

# RAZVIJANJE DRUŽINSKE PISMENOSTI IN MEDKULTURNIH ODNOSOV OB KUHARSKIH KNJIGAH ZA (PREDŠOLSKE) OTROKE

KATARINA JAKLITSCH JAKŠE<sup>1</sup> IN DRAGICA HARAMIJA<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup> Srednja vzgojiteljska šola, gimnazija in umetniška gimnazija Ljubljana, Ljubljana, Slovenija

E-pošta: katarina.jaklitsch@svsgugl.si

<sup>2</sup> Univerza v Mariboru, Pedagoška fakulteta, Maribor, Slovenija

E-pošta: dragica.haramija@um.si

<sup>3</sup> Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Maribor, Slovenija

E-pošta: dragica.haramija@um.si

**Povzetek** V poglavju se osredinjamo na povezavo dveh pomembnih področij človekove dejavnosti, in sicer na razvoj bralne pismenosti in družinskega branja ter na hrano (oz. njene sestavine, postopke priprave, prehranjevalne navade) kot primarno potrebo človeka. Kuharske knjige za otroke so lahko tudi odličen način medkulturnega povezovanja: spoznavanje slovenske kulturne dediščine skozi tradicionalno hrano ali spoznavanje drugih kultur ob jedeh, ki so v slovenskem kulturnem prostoru manj znane ali neznane (tudi za otroke, ki jim je slovenščina drugi ali tuji jezik). Knjige s ključnimi besedami kuharski recepti ali kuhanje lahko razdelimo v štiri skupine: kuharske knjige z recepti, ki so namenjene otrokom, tovrstne izdaje sodijo v informativno literaturo; skupina literarno-informativnih besedil, v katerih so dokaj samostojne enote literarno besedilo, recepti in poljudna razlaga temeljnih pojmov o živilih, začimbah, postopkih priprave jedi in zanimivostih, povezanih s temi pojmi; leposlovne zgodbe z dodanimi recepti; leposlovne slikanice, v katerih je hrana ali živilo pomemben motiv.

#### **Ključne besede:**

kuharske  
knjige za  
otroke,  
kuharske  
oddaje,  
družinska  
pismenost,  
otroška  
književnost,  
otroci  
priseljenci

# DEVELOPING FAMILY LITERACY AND INTERCULTURAL RELATIONS WITH COOKBOOKS FOR (PRESCHOOL) CHILDREN

KATARINA JAKLITSCH JAKŠE<sup>1</sup> & DRAGICA HARAMIJA<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup> Secondary Preschool Education, Grammar School and Performing Arts Grammar School Ljubljana, Slovenia

E-mail: katarina.jaklitsch@svsgugl.si

<sup>2</sup> University of Maribor, Faculty of Education, Maribor, Slovenia

E-mail: dragica.haramija@um.si

<sup>3</sup> University of Maribor, Faculty of Arts, Maribor, Slovenia

E-mail: dragica.haramija@um.si

**Abstract** The article focuses on the link between two important areas of human activity, namely the development of reading literacy or family reading and food (or its ingredients, preparation, and eating habits) as a basic human need. Cookbooks for children offer an excellent way of intercultural connection: learning about Slovenian cultural heritage through traditional food or learning about other cultures through dishes which are less well-known or unknown in the Slovenian cultural space (also for children who speak Slovenian as a second or foreign language). Books that have “cooking recipes” or “cooking” as keywords can be classified into four groups: nonfiction cookbooks with recipes aimed at children; creative nonfiction works in which separate chapters offer fiction texts, recipes, and explanations of basic terms connected with food, spices, preparation and other interesting information related to food; fiction stories with added recipes; and fiction picture books in which food or ingredients are the main motif.

**Keywords:**  
cookbooks for  
children,  
cooking  
shows,  
family  
literacy,  
children's  
literature,  
immigrant  
children

## 1 Uvod<sup>1</sup>

V poglavju se osredinjamo na povezavo dveh pomembnih področij človekove dejavnosti, in sicer na razvoj bralne pismenosti in družinskega branja ter na hrano (oz. njene sestavine, postopke priprave, prehranjevalne navade) kot primarno potrebo človeka. Kuharske knjige z recepti za otroke so lahko tudi odličen način medkulturnega povezovanja in spoznavanja različnih jedi, njihovih sestavin in načinov priprave. Spoznavanje slovenske kulturne dediščine skozi tradicionalno hrano (npr. slovenski zajtrk) ali spoznavanje drugih kultur ob jedeh, ki so v slovenskem kulturnem prostoru manj znane ali neznane, učinkuje v dve smeri: poznavanje in spoznavanje domačega za otroke, ki jim je slovenščina drugi ali tuji jezik (v nadaljevanju SDTJ).

