

УДК: 371.3.:811.163.41

https://doi.org/10.18485/kij.2017.64.1_2.15

МИЛКА В. НИКОЛИЋ*
Универзитет у Крагујевцу
Филолошко-уметнички факултет

Оригинални научни рад
Примљен: 28.03.2017.
Прихваћен: 15.04.2017.

НАСТАВА СРПСКОГ ЈЕЗИКА У СРЕДЊОЈ СТРУЧНОЈ ШКОЛИ: КУЛИНАРСКИ РЕЦЕПТ КАО СТРУЧНИ ЖАНР**

У овом раду разматрају се могућности наставе српског језика да допринесе унапређивању професионалних компетенција ученика средњих стручних школа. Ученике средњих стручних школа потребно је оспособљавати да запажају, описују, објашњавају и оцењују језичко-стилске и жанровске одлике стручних текстова. Циљ овог рада јесте да се на примеру *кулинарског рецепта* као *стручног жанра* у средњој угоститељско-туристичкој школи испита на који начин се у настави матерњег језика могу проширивати и продубљивати стручна знања. Предлаже се да се наставни рад организује у две етапе: (1) прво, ученици анализирају језичко-стилске и жанровске одлике кулинарског рецепта у одговарајућим лингвометодичким текстовима; (2) након аналитичког рада на текстовима, спроводи се синтетичко уопштавање. Важно је да ученици, уз помоћ наставника, успоставе систем критеријума према којима ће разликовати: (1) варијанте кулинарског рецепта реализованог унутар струке (научни и административни стил); (2) варијанте кулинарског рецепта реализованог изван струке (публицистички и књижевноуметнички стил; публицистичко-литерарни и научно-популарни подстил).

Кључне речи: настава српског језика, угоститељско-туристичка средња школа, професионалне компетенције, жанр кулинарског рецепта, језичко-стилске одлике.

1. Увод

Модернизација средњег стручног школства усклађена са захтевима *образовања усмереног на исходе*, као и оријентација према *дуалном образовању*, постављају нове захтеве пред наставнике српског језика. Неопходно је наставу матерњег језика методички конципирати тако да доприноси унапређивању

* milkanik75@gmail.com

** Овај рад написан је у оквиру пројекта *Динамика структура савременог српског језика*, број 178014 (2011–2016), који финансира Министарство за науку и просвету Републике Србије.

знања и вештина потребних за будуће занимање за које се ученици школују.¹ Међупредметна корелација омогућава да се на настави српског језика стручни садржаји сагледају из другог угла и да се усавршавају *професионалне компетенције* стечене на стручним предметима.²

Ученике средњих стручних школа потребно је оспособљавати да запажају, описују, објашњавају и оцењују језичко-стилске и жанровске одлике текстова карактеристичних за дату струку. Досадашња србистичка литература пружа наставницима теоријско-методолошки ослонац у обради различитих врста текстова: (1) са лингвистичког становишта дата је типологија текстова у настави српског језика (Кликовац 2006); (2) објашњен је савремени поглед на функционалне стилове (Кликовац 2002); (3) описане су жанровске особености научно-популарних, информативних и научно-техничких текстова (Росић 2009); (4) предочена је могућност да се наратологија унапреди тако што ће изаћи из оквира теорије приповедања и обухватити друге врсте излагања (Јовановић Симић 2013; Симић, Јовановић Симић 2014); (5) указано је на важност теоријско-методолошки заснованог проучавања жанрова (Јовановић Симић 2014).

Циљ овог рада јесте да се на примеру *кулинарског рецепта* као *стручног жанра* у средњој угоститељско-туристичкој школи испита на који начин се у настави матерњег језика могу проширивати и продубљивати стручна знања. Реч је о четворогодишњим образовним профилима: туристички техничар, угоститељски техничар и кулинарски техничар. Међупредметну корелацију у овом случају најпогодније је реализовати у завршном разреду на часовима културе изражавања, након што су обрађени сви функционални стилови. Постоје могућности да се трансфер знања остварује са различитих стручних предмета, у оквиру којих се обучавају будући угоститељски и туристички радници (Пласирање локалних туристичких понуда; Маркетинг у туризму и угоститељству; Наука о исхрани).³

2. Жанр *кулинарског рецепта* у настави језика и књижевности

Жанр *кулинарског рецепта* није новина у настави српског језика и књижевности, о чему сведоче уџбеници и стручна литература за наставнике.

