



**Hrvatska
obrnika
komora**

PITANJA I ZADACI ZA KONTROLNI ISPIT

Zanimanje:

KUHAR

ZAGREB, 2007.

Ispitna komisija utvrđuje zadaću za praktični dio ispita. Praktična zadaća treba obuhvaćati izradu pripreme dokumentacije i predzadatka (koncept) za određeni kompleksni (integrirani) zadatak. Praktična zadaća se treba sastojati od slijedećih aktivnosti-radnji:

1. Pismenu izradu zadatka - koncepta, tjedan dana prije realizacije zadatka. u njemu učenici trebaju obrazložiti:
 - što će raditi - menu od 4 sljedova (prema gradivu obuhvaćenom do sredine obrazovanja: hladna predjela, juhe, topla predjela, salate, jednostavniji prilozi i slastice),
 - kako će raditi - obrazložiti postupak po fazama,
 - koje će namirnice koristiti,
 - količinu namirnica ,
 - ukupni trošak tih namirnica - nabavne cijene,
 - izračunati cijenu koštanja.
2. Sastaviti popis namirnica
3. Na dan realizacije integriranog zadatka u razdoblju od 8 do 14 sati treba obaviti zadatak i pospremiti za sobom prostor i područje rada. Realizacija zadatka sastoji se od slijedećih faza:
 - priprema prostora, pribora i posuđa, uređaja i opreme ugostiteljske kuhinje ili školske radionice;
 - dogovor s kolegama u poslužnom odjelu o načinu posluživanja, vremenu izdavanja pojedinih sljedova obroka i zajedničkim aktivnostima tijekom pripreme obroka za konzumiranje, vodeći računa o standardima posluživanja, izdavanja i konzumiranja jela;
 - izrada zadatka, dakle prigrutavljanje menua od 4 slijeda. Izrada zadatka tj. prigrutavljanje jela - meni od 4 slijeda, ne smije trajati dulje od 4 sata (8 - 12 sati), a u preostalom vremenu od 2 sata može se poslužiti jelo i urediti i očistiti prostor, uređaji, oprema, pribor i posuđe.
 - kroz čitavo vrijeme izrade zadatka mora postojati timski rad naučnika kuhara i naučnika konobara, jer se segmenti njihova zadatka nadopunjuju, isprepliću i sinergijski su povezani;
 - pri izradi zadatka treba paziti na očuvanje vrijednosti namirnica, a radni postupci moraju se provoditi planski prema gospodarskim i ekološkim standardima. Naročito treba paziti na poštivanje higijenskim mjera i zakonskih propisa vezanih uz namirnice.

Primjeri praktičnih zadaća:

Salata od hobotnice
- ~ -
Juha od gljiva
- ~ -
Pohana pileća prsa na bečki način
Rizi-bizi
Miješana salata
- ~ -
Voćna salata

Salata od liganja
- ~ -
Juha od rajčice
- ~ -
Pileći *file* u umaku od gljiva
Domaći široki rezanci
Složena salata
- ~ -
Palačinke s čokoladom

Punjena jaja *Casino*
- ~ -
Krem juha od cvjetače
- ~ -
Teleće medaljoni u umaku od gljiva
Valjušci od krumpira
Složena salata
- ~ -
Pohane jabuke

Koktel od račića
- ~ -
Pileća *ragu*- juha
- ~ -
File oslića na *Orly* način
Slani krumpir
Remuladni umak
- ~ -
Savijača od sira

Francuska salata
- ~ -
Goveđa juha s ribanom kašicom
- ~ -
Špageti na bolonjski način
Zelena salata
- ~ -
Savijača od jabuka

Pitanja za kontrolne ispite kuhara:

- pitanja su vezana uz **tehnologiju zanimanja**: kuharstvo, poznavanje robe i prehranu, higijenu i ekologiju, te posluživanje, **stručni račun i strane jezike**.
- ukupno ima 140 pitanja različitih tipova, iz gradiva odslušanog u 1. razredu i u 1. polovici 2. razreda, a **vezana su uz praktične zadatke**.
- pored svakog pitanja naznačen je mogući broj bodova.

U slijedećoj grupi pitanja nadopunite rečenice!