Kuhanje je pomemben del človekovega življenja; lahko je zabavno, še posebej, če se kuhanja loti družina. Prehranske navade se oblikujejo že v otroštvu, zato je zaželeno, da otroci že zelo zgodaj spoznajo temeljne pojme iz prehrane: seznanijo se z živili, hranilnimi snovmi, spoznajo, zakaj te snovi potrebujemo, se naučijo, kaj pomenijo različne kratice in merske enote na embalaži živil. Vse to lahko otroci nevsiljivo razberejo tudi s pomočjo zgodb. Opazen je trend naraščanja izdaj slikanic in ilustriranih kuharskih knjig za otroke. Leta 1991 je bilo le 5 otroških knjig s tematiko kuhanja, leta 2000 jih je bilo 12, leta 2010 je zabeleženih 26 enot in leta 2021 že 117 (Cobiss+).<sup>2</sup> Pri tem niso upoštevane knjige s temo kuhanja oz. priprave hrane in spoznavanja živil, ki so podane skozi leposlovno zgodbo, pač pa gre za različne priročnike o kuhanju in hrani od predšolskega obdobja naprej. Že sama količina knjig napoveduje, da niso vse kakovostne, hkrati pa je trend naraščanja izdaj tovrstnih knjig tudi spodbuda za njihovo uporabo v domačem okolju, kar pa je temelj spodbujanja družinskega branja.

Predvidevamo lahko, da so na popularizacijo kuhanja vplivale različne kuharske oddaje s celega sveta, v katerih je prikazano kuhanje slavnih oseb ali kuhanje z njimi, spoznavamo lahko različne svetovne kuhinje, popularnost kuhanja predstavljajo tudi resničnostni šovi različnih formatov. Oddaje o kuhanju so običajno umeščene v

<sup>1</sup> Haramija je poglavje napisala v okviru projekta OBJEM – Bralna pismenost in razvoj slovenščine (Ozaveščanje, Branje, Jezik, Evalvacija, Modeli), šifra projekta OP20.01462, vodja dr. Sandra Mršnik, ki ga vodi Zavod RS za šolstvo. Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada.

<sup>2</sup> V podatke so zajete otroške knjige iz brskalnika Cobiss+ pod oznakami knjige za otroke in kuharske knjige ali kuharski recepti. Pregled je bil opravljen v maju 2021.

televizijske programe v čas, ki je namenjen družinskemu gledanju televizije, posledično otroci že v zgodnjem otroštvu gledajo kuharske oddaje in čedalje bolj sodelujejo v različnih kuharskih koticčkih in pomagajo staršem pri peki.

Pri kuhanju se vzpostavi povezovanje med generacijami in se z iskanjem primernih receptov in zgodb o hrani krepi družinska pismenost. Prav to je tudi razlog, da so tovrstne knjige primerne tudi za otroke priseljence oz. za priseljene družine, saj sodi besedišče o hrani v nujni korpus besed, s katerim se seznanijo kdorkoli v kateremkoli jeziku, ki ni njegov prvi jezik. Še pomembneje je, da se besedišča naučijo priseljenci, ker se le tako znajdejo v vsakdanji situaciji pri nakupovanju sestavin za pripravo obrokov ali pri naročanju hrane v lokalih.

Knjige s ključnimi besedami kuharski recepti ali kuhanje lahko razdelimo v skupine glede na rabo jezika:

- umetnostni jezik (v književnih delih) in neumetnostni jezik (v informativni literaturi: recepti, sestavine),
- rabo besedišča: temeljni izrazi ali kompleksnejše strukture.

Oboje je povezano s starostjo otrok, ki jim je besedilo namenjeno, pri otrocih, ki jim je SDTJ, pa je pomemben tudi njihov splošni položaj: kako dolgo so že priseljeni, morda pripadajo manjšini in je slovenščina vendarle njihov jezik okolja in izobraževanja ves čas, kako dobro znajo njihovi starši slovensko ipd.

## 2 Metodologija

Poglavje se nanaša na družinsko pismenost, ki kot raziskovalni problem izpostavi branje oz. v najširšem smislu rabo knjižnih gradiv v povezavi s hrano, njeno pripravo, sestavinami, z zdravim življenjskim slogom ipd., pri čemer so predstavljena besedila, ki so primerna za predšolske otroke, seveda tudi za otroke, ki jim je SDTJ.

Odgovoriti želimo na naslednja raziskovalna vprašanja:

1. Kakšni so tipi kakovostnih slikanic in ilustriranih knjig o hrani in kuhanju glede na rabo umetnostnega ali neumetnostnega besedila?