У настави граматике користи се рецепт као лингвометодички текст при обради инфинитива и императива, као што је у збирци задатака из српског језика за шести разред (Дудварски, Филиповић 2010: 33):

¹ О приступу усмереном на компетенције у средњем стручном образовању, в. Деспотовић 2010. О дуалном образовању, в. Томић, Спасеновић, Хебић 2015.

² О појму *корелације* у методици наставе, в. Мркаљ 2010. О корелацијско-интеграцијском наставном систему као једном од незаобилазних видова методичког организовања наставе, в. Петровачки, Штасни 2010: 215–243.

³ Консултовани су следећи уџбеници стручних предмета: Вукић, Портић 2004; Банковић-Пауновић, Николић 2005.

Шејк од јагода

Изгњечите 500 грама јагода. Помешајте 250 грама слатке павлаке, три кашике меда, 35 грама посног јогурта и рендану кору од једне лимете. У чаше наизменично сипајте слојеве пуреа од јагоде и јогурта.

Овај текст је у функцији: а) заповести, б) обавештења, в) жеље?

Који глаголски облик је у тексту најчешће употребљен?

У овом случају испоштована је методичка препорука да ученици запажају и усвајају језичке појаве (инфинитив односно императив) у типичном контексту. У савременој методичкој литератури инсистира се на томе да се у настави језика употребљавају контекстуализовани примери у одговарајућим комуникативним ситуацијама (Вељковић Станковић 2013: 29–31).

Једна од стваралачких активности на настави књижевности подразумева да ученици на основу познатог (обрађеног) књижевног дела пишу текст који припада одређеном жанру (вест, извештај, оглас, реклама, дневник, молба и др.). Наводимо пример рецепта написаног на основу дела *Први пут с оцем на јутрење* (Ћирић, Смиљковић 2014: 145):

Урмашице Пере Зелембаћа

Потребно је: 2 зелене шоље шећера, 2 шољице уља, фртаљ киле брашна, пола прашка за пециво, 2 јајета

Смеса: Све се заједно умути у плавој шерпи. Водите рачуна да вам не упадне љуска од јајета, ко зна куд су кокоши газиле.

Кад се ово испече, одозго иде прелив.

Прелив: У 3 децилитра воде додајте пола киле шећера. Водите рачуна да не ставите више шећера, Пера Зелембаћа ће позеленети од муке.

Урмашице једе искључиво сам, не воли да дели!

Рецепт за урмашице Пере Зелембаћа осмишљен је духовито, донекле као пародија жанра. Овакав начин рада познат је у литератури намењеној наставној пракси, а сврстава се у технике за развој читалачких и стваралачких вештина, као и за јачање трансферних и генеративних знања (Бут, Сворц 2009: 72).

3. Кулинарски рецепт као стручни жанр

У складу са програмским садржајима наставе српског језика у четворогодишњим средњим стручним школама, предлажемо да се *кулинарски рецепт* као стручни жанр осветљава са функционалистичког аспекта, уз укључивање аспекта лингвистике текста. Наставни рад треба конципирати на проблемским питањима, везаним за функционалностилску припадност и кохерентност текстова кулинарског рецепта.

Са аспекта *функционалне стилистике* поставља се питање: Којем стилу припада кулинарски рецепт? У стилистичкој литератури се указује на његову „стилску неуједначеност”, тј. на присуство елемената различитих функционалних стилова (Катнић-Бакаршић 2001: 167–173): (1) назив јела може бити стилски неутралан, али и фигуративан; (2) екскламативни искази и реторичка питања

представљају средства емоционално обојеног изражавања; с друге стране, рецепт може да садржи попис нутритивних података, што га прилижава научном стилу; (3) глаголски облик којим се описује начин припремања јела може бити инфинитив, чиме се губи интеракција са читаоцем; насупрот томе, јавља се и императив, који омогућава директно обраћање и остваривање својеврсног имажинарног дијалога; (4) употребљавају се деагентизоване конструкције, у којима је форма личних глаголских облика неутрална (инконгурентна), као у научном стилу; (5) јавља се „научно *ми*”, којим се наглашава објективност; али заступљено је и „инклузивно *ми*”, којим се истиче заједништво са примаоцем.