1. Jaja *Casino* pripadaju skupini hladnih predjela _____

1	
---	--

2. *Casino* smjesa priprema se od slijedećih namirnica: _____

2	
---	--

3. Juhe dijelimo na _____ i _____ 2
4. Guste juhe prema načinu pripremanja su: _____ 3
5. Tekuće tijesto za pohanje jabuka priprema se od _____ 2
6. Tijesta za slatka jela mogu biti: _____ 2
7. Sastojci krumpirova tijesta su: _____ 1
8. U tijesto za rezance treba sjediniti: _____ 1
9. Salata od liganja je hladno predjelo iz skupine _____ 1
10. Juha od rajčice sastoji se od: _____
 _____ 3
11. Temeljne skupine juha su: _____ i _____ 2
12. Salate se dijele na: _____, _____ i _____ 3
13. Sastojci tekućeg tijesta za palačinke su: _____ 2
14. Da bismo dobili *vinegret* trebamo sjediniti _____ 2
15. Francuska salata je hladno predjelo iz skupine _____ 1
16. Domaća kašica se priprema od _____ 1
17. Bolonjski umak za špagete sastoji se od: _____
 _____ 3
18. Za gotovljenje majoneze treba sjediniti _____ 2
19. Navedi razliku između majoneze i umaka od majoneze _____
 _____ 1
20. U bistru govedu juhu uz meso i kosti, pri kuhanju treba dodati _____
 _____ 2
21. U nadjev za savijaču od jabuka dodajemo: _____ 1
22. Nabroji voćne prerađevine od jabuka: _____

23. Koktel od račića pripada skupini jela _____
24. *File* oslić na *orly* način priprema se tako da _____
- _____
25. Koktel od račića poslužuje se u _____ na podlozi od _____
26. *Legirati* znači _____
27. Nadjev od sira za savijače radi se od: _____
28. Sastojci *ragu* juhe od piletine su: _____
- _____
29. U salatu od hobotnice dodajemo slijedeće namirnice: _____
- _____
30. Najskupocjenije i najkvalitenije gljive su _____
31. Meso je pohano na bečki način ako pripremljenu namirnicu prvo _____
- _____
32. Miješana salata sastoji se od _____
33. *Vinegret* je hladni umak za salate na bazi octa, ulja, vode i soli, a mogu mu se dodati i slijedeće namirnice: _____
- _____
34. Da svježe voće ne pocrni, prilikom pripreme, obavezno ga treba _____
35. Vegetarijanska prehrana isključuje uporabu mesa, pa vegetarijanci najčešće jedu slijedeće: _____
- _____
36. Koje se karakteristike riba ispituju organoleptički? _____
- _____
37. Ruke imaju veliko higijensko značenje posebno u ugostiteljstvu, jer preko ruku možemo _____
- _____
38. Vodeći računa o zaštiti okoliša, najbolji način zbrinjavanja otpada je: _____
- _____
39. Jedna od higijenskih mjera za suzbijanje i prevenciju zaraznih bolesti je dezinfekcija. To je postupak za uništavanje _____
- _____

U slijedećoj grupi pitanja zaokružite ispravnu tvrdnju:

- | | | | | |
|--|----|----|--------------------------|--------------------------|
| 40. Juhe su bistri i tamni temeljci od kostiju i začina. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 41. Prilozi za guste juhe su domaći rezanci i domaća kašica. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 42. Valjušci od krumpira prže se u dubokoj masnoći. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 43. Složena salata priprema se samo od kuhanog povrća. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 44. Gljive za uporabu u kuharstvu najčešće su smrznute. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 45. Za umake najčešće koristimo začinsko povrće. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 46. Salate su jela koja sadrže puno bjelančevina i masti. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 47. Salata od liganja vezana je umakom od majoneze. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 48. Juha od rajčice je gusta krem juha. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 49. Prilozi za guste juhe su <i>celestino</i> i prženi grašak | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 50. Pileći <i>file</i> reže se od pilećih prsiju | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 51. Piletina je divljač s bijelim mesom. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 52. Umak od gljiva je izveden od mliječnog umaka | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 53. Rezanci se kuhaju u kipućoj slanoj vodi, s dodatkom 2-3 kapi ulja, da se ne slijepe. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 54. Složene salate gotove se samo od sirovog povrća. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 55. Mrkvu, celer i kupus režemo na ploške kad od tog povrća pravimo salate. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 56. Salate su jela koja sadrže puno vitamina i minerala. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 57. Goveđe kosti i meso za juhu prije kuhanja treba oprati i blanširati. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 58. Francuska salata vezana je umakom od majoneze. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 59. Špagete kuhamo u kipućoj, slanoj vodi, s nekoliko kapi ulja - <i>al dente</i> . | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 60. Tijesto se kuha u puno vode, a svježe povrće u manje vode. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 61. Nakon kuhanja, špagete do uporabe čuvamo u toploj vodi. | DA | NE | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

