Tema: Hrana
Besedilo: Vsaka kuhinja ima svoj čar *(prir. po Pil, november 2002)*
Cilji: Spoznavanje besedišča, naročanje hrane v restavraciji, opisovanje jedi, izražanje želje
Starost: od 12 let naprej
Stopnja znanja: izpopolnjevalna
Avtorica: Tatjana Vučajnk
Opombe: Dejavnost je bila izvedena pri dopolnilnem pouku slovenskega jezika in kulture v Švici, v šolskem letu 2002/2003.

Dejavnosti pred branjem besedila

➢ Pogovor: za uvod v temo učitelj učencem zastavi nekaj vprašanj:
- Katere poklice srečaš v restavraciji?
- Kakšen se ti zdi kuharski poklic?
- Kateri spol prevladuje v tem poklicu?
- Poznaš kakšnega kuharskega mojstra?

➢ Učitelj ob slikovnem gradivu poimenuje in opiše tipične slovenske jedi, ki se pojavljajo v besedilu.

Branje besedila
➢ Učenci preberejo besedilo in med branjem rešujejo nalogi 2 in 3.

Dejavnosti po branju besedila

➢ Učenci si ogledajo sliko in spoznajo kislo zelje ter rešijo nalogo 4.
➢ Učenci v restavraciji naročijo tipično slovensko jed – rešijo nalogo 5.
➢ Učenci opišejo tipično jed države, v kateri živijo.
➢ Učenci rešijo nalogi 7 in 8.

Učni listi

1. Preberi besedilo.

VSAKA KUHINJA IMA SVOJ ČAR

V veliki kuhinji je bilo že zgodaj zjutraj nadvse živahno. Kuharji so se vsak v svojem rajonu že lotili dela. V enem kotu je dišalo po sveže narezanih jurčkih, nekaj korakov naprej je vonj izdajal peko piškotov, pod pokrovke številnih loncev pa raje nismo pokukali, da se nam ne bi preveč cedile sline. Bliže ko je bil poldan, hitreje se je vse vrtelo, nam pa je v tem živahnem kuharskem delavniku, ki ne pozna prostih dni, vendarle uspelo zmotiti šefa kuhinje v Maximarketu Slavka Adamljeta, ki je v Franciji priznan kot kuharski mojster.

Ste se na gostinski šoli takoj odločili za kuharsko smer?
Dva dni sem bil v razredu natakarjev, potem pa sem šel med kuharje. Po mojem zato, ker smo med kuharji bili le trije fantje, pa veliko deklet. Po končanem šolanju v Zagorju sem nadaljeval na višji stopnji v Ljubljani, potem pa sem začel delati. Najprej sem kot kuhar delal na vseh področjih – v hladni kuhinji, največ pri pripravi obrokov po naročilu, torej v tako imenovani à la carte kuhinji, malo tudi v slaščičarni, mesariji … Skratka, povsod, ker znati moraš vse. Potem pa sem prevzel mesto šefa kuhinje.

Včasih se zdi, da ste moški v tem poklicu večkrat bolj uspešni. Je to bolj moški ali bolj ženski poklic?
To je res velikokrat zastavljeno vprašanje. V tem poklicu je zelo veliko žensk,
moških je približno ena tretjina. Mislim pa, da imamo moški predvsem več časa in
se lahko delu včasih bolj posvetimo.

Zagotovo vas po toliko letih dela kakšna stvar tudi moti.
Delo je vsekakor stresno, še zlasti na mojem delovnem mestu. Včasih me malo
moti nedeljsko delo, dežuranje, delo ob praznikih, ko se drugi zabavajo, sam pa moraš delati … Pa to, da delamo v vročini ali pa smo izpostavljeni velikim temperaturnim razlikam, delo poteka velikokrat pod umetno svetlobo …
Ampak, če si se odločil za ta poklic, je vse to treba vzeti v zakup.
Najbolj navdušen pa sem, kadar vidim, da so kuharji in natakarji dobro pripravili sprejem ali kosilo in da so gostje zadovoljni.