Код стилистичара постоји став да *кулинарски приручник* спада у *публицистички функционални стил* (в. Катнић-Бакаршић 2001: 167–173).⁴ Међутим, за ученике угоститељско-туристичке школе кулинарски рецепт је стручни жанр, који се појављује у уџбеницима намењеним стручним предметима, као и у осталој литератури из струке, а писан је научним стилем. У овом раду *основним моделом* кулинарског рецепта сматрамо текст који припада *научном функционалном стилу*. Поред тога, рецепт за припремање јела може бити део *административних докумената* којима се регулише производња хране, на пример, *правилник* о квалитету одређене групе прехранбених производа, затим, *спецификација* прехранбеног производа.

Код типичних примера овог жанра на формалнојезичком плану не запажа се „везивно ткиво” (текстуални конектори). Дакле, с аспекта *лингвистике текста* поставља се питање: Шта кулинарски рецепт чини текстом, тј. шта обједињује појединачне исказе у целину? Интегритет и припадност жанру рецепт не исказује језичким сигнаlima, него „схематизираном организацијом текста” (Велчић 1987: 125). Композициони елементи рецепта јесу: (а) *обавезни* елементи – наслов, попис састојака и поступак припремања; (2) *додатни* елементи – време потребно за припремање, тежина припремања, начин сервирања, нутриционистички подаци и др. Структура ових текстова чини их препознатљивим и различитим у односу на друге текстове (Велчић 1987: 125).

4. Методички приступ жанру *кулинарског рецепта* у средњој стручној угоститељско-туристичкој школи

Предлажемо да се методички приступ конципира тако да се ученик упозна са различитим реализацијама овог жанра – у ужестручној употреби, као и изван струке. Наставни рад организује се у две етапе: (1) прво, ученици анализирају језичко-стилске и жанровске одлике кулинарског рецепта у одговарајућим лингвометодичким текстовима; (2) након аналитичког рада на текстовима, спроводи се синтетичко уопштавање.

⁴ М. Катнић-Бакаршић раздваја *журналистички* и *публицистички* функционални стил (2001: 160–180), по чему се разликује од Б. Тошовића (2002: 299–327).

4.1. Анализа језичко-стилских и жанровских одлика

Први тип текста који ученици анализирају јесте њима познати рецепт српског националног јела, који преузимамо из средњошколског уџбеника за угостиољску струку (Штимац, Шод 2011: 32), а који представља пример научног стила. У тексту су, без одступања, заступљене све карактеристике основног модела кулинарског рецепта као стручног жанра – и на плану језичког израза и на плану композиције. Поступак припремања хране описује се претежно глаголима у инфинитиву (*припремити коре; одвојити жуманца*). Мање је заступљен презент, и то у деагентизованој конструкцији (*Зелјаница се може слагати као гуљвара*). Инсистира се на што прецизнијем и што детаљнијем излагању:

PITA ZELJANICA

Potrebne namirnice: 1 kg kora, 1 kg srpskog sira, 500 g kajmaka, 5 dl slatkog mleka, 5 dl mineralne vode, 10 jaja, 1 kg blanširanog spanaća, 2 dl ulja i 5 g soli.

Način rada

Припремити коре, kajmak, izrendati sir. Odvojiti žumanca, a belanca ulupati u čvrst sneg. Slatko mleko prokuvati i ohladiti. Spanać blanširati i iseći.

Pripremanje fila

U odgovarajuću posudu staviti sir, kajmak, slatko mleko, žumanca, mineralnu vodu, spanać, ulje i so, potom izmešati i na kraju masu povezati čvrstim snegom.

Izbor posude za slaganje i pečenje

Odgovarajuću vatrostalnu posudu premazati uljem, dno i unutrašnje strane prekriti korama i poprskati ih uljem. Tako ponoviti 2–3 puta. Zeljanica se može slagati kao guљvara ili stavljati koru na koru. Za guљvaru se jedna po jedna kora uranja u fil, guљva i slaže u posudu. Zatim se kore slažu i nanosi fil i tako više puta. Kada se završi slaganje, preostali deo fila ravnomerno izručiti preko površine, poprskati uljem, a krajeve vratiti preko oblikovane zeljanice, zatim poprskati uljem, prekriti ponovo sa 2–3 kore, poprskati uljem i izbosti čačalicom.

Pečenje zeljanice

Posudu sa složenom zeljanicom staviti u umereno zagrejanu pećnicu i peći oko jedan sat, tj. dok testo ne naraste i dok se ne odvoji od zidova posude. Gornja i donja kora moraju biti zlatno žute. Pečenu zeljanicu izvaditi iz pećnice, poprskati slatkim mlekom i prekriti platnenom salvetom.

