecaju drugih kuhinja i kultura na hrvatsku gastronomiju, učenici razvijaju tolerantan odnos prema različitim kulturama. (Etika, Vjerouauk, Građanski odgoj i obrazovanje). Učenici u kreativnome, istraživačkome i u</p>



	<p>projektnome zadatku izrađuju svoje jelovnike s hrvatskim i njemačkim jelima te formiraju cijene pojedinih jela. (Turizam i marketing, Geografija, Praktična nastava u smjeru hotelijersko-turistički tehničar, Računalstvo, Informatika, Matematika).</p> <p>Učenici u sklopu projektnoga zadatka dizajniraju letak o svome tematskome restoranu (Informatika, Računalstvo, Turizam i marketing, Poduzetništvo, Obiteljski posao).</p> <p>U sklopu dodatnoga projektnoga zadatka učenici vode računa o održivome razvoju, očuvanju vrsta, organskoj proizvodnji i očuvanju energije (Biologija, Etika, Fizika).</p>
Aktivnosti koji obuhvaćaju prilagodbe za učenike s teškoćama	Učenici oštećena vida dobivaju prilagođene i uvećane materijale. Učenici po prilagođenome programu dobivaju materijale iz PRILOGA 3 nadopunjene nazivima jela i ne navode pojedinosti naručenoga jela. U kreativnome istraživačkome zadatku trebaju na karti Europe označiti zemlje iz kojih dolaze pojedina jela koja su postala dijelom uobičajenoga hrvatskoga jelovnika. Na kartu u svaku od tih zemalja lijepe sliku jela te naziv jela na hrvatskome i na njemačkome jeziku.
Aktivnosti za motiviranje i rad s darovitim učenicima	Motivirani i/ili daroviti učenici dobivaju posebni zadatak u kojemu će glumiti kuhara. Kao što je običaj u boljim restoranima, ukoliko dobije posebnu pohvalu gosta, kuhar izlazi iz kuhinje i upoznaje gosta te se zahvaljuje na komplimentima. Daroviti će učenik glumiti kuhara koji na poziv konobara prilazi gostima, upoznaje se se njima, zahvaljuje se na pohvali i u nekoliko rečenica pobliže opisuje jelo. Pri tome je jelo potrebno predstaviti na drugačiji način no što to radi konobar. Od kuhara se očekuje kreativnost, a onda i kreativan način izražavanja. Daroviti učenici u ulozi kuhara jelo opisuju poetskim rječnikom i sa strašću svojstvenoj kulinarskim umjetnicima.
Upute za kriterijsko vrednovanje kompleksnih i problemskih zadataka i/ili radova esejskoga tipa	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Učenik se pripremio/djelomično pripremio/nije se pripremio i u sklopu zadatka proučio tipična jela i njihove osnovne sastojke, osobine i porijeklo.</li><li>2. Učenik se pripremio/djelomično pripremio/nije se pripremio i odabralo prikladni način prezentacije rezultata svoga</li></ol>