Kje na svetu pa so najboljši kuharji?
Francozi se imajo za »naj«, ampak jih dohitevajo Italijani, Švicarji, Avstralci … Vsaka kuhinja, vsaka dežela ima svoj čar. Mi imamo tudi še zmeraj zelo dobro, predvsem zelo naravno hrano, kar je naša velika prednost.

Katere slovenske jedi bi pohvalili, prav posebej priporočali?
Najbolj poznane so zagotovo gibanica, pehtranova in orehova potica, štruklji, kranjska klobasa, naše kislo zelje, bujta repa, jetrnice, ajdove in prosene klobase, ričet, jota, pršut, dober refošk … To vse spada zraven.

Katere značajske lastnosti moraš imeti, če želiš biti dober kuhar?
Najprej moraš imeti voljo, veselje do tega dela in tudi nadarjenost.
V šolo jih gre veliko, ampak nekateri so nadarjeni, nekateri pa v šolo hodijo le zaradi poklica. Opažam tudi, da so nekateri že v šoli malo bolj iznajdljivi, in se takoj vidi, da iz njih še nekaj bo. Takšni v praksi potrebujejo dobrega mentorja, da se lahko veliko naučijo.
Včasih pa se tudi zgodi, da učenec šele po prvem letu šolanja uvidi, da gre za zanimivo delo. Kje sem pa jaz kdaj mislil, da bom delal zahtevne figure iz testa ali pa da bom toliko potoval, še sanjalo se mi ni!

2. Odgovori na vprašanja.

a) V kateri restavraciji kuha priznan kuharski mojster?
b) Na katero šolo je hodil?
c) Kaj ga moti v tem poklicu?
d) Kakšen značaj moraš imeti za ta poklic?

3. Označi, ali trditev drži ali ne.

TRDITEV	JA	NE
V kuhinji je dišalo po različnih jedeh.		
Šef kuhinje je najprej obiskoval smer za natakarje.		
V tem poklicu je več žensk.		
Ženske se temu delu lahko včasih bolj posvetijo.		
Pri tem poklicu se je treba z nekaterimi stvarmi sprijazniti.		
Prednost naše kuhinje je naravna hrana.		
Pehtranova in orehova potica sodita med znane slovenske jedi.		
Iznajdljivi in nadarjeni učenci potrebujejo dobrega mentorja.		

4. Opiši sliko in odgovori na vprašanja.

Kaj kupuje kuhar?

_____

Poznaš kakšno slovensko specialiteto s to zelenjavo?

_____

Ali jeste kislo zelje tudi v vaši državi?

_____

5. Napiši dialog v restavraciji.

Situacija:

S sosedom sta v restavraciji. Rada bi naročila tipično slovensko jed. Natakarja prosita, naj vama jo priporoči.

6. Opiši tipično jed vaše države in jo priporoči prijatelju. Utemelji, zakaj je ravno ta najboljša.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

7. Dokončaj povedi.

Za poklic kuharja se lahko odločiš, če_____.
V tem poklicu najbolj moti to, da _____.
V šolo se jih vpiše veliko, ampak _____.
Med šolanjem delaš na različnih področjih, ker _____.
Iznajdljivi učenci potrebujejo še posebej dobrega mentorja, da _____.

8. Vstavi pravilno obliko.

V _____ (kuharski poklic) je veliko lepih, nekaj pa tudi manj lepih _____ (trenutek). Človek, ki opravlja ta _____ (poklic), mora biti iznajdljiv. Nekateri pokažejo nadarjenost že v _____ (šola), drugi pa pozneje potrebujejo _____ (dober mentor), ki jih vodi in usmerja. Učenci se preizkusijo na vseh _____ (področje) in tako spoznajo različne načine _____ (priprava hrane). V tem poklicu je veliko _____ (ženska), moških je le ena tretjina.