Izbor ovala i serviranje

Izbor ovala zavisi od broja osoba i načina usluživanja. Zeljanicu iseći na kvadrate 10 x 10 cm. Isečene komade servirati na izabranom ovalu i služiti tople. U posebnoj činiji servirati kiselo pavlaku ili kiselo mleko.

Напомена

Zeljanica se može služiti i na koktel partijama. Tada se seče na kvadratiće 3 x 3 cm i servira u minjon koricama.

Корпусу струке припадају и документа административног стила, као што је *Правилник о квалитету производа* (2004), из којег наводимо одломак. Овде се

рецепт налази у функцији законског утврђивања карактеристика одређене групе производа. Рецепт није самосталан већ је интегрисан у текст административно-правног подстила и има специфичну композицију: (1) у првој целини производ се описује тако што се наводе састојци (*Ђевачићи су производ добијен од [...]*); (2) у другој целини дају се подаци о садржају (*садржај протеина меса не сме бити мањи од 12%; релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 16%*):

Član 44

Ћеварчићи су производ добијен од меса папкара, воде, кухинјске соли, замене за со, адитива, зачина и екстраката зачина.

Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 16%.

Član 45

Пљескавица је производ добијен од меса папкара, воде, кухинјске соли, замене за со, адитива, зачина и екстраката зачина, може бити додато до 10% уситњеног црног лука.

Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 16%.

У област струке спада и *произвођачка спецификација* одређеног прехранбеног производа, документ који припада правно-техничкој документацији фирме (произвођача). Реч је о административно-пословном подстилу. Рецепт за припремање производа налази се у посебној рубрици документа, у којој се даје опис технолошког поступка који произвођач примењује. Искази имају форму типичну за интелектуалне стилове (деагентизоване конструкције):⁵

Произвођачка спецификација: POLUMASNI BELI SIR

Kratak opis tehnološkog postupka

Pasterizovano obrano kravlje mleko se zagreva u šerpama od nerđajućeg čelika na temperaturi od 30–33 °C. Zagrejanom mleku se dodaje sirilo i to u količini koja je potrebna da se mleko usiri za 1–1,5 h. Sirmi gruš se iseče na sitne kocke, stavi u platneno cedilo, cedi okačeno 15–20 min, zatim se platneno cedilo sa sirmim grušem stavi na sirarski sto i pritisne tako da pritisak bude 3–4 kg na 1 kg sirmog gruša. Ceđenje i presovanje traje 12–24 sata, a traje sve dok se sirni gruš dobro ne ocedi. Posle ceđenja se izvadi sirni gruš iz platnenog cedila i iseče u kriške. Svaka kriška se zatim posoli sa svih strana, kriške se slažu u PVC posude i nalivaju presolcem koncentracije soli 5–6%, hermetički zatvaraju i čuvaju na temperaturi do +8°C do dalje distribucije.

Сада прелазимо на примере рецепата који се јављају изван ускостручне литературе. За разлику од претходна три случаја у којима су текстови намењени стручним лицима, у наредним примерима намењени су корисницима изван струке. Размотрићемо два рецепта из новина.⁶ У првом примеру, на композиционом плану нема одступања од типичних одлика жанра. На језичком плану постоје одступања од научног стила: форма другог лица код глагола и израз *наташте* (очекивани израз: *пре јела*). Овај рецепт се јавља уз новински текст у

⁵ У питању је документ фирме Пољопривредно газдинство „Драган Маринковић” из Чачка (<http://www.sirikajmak.rs/index.php?page=proizvodacke-specifikacije>). 10. 3. 2017).

⁶ Примери су из новина: *Блиц*, 30. 5. 2016; *Вечерње новости*, 27. 3. 2017.

коме се разматра тема из медицине. У питању је новински чланак у коме лекар објашњава које су намирнице најпогодније за регенерацију јетре (налов текста: „Ово је најбољи начин да очистите јетру. А у томе ће вам помоћи један сок“):

SOK ZA DETOKSIKACIJU JETRE

Potrebno

125 g svežeg kupusa
1 limun
25 g celera
1 kruška
1 koren đumbira od 150 g
50 ml vode

Priprema

Sve sastojke dobro izmiksajte u blenderu i pijte svako jutro natašte bar tri nedelje.