2. Kakšne možnosti ponujajo za razvoj družinske pismenosti slikanice in ilustrirane knjige na izbrano temo?

3. Katere slikanice s temo hrane so primerne za predšolske otroke in otroke v 1. VIO OŠ, ki jim je SDTJ?

Raziskovalne metode

V poglavju so uporabljene deskriptivna metoda za preučevanje gradiv na nivoju dejstev; teoretične metode literarne vede za leposlovna gradiva, pri čemer izpostavljamo analizo (literarni liki, književni prostor, književni čas, pripovedovalec, snov, tema, motivi, zgradba), zlasti je poudarek na strukturalistični analizi sinhrono soodvisnosti pri izbranih primerih, in komparacijo; v sklepnem delu je uporabljena metoda sinteze.

### 3 Hrana in kuhanje v vsakdanji situaciji in v kuharskih oddajah

Hrana je eden najpomembnejših elementov za preživetje, zato so vprašanja o načinih prehranjevanja in kakovosti hrane izjemnega pomena. Posledično je na tržišču vse več priročnikov o hrani in zdravih načinih prehranjevanja (očitno je teh več, saj v vseh uvodih najdemo trditve, da je njihov način edini pravi in seveda najboljši), ki imajo senzacionalne naslove, npr. *Zdrava kuhinja za dojenčke in malčke* (Vann 2002), *Mala knjiga velikega hujšanja* (Fisers 2018), *Hrana je vaše najboljše zdravilo* (Bieler 1996), *Vsak otrok se lahko nauči jesti* (Kast-Zahn in Morgenroth 2012), *Jej dobro, bodi lepa* (Brewer 2017), *Naravna hrana za dojenčke in malčke* (Grant 2002), *Jem, torej hujšam* (Montignac 1997), *Jedilnik druge gasilske brigade* (Esselstyn 2013).

Kaj je res zdravo, kakšno je razmerje med mesno in rastlinsko hrano, koliko je določen način prehranjevanja res zdrav, so vprašanja, na katera bi težko enoznačno odgovorili. Zato je družinska kuhinja srce doma (Juul 2012). Če človek pripravlja obroke, kuhinja postane osrednji prostor, kjer se družina rada zadržuje. V nadaljevanju Juul navaja, da je kuhanje konkretna, telesna dejavnost, delo je kreativno, estetsko in čutno.

Vsekakor so družinski obedi odlična priložnost za dejavno izkazovanje skrbi za družino; ob hrani, ki je na mizi, se odvija družinska rutina in se ustvarja razpoloženje. Ravno zato sta hrana in kuhanje za odrasle in otroke idealna priložnost za družinsko dejavnost. Tudi v knjigah za najmlajše so preprosti opisi hrane in enostavni recepti, torej je mogoče preko literarne zgodbe ustvariti recepte ali pa se s pomočjo priročnikov naučiti sestavin zaužite hrane, meritev, ki so potrebne za prave količine, enot, s katerimi merimo količine. Tako poučno združimo s koristnim, pri tem pa se lahko v družini povezujejo različne generacije in se skupaj učijo, kar je temelj družinske pismenosti.

Da je hrana vse bolj pomembna, kaže tudi veliko število kuharskih oddaj, ki jih lahko gledamo na naših televizijskih kanalih. Oddaj, ki se ukvarjajo s kuhanjem in jih lahko gledamo, je trenutno skoraj 70 (vir: TV-spored siol.net, 7. 11. 2020).<sup>3</sup>

Kuharske oddaje smo tudi na slovenski televiziji že imeli (Lonček kuhaj, Čari začimb, Okus po cvetju, Ljubezen skozi želodec, Ana kuha, Čarokuhinja), kar kaže na to, da tudi slovensko občinstvo rado kuha in preizkuša stare in nove recepte. Ob podatkih o priljubljenosti različnih kuharskih oddaj ne čudi, da je tudi količina slikanic in ilustriranih knjig za otroke vedno večja in vse bolj zanimiva. Trend kuharskih oddaj je vse večji, tako da so določene oddaje prerasle že v prave resničnostne šove, kjer spodbuda za kuhanje tvori napetost, ki morda ni več zdrava, saj v tekmovalcih zbudi tekmovalne ambicije in jih spodbuja k agresivnosti. To je predvsem trenutno popularna oddaja za odrasle kuharje Masterchef Slovenije ali za otroke Mali šef Slovenije. V oddaji Mali šef – velike mojstrovine malih šefov je opaziti, da znajo otroci odlično kuhati, da so polni ustvarjalnih idej, izvirnih zamisli, da hrana med šolarji spodbuja željo po ustvarjanju kulinaričnih presenečenj, jih vabi, da pozorno