	<p>istraživanja/kreativnoga zadatka.</p> <p>3. Učenik se pripremio/djelomično pripremio/nije se pripremio i u sklopu zadatka vodio računa o pravopisu.</p> <p>4. Učenik je/djelomično je/uopće nije vodio računa o izgovoru i intonaciji u prezentaciji rezultata svoga zadatka.</p> <p>5. Učenik je/djelomično je/uopće nije vodio računa o jezičnim zakonitostima njemačkoga jezika.</p>
Projektni zadaci (s jasnim scenarijima, opisima aktivnosti, rezultatima projekta, vremenskim okvirima)	Učenici kao projektni zadatak osmišljavaju temu svoga tematskoga restorana, odabiru ime, jelovnik i ponudu pića. Tematski restorani kao svoju osnovnu karakteristiku imaju prožetost cijelog restorana određenim konceptom. Koncept ili tema utječe na dizajn restorana, jelovnika, na ponudu jela i pića, na vrstu glazbe. U restoranu vlada ozračje koje je specifično za pojedinu temu ili koncept. Učenici projektni zadatak pripremaju i izrađuju u skupinama od 4 do 5 učenika. Za izvršenje projektnoga zadatka imaju 3 do 4 tjedna vremena, a za prezentaciju 1 do 2 školska sata ovisno o broju učenika u razredu, tj. o broju skupina. Učenici se u ovome zadatku potiču na kreativnost. Zadani su parametri: njemački jezik, minimalno 5 i maksimalno 10 minuta za prezentaciju, jasno istaknuta i primjenjena tema restorana, osmišljen i pomno dizajniran koncept prostora (oblik, namještaj, rasvjeta i sl.), smisleno sastavljen i dizajniran jelovnik i karta pića, radna odjeća djelatnika restorana, posebne ponude i pogodnosti za goste i reklamni letak za tematski restoran. Sve navedeno će pojedine skupine učenika prezentirati na način koji sami odaberu. Pri tome se potiče kreativnost učenika, pa je umjesto uobičajene prezentacije poželjno odabrati neki drugačiji, plastičniji način prezentacije. Učenici mogu za potrebe projekta sami urediti svoj tematski restoran u dogовору s vlasnicima pravih restorana te snimiti videoprezentaciju svoga tematskoga restorana. Učenici mogu izraditi maketu svoga restorana ili napraviti animirani film uz pomoć crteža, plastelina ili računalnih programa. Osim toga, moguće je napraviti prezentacijski poster na kojemu mogu biti uzorci materijala koji bi se



	<p>koristili u tematskome restoranu, bilo na namještaju, u odjeći konobara ili u izradi jelovnika.</p> <p>Kao dodatni projektni zadatak, učenici osmišljavaju ekološke mjere u vođenju svoga restorana. Pri tome posebnu pozornost obraćaju na ekološki i/ili organski uzgojene namirnice, na proizvode od recikliranoga materijala, na mjere štednje energije i na razdvajanje i ekološko zbrinjavanje otpada. Svoje će mjere održivog poslovanja prezentirati na ekološki prihvatljivi način odabirući pri tome ekološke materijale. Za dodatni projektni zadatak učenici će biti primjereni nagrađeni većom ili dodatnom ocjenom.</p>
Poveznice na multimedejske i interaktivne sadržaje	<p>PRILOG 1 (<i>izrezani papirići s nazivima jela na njemačkome, austrijskome njemačkome i hrvatskome jeziku</i>)</p> <p>PRILOG 2</p> <p>PRILOG 3</p> <p>PRILOG 4</p> <p>Multimediji i interaktivni sadržaji drugih autora:</p> <p><a href="https://www.saxoprint.de/blog/speisekarten-vorlagen">https://www.saxoprint.de/blog/speisekarten-vorlagen</a> (<i>online predlošci za izradu jelovnika</i>)</p>
Prijedlozi vanjskih izvora i literature	
Fotografije jela koja se često konzumiraju u Hrvatskoj: <a href="https://plavakamenica.hr/wp-content/uploads/2017/01/sarma-1024x538.jpg">https://plavakamenica.hr/wp-content/uploads/2017/01/sarma-1024x538.jpg</a> <a href="https://www.24sata.hr/media/img/d5/08/f0a187d099de17c8cafe.jpeg">https://www.24sata.hr/media/img/d5/08/f0a187d099de17c8cafe.jpeg</a> <a href="http://bricks.hr/portal/media/k2/items/cache/220c08548cac211cc7db219bb52f46cf_L.jpg">http://bricks.hr/portal/media/k2/items/cache/220c08548cac211cc7db219bb52f46cf_L.jpg</a> <a href="https://www.volim-meso.hr/wordpress/wp-content/uploads/2016/12/piletina-s-mlincima-naslovna.jpg">https://www.volim-meso.hr/wordpress/wp-content/uploads/2016/12/piletina-s-mlincima-naslovna.jpg</a> <a href="https://www.volim-meso.hr/wordpress/wp-content/uploads/2013/09/kulen.jpg">https://www.volim-meso.hr/wordpress/wp-content/uploads/2013/09/kulen.jpg</a> <a href="https://ribic.hr/wp-content/uploads/2018/03/restoraunt_ribic-01.jpg">https://ribic.hr/wp-content/uploads/2018/03/restoraunt_ribic-01.jpg</a>	

U nastavku su PRILOG 1, PRILOG 2, PRILOG 3 i PRILOG 4.