У другом примеру из новина, рецепт представља део репортаже из Тбилисија (Грузија). Реч је о литерарно-публицистичком подстилу, о чему сведочи и начин на који је стилизован наднаслов: „*Новости* у Тбилисију, који је разапет између истока и запада, остао заглављен у Закавказју”. Рецепт је формално самосталан, али је у погледу садржаја подређен репортажи:

Посластица

И Грузини имају свој „сникерс”. Реч је о оригиналној послатици која се зове „чурчела” и, заправо су ораси, бадеми, лешници, смокве или суве шљиве заливане густим сирупом од грожда.

У претходном примеру рецепт представља корисну инфомацију (сок за детоксикацију јетре), при чему је циљ да се читаоцу обезбеди поуздано упутство на основу којег се може направити лековити сок. У овом примеру није циљ да се прави јело (грузијска национална посланица), већ да се читалац заинтересује за тему о којој репортажа говори. Док је рецепт за припремање лековитог сока веома сличан научном стилу, рецепт по коме се припрема грузијска посланица написан је литерарно-публицистичким подстилом.

Посебну групу примера представљају рекламе у оквиру којих се појављују кулинарски рецепти. Једну подгрупу чине рекламе туристичких услуга. На пример, Туристичка организација Србије је на свом сајту објавила збирку националних кулинарских рецепата написаних литерарно-публицистичким подстилом. Рецепти су употребљени с циљем да се привуче пажња читалаца, посебно љубитеља тзв. *гастрономског туризма*. Дакле, није предвиђено да корисник прави јело на основу рецепта, већ да изабере дату туристичку дестинацију и упозна се са националном културом Србије. Зато се предочавају детаљи о менталитету, начину живота и погледима на свет српског народа (*Нисам јео, ако нисам јео кашиком*):⁷

Supе i čorbe

У Србији се обично каже: „Нисам јео, ако нисам јео кашиком!” Ниједан руčак, био свакодневни или свечани, не може се замислити без супе или чорбе. Sprema се много разних врста супа или

⁷ Рецепт је са званичног сајта Туристичке организације Србије (<http://www.serbia.travel/tipicno-srpski!/gastronomija.519.html>). 10. 3. 2017).

čorbi. Čorbe su sa komadima mesa i sa puno povrća, često pikantno začinjene (kisele čorbe). Supе se spremaju od mesa i povrća, ali se služe bистre i најчешће sa rezancima или knedlama.

Ipak, ima jedna čorba која sjedinjuje sve dobre osobine: **šumadijska (ratarska) supa**. Pi-leće meso isečeno na štapiće, šargarepa, peškanat, celer i glavica crnog luka, kuva se uz dodatak mlevenog bibera i sitno seckanog peršuna.

Другу подгрупу представљају рекламе прехранбених производа. У овом случају предвиђено је да се рецепт употреби у својој примарној функцији – да се направи јело. Наводимо примере са сајта једног од произвођача хране, на коме је дат велики број рецепата у којима се користе производи те фирме.⁸ Рецепти су написани научним стилем. Доследно се јављају сви обавезни и додатни композициони елементи. Глаголи су у облику другог лица множине, што представља једину карактеристику по којој овај текст одступа од научног стила:

SALATA SA TUNJEVINOM

20 min.

Jednostavno

4 osobe

Sastojci

250 g paradajza

180 g crvene paprike

70 g luka

1 krastavac

4 lista zelene salate kristalke

160 g *Eva* tunjevine

2 kašike ekstra djevičanskog maslinovog ulja

1 kašike limunova soka

Priprema

1. Paradajz narežite na četvrtine, dodajte papriku narezanu na trakice, luk na ploške, krastavac na ploške i zelenu salatu na rezance.

2. Tunjevinu ocijedite i dodajte u salatu i sve zajedno promiješajte.

Posluživanje: Posebno promiješajte maslinovo ulje i limunov sok, pa prelijte pripremljenu salatu i poslužite.

Savjet: Salatu po potrebi posolite ili dodajte zelene masline.

Nutritivne vrijednosti (na 100g)

Energetska vrijednost 247 kcal / 1.032 kJ

Masti 15,13 g

Ugljeni hidrati 22,65 g

Bjelančevine 9,53 g

⁸ У питању је сајт фирме „Подравка” (<http://www.podravka.hr/>). 10. 3. 2017), чији се производи налазе на нашем тржишту, а чији је рекламни материјал веома погодан за тему којом се бавимо у овом раду. Мањи број речи у наведеним примерима адаптирали смо за наставу српског језика (нпр. *тањур* уместо *тањур*; *кромпир* уместо *крумпир* итд.).