62. Zelena salata pripada skupini miješanih salata.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
63. Zelena salata može se začiniti octenim umakom.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64. Goveda juha s ribanom kašicom je gusta juha.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
65. Vitamini imaju veliku energetska vrijednost, a unosimo ih hranom.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
66. Svježe povrće i voće su siromašni vitaminima i mineralima.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67. Masti ili lipidi mogu biti i biljnog i životinjskog podrijetla.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68. Mljeveno meso se brzo kvari, jer se pri mljevenju izmiješa s bakterijama.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
69. Ugostiteljski radnik koji prikuplja upotrijebljeni pribor treba prije prelaska na druge poslove u ugostiteljstvu oprati ruke pod tekućom vodom i sapunom.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
70. Savijaču od sira treba preliti vrhnjem i zapeći u pećnici.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
71. Živi jastog se kuha u kipućoj slanoj vodi i dodatkom začinskog povrća.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
72. Ragu juha pripada skupini bistrih juha od povrća i mesa.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
73. Ragu juhe dobivaju naziv po mesu od kojeg su prigotovljene.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
74. Povrće za ragu juhu reže se na kockice, a nakon kuhanja treba ga protisnuti.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
75. Orly smjesa je tekuće pivsko tijesto od brašna, žumanca, soli, piva i snijega.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
76. Slani krumpir se kuha i protisne u kašicu, s dodatkom mlijeka i maslaca.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
77. Uz pečene i pohane ribe obavezno se poslužuje kriška limuna i majoneza.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
78. Marikulturi pripadaju uzgajališta riba i školjaka u moru.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
79. Hobotnicu kuhamo u čitavom komadu u kipućem ribljem temeljcu.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
80. Juha od gljiva je bistra juha.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
81. Prilozi za guste juhe su: žličnjaci s maslacem, <i>celestino</i> i <i>profiteroli</i> .	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
82. Prilozi za bistre juhe su: ribana kašica, domaći rezanci i špagete.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
83. Piletina je perad s bijelim mesom.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
84. Rizi-bizi se priprema od riže i graška najmanje 1 sat.	DA	NE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

85. Miješane salate mogu se začiniti *vinegretom* ili nekim *dressingom* za salate. DA NE 1
86. Od svježeg voća najčešće se pripremaju hladna predjela. DA NE 1
87. Voćne salate mogu se pripremiti i od svježeg i od konzerviranog voća DA NE 1
88. Čovjek u prehrani treba koristiti više svinjske masti, nego maslinova ulja. DA NE 1
89. Čuvanje namirnica, hrane i pića je postupak kojim se trebaju održavati njihova prirodna svojstva, što veća hranjiva vrijednost, te spriječiti kvarenje i zagađivanje. DA NE 1

U slijedećoj grupi pitanja zaokružite slovo ispred točnog odgovora

90. Cvjetaču možemo pripremiti: (zaokružite točne odgovore)
a. kuhanjem, b.) pečenjem, c.) prženjem, d.) pohanjem, e.) pirjanjem 2
91. Za pripremljanje medaljona uzima se: (zaokružite točan odgovor)
a. 1 komad mesa; b. 2 komada mesa; c. 3 komada mesa 1
92. Za pripremljanje valjušaka najčešće se koristi: (zaokružite točan odgovor)
a. crno brašno b. integralno brašno c. oštro brašno 1
93. Hladna predjela: (zaokružite točne odgovore)
a. moraju zasititi b. potiču apetit
c. mala i dekorativna d. jedu se poslije juhe 2
94. Najčešći izvori zaraze salmonelom su: (zaokružite točne odgovore)
a. jela od mljevenog mesa, b. povrće,
c. voće, d.. jaja, sladoled i kravljji sir. 2
95. Organoleptičko ispitivanje namirnica hrane i pića provodi se:
a. tehničkim pomagalicama,
b. našim osjetilima: vidom, mirisom, dodirrom
c. tako da se utvrđuje prisutnost patogenih mikroorganizama. 1
96. Izdvoji **dvije prehrabene kiseline**:
a) sumporna kiselina b) mliječna kiselina c) dušična kiselina
d) octena kiselina e) klorovodična kiselina 2
97. Domaći široki rezanci mogu biti: (zaokružite 2 točna odgovora)
a) narančasti b) plavi c) zeleni d) ljubičasti e) bijeli 2
98. Lignje pripadaju skupini: (zaokružite točan odgovor)
a) školjkaša b) morskih riba c) mekušaca 1
99. Izdvoji **lisnato** povrće, koje se koristi za salate: (zaokružite 2 točna odgovora)