---

<sup>3</sup> Te oddaje so: Kuhinjica, Večerja za 5 na podeželju, Rad kuham, Družinska kuhinja s Catherine, Kuhinja, V kuhinji z Javierjem Peno in Tamaro Falco, Trishina pariška kuhinja, Silvija kuha, Kuhajmo skupaj, Hrana in vino, Kuharski mojster, Vegetus, Dober tek: jesenska zbirka, Preprosto Nigella, Izlet s Curtisom Stonom, Donaldova superhrana v nekaj minutah, Kuhajte kot Heston, Peka s Francisom Moreiro, Gurmanske jedi za vsak dan, Jamiejevi 30-minutni obroki, Po Indiji z Rickom Steinom, Vsakdanji recepti Mary Berry, Hitra kuhinja, recepti italijanske kuhinje, Skuhaj in pojej, Miza za 4, Kuhajte z Almo, Herbarij, Nočna straža, Vroči pujs, Potovanje po okusu, Roka na roki, Meso proti zelenjavi, Od mraka do zore, Dober tek, Tradicionalne jedi, Recepti Guya Martina, Sezona okusnih piknikov, Delikatesa, Hrana in vino, Shramba, Mala kuhinja, Slastne jedi, Velika peka, Otroci kuhajo, S srcem pri kuhanju, Nigellissima, Vodič k zdravi prehrani, Gurmanski iziv z Martino Ipša, Kuhajte s Sirman, Sladek recept, Jami, V kuhinji z May, Sodobna irska kuhinja s Kevinom Dundonom, Zabavno kuhanje, Polona ga žge, Mestne pustolovščine s Paulom Hollywoodom, Kosmata motorista, Kraljica čokolade, Potovanje po okusu, Matejin čar, Peka s Hiddejem de Brabanderjem, Premagaj Hesslerja, Ginova obalna odisejada, Lidijina kuhinja, Pomagajte, ne znam kuhati. Obstaja celo televizijski program, 24Kitchen, kjer lahko 24 ur na dan gledate kuharske oddaje z različnimi kuharji z raznih koncev sveta.

spremljajo mamine trike in poslušajo očetove nasvete. Taka oddaja predstavlja tudi boj za finančno podporo šoli, a hkrati pripelje do nezdrave tekmovalnosti, jeze, nasprotovanj in verbalnega nasilja in v takšnih primerih težko govorimo o povezovanju kuhanja z ustvarjanjem.

#### 4 Bralna pismenost, družinska pismenost in SDTJ

Bralna pismenost pomeni razumevanje besedila z besedami, stavki in nejezikovnimi znaki (slike, fotografije, tabele, risbe ...) (Haramija 2017: 2). Spremlja torej vse človekove dejavnosti, kajti beremo ves čas, v trgovini, pri zdravniku, leposlovna in informativna gradiva. Tu spremljamo razvoj bralnih navad in tudi odnos do branja pri razvedrilu, pridobivanju znanja in sem spadajo tudi kuharski recepti oz. knjige s tematiko kuhanja. Pri tovrstnem branju seveda sodelujejo otroci, starši, stari starši, torej več generacij, ki se s pomočjo branja skupaj učijo. Del bralne pismenosti je družinska pismenost, ki vključuje medgeneracijsko sodelovanje na vseh področjih dejavnosti ter na vseh področjih otrokovega razvoja (Haramija 2017). Družinska pismenost povezuje različne generacije, ki se skupaj učijo, kar je povezano s pismenostjo v najširšem pomenu besede. Družinski člani namreč pri dejavnostih uporabljajo bralne, pisne ali računske spretnosti v vsakdanjem življenju, kamor sodijo tudi kuharski recepti in knjige, povezane s kuhanjem, kajti družina skupaj nakupi sestavine za peko in piše nakupovalni seznam, skupaj prebira količinske enote in oznake za peko ipd. Branje otrokom je ena najpogosteje uporabljenih oblik seznanjanja otroka s tiskanim gradivom in pismenostjo nasploh (Knaflič 2009, v Bednjički Rošer 2017), ki spodbuja jezikovne in kognitivne sposobnosti, razvija domišljijo, bogati besedni zaklad in širi obzorja na različnih področjih znanja. Tako tudi s slikanicami in pisnim gradivom za najmlajše s tematiko kuhanja in uporabo receptov pomagamo otrokom v predbralnem obdobju do zavedanja o tisku, razumevanja novih besed (poimenovanje sestavin, poimenovanje jedi, količin ipd.), ne nazadnje pa je hrana lahko povezana tudi s kulturno dediščino, kadar poseže družina po tradicionalnih receptih, npr. *Kuharske bukve* Valentina Vodnika iz leta 1799, ki jih je dopolnil Janez Bogataj (*Kuharske bukve: faksimile s prevodom v sodobno slovenščino in barvno priložo* 2011), *Velika slovenska kuharica* Felicite Kalinšek, ki jo je ob jubilejni 30. izdaji in 150-letnici prvega izida dopolnila sestra Bernarda Gostečnik (2018). Navedeni kuharski knjigi ne ohranjata zgolj spomina na tradicionalne jedi, temveč sta tudi literarnozgodovinsko pomembni deli.