Vitamin A 3.448,25 µg
Vitamin C 113,50 mg

Рецепти су сврстани у одређене групе које имају дводелне наслове: (1) прецизнији назив – указује која су јела у питању; (2) кратки коментари – одликују се стилогеним изразом који задржава читаочеву пажњу. Наводимо карактеристичне примере: *Dobri stari pekmezi: Toliko dobri da ćete se raspekmeziti*; *Sarma: Najukusnije umotan poklon na stolu*; *Veličanstveni rižoto: Zrno po zrno – rižoto*; *Palačinke: Ne budite smotani u kuhinji*; *Pizza: Najbolji okrugli izum nakon točka*; *Krompir: Namirnice iz podzemlja za ovozemaljske užitke*; *Egzotične kuhinje: Kuvaj gobalno, jedi lokalno*; *Ideje za jela iz pećnice: Ispeci, pa mi reci*.

У склопу рекламе налазе се текстови који су у вези са рецептима, а одступају од стилски неутралне форме:

(1) Уводни текст за одређену групу рецепата – има функцију да привуче пажњу читаоца, отвори комуникацију, успостави интеракцију са читаоцем и подстакне га да прочита рецепте из те групе. На пример, уз салате стоји:

Ako na spomen salate pomislite na zeleno lišće s malo soli, ulja i octa, pomislite ponovo! Salate su poput igrališta na kojima gastro početnici, ali i oni vještiji, mogu isprobati svoju kreativnost i umjeće. Povrtne, voćne, mesne, s tjestetinom, tostiranim sjemenkama, različitim začinima, uljima... izboru nema kraja. Jedino što je šire od izbora sastojaka je broj prigoda u kojima možete uživati u salatama.

(2) Испод наслова већине рецепата постоји текст који мотивише читаоца да направи то јело, настављајући виртуелни дијалог из претходно поменутог уводног текста. На пример, уз салату са туњевинином стоји:

Danas vam nije baš dan za kuvanje? Ništa strašno, uz ovu finu i nutritivno bogatu salatu koju ćete pripremiti za samo 20 minuta, niko od ukućana neće ostati gladan, a ni nezadovoljan.

(3) Занимљивости издвојене у посебну (истоимену) рубрику – имају функцију да наставе са одржавањем интеракције са читаоцем и након што је читалац прочитао рецепт. На пример, на јела са тестенинама односи се следећа занимљивост (наводимо само почетак јер је текст обиман):

Recepti, kao i ljudi, imaju svoju sudbinu. Neki ostanu „kod kuće”, u roditeljskom zaštitničkom okruženju, neki krenu svijetom, gdje im se dogode sretna ili manje sretna iskustva. Ko zna je li Alfredo Di Lelio ikad pomislio da će njegove *fettuccine* (domaća dugačka i uska tjestenina), izmišljene prije tačno sto godina kao poklon supruzi iscrpljenoj od porodaža, doživjeti planetarnu slavu? [...]

На крају, размотрићемо пример кулинарског рецепта интегрисаног у књижевно-уметнички текст. У питању је дело Љубомира Симовића *Ужице са врањанама, хроника која је повремено роман, или роман, који је повремено хроника*. Наводимо одломак о кувању пекмеза у Ужицу за време Другог светског рата (Симовић 2008: 259–260):

У кувању пекмеза, као и у брању шљива, учествовала је цела породица. [...] Да не би загорео, пекмез се непрекидно морао мешати дрвеном мешалицом, која никад није била довољно дугачка да ватру и аранију држи на безбедном одстојању. Та мешалица је личила

на весло, а мешање пекмеца који се кува било је налик на неко галиотско веслање, и на неку ирационалну пловидбу: као да пловиш, стојећи на обали, а веслаш на језеру које се поред тебе таласа.

Док си тако веслао тим веслом, аранија је, као неки сладак вулкан, кључала у великим мехурима, који су се распрскивали и експлодирани, надалеко бацајући капљице врелог пекмеца. Те капљице су пекле болније него варнице и жаоке.

При крају дана, ватра се полако смањила, гасила се, као и дан. Пекмез је већ био уморан од свега: на смањеној ватри, престајао је да кључа и да се брани. Побеђен, припитомљен и скуван, постајао је тако густ да се оно весло, то јест мешалица, кроза њ једва пробијало.