Deutschland	Osterreich	Kroatien
das Abendessen, -e	das Nachtmahl, -e (Pl. rijetko)	večera
das Abendbrot, -e	die Orange, -n	naranča
die Apfelsine, -n	die Marille, -n	marelica
die Aprikose, -n	der Krapfen, -	krafna
der Berliner, -	der Faschingskrapfen, -	
der Berliner Pfannkuchen, -	der Karfiol	cvjetasta
der Blumenkohl, -e	die Semmel, -n	pecivo, zemlja
das Brötchen, -	faschiertes Laibchen (das, -)	kosani odrezak
die Frikadelle, -n	der/die Germ	kvasac
die Hefe, -n	100 g	100 g
100 g	10 dag	ribizl
die Johannisbeere, -n	die Ribisel, -n	poklade
der Karneval, -el/-s	der Fasching, -e/-s	krumpir
die Kartoffel, -n	der Erdapfel, -	krumpir
der Mais, -e (kao vrste)	das Kukuruz	kukuruz
die Möhre, -n	die Karotte, -n	morkva
der Pfannkuchen, -	die Palatschinke, -n	palačinka
der Pilz, -e	das/der Schwammerl, -/-n	gljiva
die Pilzsuppe	die Schwammerlsuppe, -n	juha od gljiva
der Quark	der Topfen	svježi krvljji sir
das Rührei, -er	die Eierspeise, -n	omlet
die Tomate, -n	der Paradeiser, -	rajčica
die Tüte, -n	der Sack, -e, das Sackerl, -/-n	vrecica
die Papiertüte, -n	das Plastiksackerl, -/-n	
die Zwischenmahlzeit, -en	die Jause, -n	meduobrok
der Nachmittagskaffee		

das Essen, -/ die Speise, -n/ das Gericht, -e jelo

Was ist dein Lieblingsessen? Koje je twoje omiljeno jelo? Mein Lieblingsessen ist...

das Getränk, -e piće

Was ist dein Lieblingsgetränk? Koje je twoje omiljeno piće? Mein Lieblingsgetränk ist...

das Frühstück, -e doručak zum Frühstück essen/ frühstückchen doručkovati

Was frühstückst du? Was isst du zum Frühstück? Što doručkuješ?

Ich frühstücke... Ich esse ... zum Frühstück.

Was isst du in der Schule? Što jedes u školi? In der Schule esse ich...

der Hunger glad Hast du Hunger?/ Bist du hungrig? Jesi li gladan?

Ich habe (keinen) Hunger. Ich bin (nicht) hungrig.

der Durst žed Hast du Durst?/ Bist du durstig? Jesi li žedan?

Ich habe (keinen) Durst. Ich bin (nicht) durstig.

das Mittagessen, -ručak das Abendessen, -večera

zu Mittag/ zu Abend essen ručati/večerati

etwas zwischendurch essen pojesti nešto kao meduobrok

essen, isst, aß, h. gegessen jesti Was isst du gern? Što rado jedes?

Guten Appetit! Dobar tek!

die Mahlzeit, -en obrok

trinken, trank, h. getrunken piti Was trinkst du gern? Što rado pišeš?

Prost!/ Prosit!/ Zum Wohl! Živjeli!