Pogoj za razvijanje bralne (in družinske) pismenosti je seveda tudi dostopnost do kakovostnih knjig. Izbor gradiv za predšolske otroke naj ne vključuje le literarnih besedil (umetnostnih besedil), temveč tudi informativne (poučne) knjige (neumetnostna besedila).

Porajajoča se pismenost (Pečjak 2003) obsega predšolsko obdobje v vrtcu in doma, ko otroci na igriv način razvijajo spretnosti, na katere močno vpliva okolje. Tudi porajajoča se pismenost se naslanja na gradnike bralne pismenosti, v primeru predšolskih otrok, ki jim je SDTJ, so zlasti pomembni razvoj govora, besedišče, razumevanje besedila, razumevanje koncepta bralnega gradiva in motiviranost za branje.<sup>4</sup> Zadnji od naštetih gradnikov je seveda povezan tudi z motiviranostjo odraslih, da otroku berejo.

V raziskavi, ki je bila izvedena preko anketnega vprašalnika 1ka od oktobra 2020 do januarja 2021 (Jaklitsch Jakše) in v kateri je sodelovalo 435 vzgojiteljev in vzgojiteljic iz različnih krajev Slovenije, smo spraševali o temah in dejavnostih, ki jih izvajajo v procesu predšolskega izobraževanja. Eno od vprašanj je bilo tudi, katera enostavna besedila pri jezikovni dejavnosti obravnavajo v vrtcih. Vzgojitelji in vzgojiteljice so na vprašanje, ali uporabljajo kuharske recepte, pritrdilno odgovorili le v 8 primerih, kar kaže na to, da uporaba take vrste besedil v predšolski dobi še ni pogosta, čeprav otroci zelo radi sodelujejo pri branju knjig o kuhanju in še raje kuhajo v domačem okolju.

Otroci se radi zabavajo, radi imajo nove zamisli, barve in okuse. Številni sestavljavci kuharskih knjig zato hrano pisano obarvajo, njen resnični okus pa prekrijejo. Nekatero vrsto hrane celo oblikujejo v otrokom znane podobe (npr. čolničke, medvedke ipd.). Uživanje hrane je tudi pustolovščina. Pri delu z otroki ima velik pomen tudi medgeneracijski prenos, ki je najmočnejši v vsakdanjih situacijah, ko otroci opazujejo druge (odrasle) in zaznavajo njihove odzive, postopke, dejanja.

---

<sup>4</sup> Več o gradnikih bralne pismenosti v monografiji *Gradniki bralne pismenosti: teoretična izhodišča* (2020), ur. Dragica Haramija.



## 5 Kuharske knjige in knjige z recepti za družinsko branje

Dela, ki se tematsko-motivno v najširšem smislu navezujejo na hrano, njeno pripravo in sestavine in so namenjena predšolskim otrokom (zlasti družinskemu branju), je mogoče deliti glede na različne kriterije:

- glede na starost otroka (1. ali 2. starostno obdobje v vrtcu, 1. vzgojno-izobraževalno obdobje OŠ),
- glede na obliko knjige (slikanice ali ilustrirane knjige),
- glede na vrsto besedila (informativne (poučne) knjige, leposlovne knjige ali kombinacija informativno-leposlovnih gradiv).

Pri vsakem kriteriju so bili zbrani podatki dostopnih del, za predstavitev pa je izbrano najmanj eno kakovostno delo.