Наведени кулинарски рецепт одступа од стилски неутралног модела:

- (1) На плану композиције – нема обавезних композиционих сегмената карактеристичних за овај жанр. Комбинују се сугестивни опис и приповедање, чиме се постиже динамика излагања: (а) рецепт почиње приповедањем у трећем лицу; (б) у другом пасусу прелази се на дескрипцију, при чему се у првом исказу тог пасуса мења форма излагања (друго лице); (в) у трећем пасусу поново се приповеда у трећем лицу.
- (2) На плану избора језичких средстава – доминирају стилске фигуре којима се постиже сликовитост: (а) поређење по једнакости и по неједнакости (*мешалица је личила на весло; мешање пекмеца било је налик на неко галиотско веслање, и на неку ирационалну пловидбу; аранија је, као неки сладак вулкан, кључала у великим мехурима; Те капљице су пекле болније него варнице и жаоке*); (б) метафора у комбинацији са персонификацијом (*Пекмез је већ био уморан од свега: на смањеној ватри, престајао је да кључа и да се брани. Побеђен, припитомљен и скуван*); (в) хипотипоза, тј. метафоричка конструкција која не прелази оквир једног исказа (*веслаш на језеру које се поред тебе таласа*).⁹

4.2. Синтетичко уопштавање

Након спроведене анализе, неопходно је да наставник усмери ученике да стечено знање интегришу и систематизују, чиме се уклањају последице фрагментаризације обрађених садржаја. Синтеза се одвија тако што се издвајају критеријуми према којима се рецепт испитује:

- (а) Да ли је текст рецепта реализован самостално или је уграђен у други текст? Овде се поставља додатно питање: Ако је интегрисан у други текст, на који начин је то остварено – посебно на плану композиције и посебно на плану језика?
- (б) Да ли текст рецепта има типичне одлике стручног жанра или одступа? Додатно питање јесте: Ако одступа, која се одступања јављају – посебно на плану композиције и посебно на плану језика?
- (в) Којим функционалним стилем је написан рецепт? По којим језичким средствима се стил препознаје?

⁹О метафори, персонификацији и хипотипози, в. Ковачевић 2015: 17–33.

Примери кулинарског рецепта које смо користили у овом раду не исцрпљују све могућности реализације овог жанра. На пример, у струци угоститељских и туристичких радника рецепт за припрему јела може се на специфичан начин реализовати у менију (в. Вукићевић 1985). С друге стране, књиге написане научно-популарним подстилом на различите начине и у различитој мери одступају од типичног модела овог жанра. Користећи текстове који нису употребљени на часу, наставник има бројне могућности да осмисли задатке којима ће ученици кроз истраживачки рад применити знања.

5. Закључак

У средњим стручним школама потребно је ученике оспособљавати да запажају, описују, објашњавају и оцењују језичко-стилске и жанровске одлике текстова карактеристичних за дату струку. Наведени исходи остварују се путем корелације наставе српског језика са стручним предметима.

Један од начина да ученици угоститељско-туристичке школе унапређују професионалне компетенције на часовима српског језика јесте анализа текстова кулинарског рецепта као стручног жанра. Применом знања из функционалне стилистике и искуства које имају о тексту као смисаоној целини, ученици на одабраним примерима испитују различите реализације овог жанра.

Циљ је да ученици, уз помоћ наставника, успоставе систем критеријума према којима ће разликовати: (1) варијанте кулинарског рецепта реализованог унутар струке (научни и административни стил); (2) варијанте кулинарског рецепта реализованог изван струке (публицистички и књижевноуметнички стил; публицистичко-литерарни и научно-популарни подстил).

Неопходно је истражити и друге могућности да се знања стечена на предмету српски језик учине корисним за ученике стручних школа. Ученицима треба на конкретним примерима показати да матерњи језик доприноси знању из струке – тиме ће се повећати и мотивација за праћење наставе српског језика.

ИЗВОРИ

Банковић-Пауновић, Николић 2005: С. Банковић-Пауновић, М. Николић, *Наука о исхрани*, Београд: Завод за уџбенике и наставна средства.

Бут, Сворц 2009: D. But, L. Svorc, *Uspješno čitanje i pisanje, Tehnike za razvoj pismenosti*, Београд: Kreativni centar.

Вукић, Портић 2004: М. Вукић, М. Портић, *Куварство са практичном наставом за први разред угоститељско-туристичке школе*, Београд: Завод за уџбенике и наставна средства.

Вукићевић 1985: D. Vukićević, *Stručno-tehnološka analiza ugostiteljskih menija*, Београд: Институт за унапређење робног промета, 1985.