111. *Remoulade* umak je: (zaokruži točan odgovor) 2
- a. tamni umak b. topli umak c. hladni od majoneze d. bijeli octeni 1
112. Prema načinu pripremanja i sastavu, tijesta za slatka jela mogu biti: (zaokruži 2 točna odgovora) 2
- a. krumpirova b) vučena c) industrijska d) lisnata e) slana
113. Izdvoji začinsko povrće: (zaokruži 2 točna odgovora) 2
- a. luk, češnjak b) krumpir, mrkva c) peršin, celer
d) peršin, paprika e) kukuruz, krastavci d) poriluk, rajčica
114. Najčešći izvori zaraze salmonelom su: (zaokruži 2 točna odgovora) 2
- a. voće, povrće b) kava, čaj c) jaja, sladoled
d) čokolada, žitarice d) kravljji sir, mljeveno meso
115. Tijesto za savijače izrađuje se od slijedećih sastojaka: (zaokruži točan odgovor) 1
- a. glatkog brašna, šećera, jaja, vode i ulja
b. glatkog brašna, soli, tople vode i ulja
c. glatkog brašna, mlijeka, soli i rastopljenog margarina
116. Namirnice bogate bjelančevinama su: (zaokruži 1 točan odgovor) 1
- a. povrće, voće, vino b) ribe, meso, mlijeko c) riža, žitarice, sokovi
117. Najčešće gljive koje se koriste u ugostiteljstvu su: (zaokruži 2 točna odgovora) 2
- a. smrčkovi b) šampinjoni c) blagve d) vrganji e) sunčanice
118. U skupinu glavonožaca ubrajamo: (zaokruži 2 točna odgovora) 2
- a. sipe b) prstaci c) dagnje d) hobotnice e) škampi
119. U skupinu sitnog voća ubrajamo: (zaokruži 2 točna odgovora) 2
- a. orahe, lješnjake, b) lubenice, dinje c) jagode, maline
d) datulje, banane f) mandarine, smokve g) kupine, borovnice
120. Voće u svom sastavu sadrži: 2
- a) laktozu b) bjelančevine c) fruktozu d) masti e) glukozu
121. Organoleptičko ispitivanje namirnica hrane i pića provodi se: 1
- a) tehničkim pomagalima, b) našim osjetilima, c) kemijskom analizom
122. Lisnato povrće koje koristimo za svježije salate su: (zaokruži 2 točna odgovora) 2
- a. kelj, kupus b) matovilac, kristalka, c) špinat, blitva
d) radič, endivija e) rikula, kelj f) vlasac, poriluk

123. Razvrstaj biljke prema dijelovima koji se koriste u ugostiteljskom kuharstvu: Papar, mrkva, češnjak, luk, celer, rajčica, peršin i krastavac.

4

PLOD	KORIJEN

Zadaci iz stručnog računa

124. Ako je za 1 obrok telećih medaljona potrebno 120 grama teleće pisanice, koliko je mesa potrebno za 6 obroka. Izračunaj koliko novca treba platiti za meso, ako 1 kg teleće pisanice košta 65,00 kuna. Koliko je to novaca u švicarskim francima (CHFR), ako za 1 Šfr treba platiti 4,25 kune

3

125. Ako je za 10 obroka salate od liganja potrebno 3 kg liganja, koliko je liganja potrebno za 4 obroka. Koliko novca treba platiti za tu količinu liganja, ako 1 kg liganja košta 110 kuna. Koliko je to novca u € (eurima) ako je kupovni tečaj za 100 € = 736,25 kuna

3

126. Ako za 10 obroka bolonjskog umaka treba 600 grama miješanog mljevenog mesa, koliko je mesa potrebno za 50 obroka. Ako je cijena 1 kg mljevenog mesa 39,00 kuna, koliko je potrebno € (eura) pripremiti da bi se kupilo meso za 50 obroka? Kupovni tečaj za 100 € iznosi 736,25 kuna.

3

127. Ako nam za 10 obroka *ragu* juhe treba 400 grama piletine bez kosti i kože, koliko nam je piletine potrebno za 40 obroka. Cijena 1 kg piletine (pilećeg *filea* bez kosti) iznosi 49,00 kuna. Koliko treba novca izdvojiti za piletinu od koje bi skuhalo 40 obroka juhe. U cijeni od 49,00 kuna je i 22% PDV-a. Izračunaj koliki je iznos PDV u kunama.