### 5.1 Primer za učenje besedišča o živilih, pripravi hrane in nakupovanju

Zlasti za otroke priseljence, ki jim je SDTJ, in ne nazadnje za vse družinske člane, ki se priselijo v novo okolje, je tudi srečanje z nakupovanjem, prepoznavanjem in poimenovanjem živil ključnega pomena. V priročniku *Skupni evropski jezikovni okvir: učenje, poučevanje, ocenjevanje* (2001, v nadaljevanju SEJO) je sistematično predstavljen zunanji kontekst učenja nekega jezika kot tujega/drugega jezika:

»Zunanji kontekst je organiziran neodvisno od posameznika. Ta organiziranost je izredno raznolika. Posamezniku ponuja zelo podrobno razčlenbo sveta, ki natančno odseva v jeziku dane skupnosti in jo njegovi govorci usvajajo z dozorevanjem, izobraževanjem in zbiranjem izkušenj, vsaj v tistem obsegu, ki se jim zdi relevanten. Kot dejavnik sodelovanja v sporazumevalnem dogodku moramo razlikovati med tem zunanjim kontekstom, ki je mnogo prebogata, da bi lahko posameznik nanj učinkoval ali ga vsaj v celoti dojel, in uporabnikovim/učenčevim mentalnim kontekstom.« (SEJO 2001: 71)

V tabeli 5 navedenega priročnika (*SEJO* 2001: 73), ki predstavlja različne položaje učenja drugega/tujega jezika, je vključeno poimenovanje živil in hrane ter nakupovanje (trgovina, izdelki, denar oz. denarne enote). Oboje je vključeno v kontekst učenja jezika v zasebnem ali javnem položaju, in sicer pri postopkih (kuhanje, prehranjevanje) in pri vrstah besedil (recepti, navodila, oglasi). Čeprav ni omenjeno v priročniku *SEJO*, je nujno tudi poznavanje merskih enot, če te niso enake kot v izhodiščni državi priseljenca, da bi lahko ljudje, ki jim je SDTJ, nemoteno nakupovali. Opozoriti velja, da so prav iz navedenih razlogov tudi v projektu DEAL<sup>5</sup> nastala gradiva, povezana s tematiko hrane, živil, kuhanja, prehranjevanja in nakupovanja.

V projektu se je pokazalo, da se tema hrane, živil in kuhanja navezuje na dvoje:


- kuhanje v vsakdanji situaciji;
- spoznavanje tradicionalnih prazničnih jedi, ki so povezane npr. z obredjem (hrana ob božiču), lahko so kulturno pogojene (npr. slovenski zajtrk).

Kot primer je predstavljena dejavnost (pod zaporedno številko 43) za vsakdanjo situacijo, in sicer v povezavi s kosilom (slika 1). Ob opisu dejavnosti so dodane tudi fotografije, ki so namenjene lažji predstavi, kako neka hrana izgleda.

---

<sup>5</sup> Spletna stran gradiv, ki so nastala v projektu DEAL:

<<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1WuMwxsgnT6Z9ggJthIAKGTT2tWOjx0LTgdzkNyWiHB0/edit#gid=0>>. (Dostop 22. 4. 2021.)



**Ime aktivnosti:** Pripravimo kosilo

**Cilji aktivnosti:**

- poznavanje besed za poimenovanje hrane in pijače za kosilo
- pravilno poimenovanje in zapisovanje hrane in pijače za kosilo
- poznavanje jezikovnih in kulturnih razlik, povezanih s hrano

**Osnovna starost:** 9 – 11

**Tema:** hrana in pijača

**Kontekst učenja:** informalni

**Gradivo, potrebno za izvedbo aktivnosti:** kartice, škarje, pisala, kartonska škatla, fotografije hrane in pijač (iz baze)

**Korelacija:** šport, naravoslovje, družboslovje

**Predvideno trajanje:** 20 minut

**Časovna prilagodljivost:** da

**Uporaba tehnologije:** ne

**Oblika aktivnosti:** skupinska

**Rezultati:**

- otroci poimenujejo in pravilno napišejo besede za hrano in pijače za kosilo
- otroci znajo odgovoriti na kratka vprašanja o kosilu in njihovi družini
- otroci spoznavajo tipično hrano za kosilo v različnih kulturah

**Usmerjenost v vrsto pismenosti:** naravoslovna pismenost, multikulturna in večjezična pismenost, bralna pismenost


**Potek aktivnosti:**

**Prigovor:**


Vodja pripravi kartice (natisnjene barvno) hrane in pijače, kartonsko škatlo, pisala. Pripravi tudi kartice z imeni različnih skupin hrane (kruh, žitarice in pekovski izdelki, namazi, mesni izdelki, pijače, sadje) in jih razporedi poleg škatle, okoli katere sedijo otroci v krogu. (Namesto škatle lahko vodja uporabi tudi košaro.) Vodja pripravi vprašanja, ki jih bo uporabil v pogovoru z otroki.