## Sarma

- Kohlrouladen, Kohlrollen, Krautwickel
- Kohlblätter gefüllt mit Hackfleisch
- Fleischmasse-Hackfleisch, Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Reis
- kräftig gewürzt
- Beilage-Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei

## Burek

- Teiggericht
- dünne Teigblätter gefüllt mit Fleisch oder Käse
- mit viel Fett und Füllung
- in runden Backblechen gebacken

## Ćevapčići

- Röllchen aus Hackfleisch (Schweine- oder Rindfleisch oder gemischte Fleischsorten)
- viel Knoblauch und Salz, Paprika und Pfeffer in der Fleischmischung
- ca. 5 cm lang
- für den Grill
- mit Zwiebel im Somun-Brot serviert

## Mlinci

- Beilage aus Mehl und Salzwasser
- Teig auf der Herdplatte oder im Ofen gebacken
- mit siedendem Wasser angebrüht
- traditionell an Festtagen mit Pute serviert

## Kulen

- Rohwurst
- kurz, dick, dunkelrot, würzig-scharf
- aus grobem Hackfleisch vom Schwein oder je zur Hälfte von Rind und Schwein
- Wurstmasse in Darmblasen gefüllt
- mehrere Monate geräuchert, danach luftgetrocknet
- aufgeschnitten als Brotbelag oder Vorspeise

## Štrukli

- süße Teigtaschen mit Frischkäse
- in Backofen gebacken
- Füllung: Quark, Eier, saure Sahne
- Spezialität aus dem Norden Kroatiens

### Im Restaurant

Ist hier noch frei? = Je li ovdje još slobodno?

Die Bedienung bitte? = Konobar molim?

Werden Sie schon bedient? = Jeste li već posluženi?

Nein, noch nicht. Bringen Sie mir bitte die Speisekarte. = Ne, još nisam.  
Donesite mi, molim Vas, jelovnik.

Was können Sie uns empfehlen? = Što nam možete preporučiti?

Hier bitte. Möchten Sie das Menü von heute? = Izvolite. Želite li današnji  
meni?

Was bekommen/nehmen Sie?/ Was darf es sein? = Što čete/ želite naručiti?

Was möchten Sie bitte? = Što biste htjeli, molim?

Was möchten Sie trinken? = Što biste htjeli popiti?

Ich nehme ein Mineralwasser. = Uzet ću jednu mineralnu vodu.

Was kostet ein Glas Wein? = Koliko košta čaša vina?

Haben Sie schon bestellt/gewählt? = Jeste li već naručili/ izabrali?

Hätten Sie vielleicht... = Biste li možda imali...?

Haben Sie auch halbe Portionen? = Imate li i po pola porcije?

Ich nehme... = Uzet ću.

Ich nehme lieber... = Radje ću uzeti...

Ich hätte gern noch... = Još bih rado...

Ich möchte drei Portionen. = Htjela/htio bih tri porcije.

Bringen Sie mir noch Salz und Pfeffer. = Donesite mi još sol i papar.

Hier ist Ihr(e)... = Tu je Vaš(a)...

Sie bekommen... = Izvolite...

Mahlzeit!/ Guten Appetit! = Dobar tek!

Zum Wohl!/ Prost!/ Prosit! = Živjeli!

Aber das habe ich gar nicht bestellt! = Ali to uopće nisam naručio!

O Entschuldigung. Was haben Sie denn bestellt? = O, oprostite. Što ste  
naručili?

Kommt sofort. = Stiže odmah.

Herr/Frau Ober, hier fehlt noch... = Gospodine/gospodo konobar/ice, tu još  
nedostaje...

Können wir bezahlen? = Možemo li platiti?

Herr/Frau Ober, zahlen bitte! = Gospodine/gospodo konobar/ice, platiti, molim!

Bin gleich bei Ihnen... = Stižem odmah do Vas...

Hat es geschmeckt? = Je li prijalo?

(Zahlen Sie) zusammen oder getrennt? = (Plaćate li) zajedno ili odvojeno?

Sie hatten... und... = Imali ste... i...

(Das) macht zusammen... = To ukupno iznosi...

Danke sehr, und 2,59 Euro zurück. = Puno hvala, i 2,59 euro kusura.



### Restaurant-Bewertung

Name des Restaurants:							
Service	freundlich		neutral		aufmerksam		informiert
	unfreundlich		aufdringlich		unaufmerksam		ungebildig
Speisen							
Getränke							
Gesamt- bewertung							

### PRILOG 4