3

Za pripremu 10 obroka pohanih pilećih prsa potrebno je 1,60 kg mesa, a koliko za 25 obroka. Cijena 1 kg pilećih prsi je 49,00 kuna. Koliko novca treba izdvojiti da bismo kupili mesa za 1 obrok. Po kojoj cijeni bismo morali prodati obrok pohanih pilećih prsi, ako želimo ostvariti (zaradu) maržu od 220%.

3

U slijedećim zadacima skicirajte postavu za predložene *menue!*

128. Nacrtaј postavu za zadatak 1.:

Punjena jaja <i>Casino</i> - ~ - Krem juha od cvjetače - ~ - Teleći medaljoni u umaku od gljiva Valjušci od krumpira Složena salata - ~ - Pohane jabuke	
--	--

2

129. Nacrtaј postavu za *menu 2.*

Salata od liganja - ~ - Juha od rajčice - ~ - Pileći <i>file</i> u umaku od gljiva Domaći široki rezanci Složena salata - ~ - Palačinke s čokoladom	
---	--

2

130. Nacrtaј postavu za *menu 3.*

Francuska salata - ~ - Goveđa juha s ribanom kašicom - ~ - Špageti na bolonjski način Zelena salata - ~ - Savijača od jabuka	
---	--

2

131. Nacrtaj postavu za *menu 4*.

Koktel od račića - ~ - Pileća <i>ragu</i> juha - ~ - <i>File</i> oslića na <i>Orly</i> način Slani krumpir Remuladni umak - ~ - Savijača od sira	
--	--

2

132. Nacrtaj postavu za *menu 5*.

Salata od hobotnice - ~ - Juha od gljiva - ~ - Pohana pileća prsa na bečki način Rizi-bizi Miješana salata - ~ - Voćna salata	
---	--

2

Zadaci iz stranih jezika!

133. Match each term with the appropriate definition.

1	Baked Apples	Punjena jaja Casino	
2	Potato Balls	Krem juha od cvjetače	
3	Cream of Cauliflower Soup	Teleći medaljoni u umaku od gljiva	
4	Medallions of Veal with Mushrooms Sauce	Valjušci od krumpira	
5	Stuffed Egg Casino	Složena salata	
6	Composed Salad	Pohane jabuke	

3

134. Put the following words into appropriate columns.

cabbage pork lamb onion chicken carrot garlic ham

Meat				
Vegetables				

2

135. Prevedi *menu* na 1. i 2. strani jezik.

<i>menu</i>	1. strani jezik	2. strani jezik
Salata od liganja		
Juha od rajčice		
Pileći <i>file</i> u umaku od gljiva		
Domaći široki rezanci		
Palačinke s čokoladom		

10

136. Prevedi *menu* na 1. strani jezik

<i>menu</i>	1. strani jezik
Francuska salata	
Goveda juha s ribanom kašicom	
Špageti na bolonjski način	
Zelena salata	
Savijača od jabuka	

5

Prevedi *menu* na hrvatski

Apple Strudel	
Spaghetti Bolognese	
Green Salad	
Mixed Cooked Vegetables	
Beef Soup with Home made Noodles	

5

137. Trouvez l'intrus. Soulignez le mot qui n'appartient pas à ce groupe.

Pronađite uljeza. Podcrtajte riječ koja na pripada grupi.

5

EXEMPLE / PRIMJER:

1. viande

2. vin

3. sucre

4. bouteille

1. le déjeuner	1. les poires	1. le couteau	1. le gâteau	1. le lait
2. le goûter	2. les carottes	2. la planche	2. le poulet	2. le fromage
3. le café	3. les pommes	3. la fourchette	3. l'agneau	3. la crème
4. le dîner	4. les fraises	4. le poivre	4. le porc	4. la confiture

138. Prevedi *menu* na 1. i 2. strani jezik.

<i>menu</i>	1. strani jezik	2. strani jezik
Salata od liganja		
Juha od rajčice		
Pileći <i>file</i> u umaku od gljiva		
Domaći široki rezanci		
Palačinke s čokoladom		

10

139. Prevedi *menu* na strani jezik:

10

Menu	1. strani jezik	2. strani jezik
Koktel od račića		
Pileća <i>ragu</i> juha		
File oslića na <i>Orly</i> način		
Slani krumpir		
Savijača od sira		

140. Prevedi *menu* na strani jezik:

10

Menu	1. strani jezik	2. strani jezik
Salata od hobotnice		
Juha od gljiva		
Pohana pileća prsa na bečki način		
Miješana salata		
Voćna salata		