**Temeljno izvajanje aktivnosti:**

Otrok iz škatle naključno zveže fotografijo, poimenuje izdelek na na fotografiji in pod fotografijo zapiše ustrežno besedo za hrano ali pijačo. Otroci napisano besedo pokaže drugim otrokom. Če je treba, vodja popravi zapis in/ali izgovarjavo besede, pri čemer sodelujejo tudi drugi otroci.

 Sofinancira program Evropske unije Erasmus+

2018-1-HR01-KA201-047499



Otrok nato s pomočjo vodje postavi izvečeno kartico v ustrezno skupino hrane ali pijač: a) kruh, žitarice in pekovski izdelki, b) namazi, c) mesni izdelki, d) pijače in d) sadje. Ko so vse kartice razvrščene v ustrezne skupine, se otroci (s pomočjo vodje) pogovorno, kaj običajno jedo za kosilo in kakšno je njihovo najljubše kosilo. Skupaj ustvarjajo tipično nedeljsko kosilo deleže, v kateri živijo (na primer: goveja juha, zelena solata, pražen krompir, kuhana govedina), najljubše kosilo in praznično kosilo svojega doma/voje dežele (uporabljajo fotografije).

**Gradivo za bazo:**


- kartice s fotografijami hrane in pijač za kosilo: goveja/piščanja juha, zelenjavna juha, pražen krompir, kuhana govedina, zvijska pečurka, cvrti piščanec, mešana solata, paradiznikova solata, zeljna solata, pomarančni sok, jabolčni sok, voda, mineralna voda, jabolčni zavitek, puding, stadoled, sadna rezina, kremna rezina
- kartice z imeni različnih skupin živil: kruh, žitarice in pekovski izdelki, namazi, mesni izdelki, pijača, sadje

- vprašanja za oblikovanje menija za kosilo:

- Kaj ješ za kosilo?
- Kaj piješ pri kosilu?
- Kaj tedaj ješ za kosilo?
- Kaj običajno ješ za kosilo?

- vprašanja za spoznavanje različnih kosil glede na kulturo:

- Kaj običajno ješ za kosilo?
- Ali viš, kaj običajno jemo za kosilo tukaj (ime mesta/regije, kjer otrok živi)?
- Kaj ješ za praznično kosilo?
- Ob kateri uri imaš običajno kosilo?
- Ali se ob kosilu zbere vsa družina?
- Je v tvoji družini kosilo pomemben obrok?

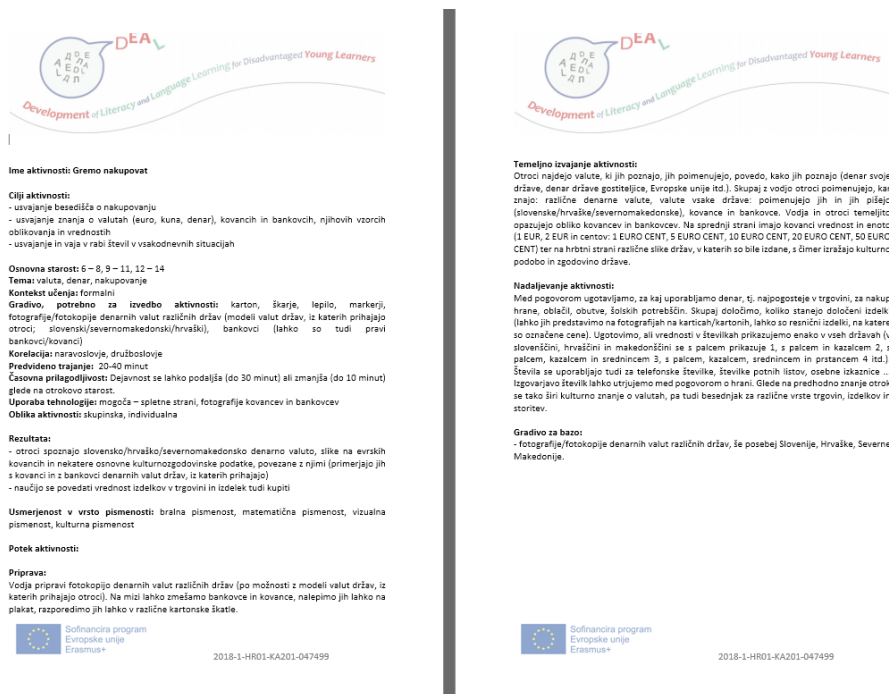
 Sofinancira program Evropske unije Erasmus+

2018-1-HR01-KA201-047499

Slika 1: Priprava dejavnosti: *Pripravimo kosilo*

Vir: DEAL, [https://drive.google.com/file/d/1Vm1vgH4N5fQv9wFc-hc6yG8d-8\\_5xNNR/view](https://drive.google.com/file/d/1Vm1vgH4N5fQv9wFc-hc6yG8d-8_5xNNR/view)

Dejavnost *Gremo nakupovat* (pod zaporedno številko 19) se ukvarja z obiskom trgovine, plačevanjem (denarne enote); gre za usvajanje temeljnega besedišča (slika 2).