Дудварски, Филиповић 2010: М. Дудварски, З. Филиповић, *Српски језик б: Објашњења и вежбања за бољу оцену у шестом разреду*, Београд: Klett.

Правилник о квалитету производа 2004: *Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za proizvode od mesa*, Službeni list SCG, 33.

Симовић 2008: Љ. Симовић, *Ужице са вранама, хроника која је повремено роман, или роман, који је повремено хроника*, Београд: Београдска књига.

Тирић, Смиљковић 2014: Д. Тирић, Р. Смиљковић, *Стваралачке активности у настави књижевности*, Београд: Klett.

Штимац, Шод 2011: Milan Štimac, Janoš Šod, *Nacionalne kuhinje Mađarske i Srbije: zbirka probranih recepata*, Somor: Srednja ekonomska škola.

ЛИТЕРАТУРА

Деспотовић 2010: М. Деспотовић, *Развој курикулума у стручном образовању: Приступ усмерен на компетенције*, Београд: Филозофски факултет.

Велчић 1987: М. Velčić, *Uvod u lingvistiku teksta*, Zagreb: Školska knjiga.

Вељковић-Станковић 2013: Д. Вељковић-Станковић, *Комуникативни приступ настави српског језика*, Београд: Друштво за српски језик и књижевност Србије.

Јовановић Симић 2013: Ј. Јовановић Симић, „Наратолошке особености ’описа’”, *Српски језик*, XVIII/1–2, Београд, 167–176.

Јовановић Симић 2014: Ј. Јовановић Симић, „О жанристици (генологији) као лингвистичкој дисциплини”, *Филолог*, V, Бања Лука, 116–127.

Катнић-Бакаршић 2001: М. Katnić-Bakaršić, *Stilistika*, Sarajevo: Naučna i univerzitetska knjiga.

Кликовац 2002: Д. Кликовац, „Из проблематике функционалних стилова у српском језику”, *Књижевност и језик*, XLIX/1–2, Београд, 9–25.

Кликовац 2006: Д. Кликовац, „О врстама текстова у настави српског језика”, *Књижевност и језик*, LIII/1–2, Београд, 99–109.

Ковачевић 2015: Милош Ковачевић, *Стилистика и граматика стилских фигура*, Београд: Јасен.

Мркаљ 2010: З. Мркаљ, „Појам корелације у методици наставе”, *Методички видици*, 1, Нови Сад, 47–55.

Петровачки, Штасни 2010: Љ. Петровачки, Г. Штасни, *Методички системи у настави српског језика и књижевности*, Нови Сад: Филозофски факултет.

Симић, Јовановић Симић 2014: Р. Симић, Ј. Јовановић Симић, „О наратологији (наративистици) данас”, *Наслеђе*, 27, Крагујевац, 95–103.

Томић, Спасеновић, Хебиб 2015: М. Томић, В. Спасеновић, Е. Хебиб, „Дуални модел средњег стручног образовања”, *Настава и васпитање*, 64/1, Београд, 131–144.

Тошовић 2002: Б. Тошовић, *Функционални стилови*, Београд: Београдска књига.

Milka V. Nikolić

SERBIAN LANGUAGE TEACHING IN VOCATIONAL SCHOOL CULINARY RECIPE
AS A SCIENTIFIC GENRE

Summary

The subject of interest in this paper are the ways in which the Serbian language, correlates with vocational courses, by improving the professional competence of students of vocational schools. In vocational schools, students need to be trained to perceive, describe, explain and evaluate the linguistic-stylistic and genre features of texts typical for a given profession. The aim of this paper is to examine, on the case of culinary recipes as a scientific genre in vocational school of tourism and hotel management, ways in which the teaching of mother tongue can extend and deepen students' knowledge. By applying the knowledge of functional styles and experiences they have about the text as a meaningful whole, students are trained to investigate and critically examine the linguistic-stylistic and genre features of culinary recipe as a scientific genre. It is important that students come up with criteria by which to distinguish between culinary recipe as a text itself and its implementation outside the profession. It is particularly important to establish a system of criteria by which the variants of the culinary recipe are differentiated within the vocation (scientific and official style), as well as variants of the culinary recipe implemented outside the vocation (publicist and belle-letters style; publicist-literal and scientific-popular substyle).

Key words: Serbian Language teaching, vocational school, professional competences, genre, linguistic-stylistic features, culinary recipe.