Slika 2: Priprava dejavnosti: *Gremo nakupovat*

Vir: DEAL, [https://drive.google.com/file/d/1Vm1vgH4N5fQv9wFc-hc6yG8d-8\\_5xNNR/view](https://drive.google.com/file/d/1Vm1vgH4N5fQv9wFc-hc6yG8d-8_5xNNR/view)

Obe predstavljeni dejavnosti in seveda še nekatere druge (npr. dejavnost 44: *Naš zajtrk*, dejavnost 45: *Pripravljamo jedilnik za restavracijo*, dejavnost 50: *Pripravimo večerjo*, dejavnost 51: *Na pikniku*) lahko povežemo s temo kuhanja, kuharskih knjig, spoznavanja živil, hrane in nakupovanja. Pri vseh je temeljni cilj spoznavanje osnovnega besedišča o hrani in pijači, saj je za otroke priseljence, ki jim je SDTJ, ne nazadnje pa v vrtcu za vse otroke, ki so v začetni fazi govornega razvoja, to besedišče nujno potrebno za zadovoljevanje primarnih življenjskih potreb. Hkrati otroci spoznavajo kulturo prehranjevanja, npr. tipične jedi za zajtrk, kosilo ali večerjo; tipično hrano ob praznikih (npr. potica, različne sladice) ipd.

## 5.2 Vrste gradiv o kuhanju glede na bralni razvoj otrok

Že malčki v predbralnem obdobju lahko 'prebirajo' slikanice brez besed/kartonke in odkrivajo osnovne besede s področja hrane (*korenje, kruh, banana, sir, jabolko, jagoda, testenine, sladoled, piškot, slinček, skodelica*). Slikanice so navadno brez besed in z naslovi

*Pokukaj in povej: Hrana* (2014), *Kuhar* (Askew in Crowson 2010), *Kaj jem* (Benedičič 2008), *Besede za dober tek* (Tyler in Stitt 1989) ipd.

V naslednji fazi imamo že slikanice z zavihki, npr. Erica Hilla *Piki peče torto* (1994), kjer otrok odkriva, kako spečemo torto, s čim jo okrasimo. S pomočjo stripovske ilustracije avtorji ponudijo tudi ideje za pripravo preprostih jedi, kjer so že vključena preprosta navodila, npr. *Jami Njam!* (Ban 2013) in *Njami* (Ban 2016) s podnaslovom *Otrok ustvarja*, kajti iz sadja in zelenjave se lahko ustvari prave umetniške podobe (ladja, račka, mravlja, jež).

Zelo pogosto so besedila napisana kot preprosti recepti, kako pripravimo jed, katere sestavine potrebujemo, večkrat so dodane tudi merske enote, ki so v večini slikanic razložene in lepo predstavljajo razmerje med ml, dcl, g in dkg, npr. *Kuharček* (Hewat 2014), *Kuharica za najmlajše* (Westman, Gandini in Ankarwall 2008), *Mali kuharji* (Krempl in Kralj 2010), *Lonček, kuhaj!* (Mihelič 2016), *Civi kubinja* (Skvarča 2018), *Škrobek kuba* (Ferluga in Sepin 2007), *Moja prva velika kuharska knjiga* (Wilkes in Johnson 1991), *Mali kuhar* (Kohl, Potter in Roseman-Hall 1999).

Mladi bralci in bralke se naučijo tudi ravnanja s pogrinjki in kako se pri jedi obnašamo, npr. *Tudi jaz lepo jem* (Gliha in Jemec Božič 1998), *Lepo vedenje za mizo* (Muha 2012), *Z Borom se nauči lepega vedenja! predvsem pa ne oponašaj Brina!* (East 2008), *Mala kuharica* (Škorjanc in Simić 2002), *Besede za dober tek* (Tyler in Stitt 1989), *Podobe prebrane* (Philippe, Bouet, Hus-David in Rognoni 2005).

Zelo pogosto slikanice upovedujejo temo o zdravi prehrani, npr. *Zakaj naj zdravo jem* (Llewellyn in Gordon 2001), *Jej zdravo za počutje pravo* (Sears W., Sears, M., Watts Kelly in Adriani 2005), *Škratova čarobna kubinja* (Božič, Čufer in Ramovš 2008), *Zakaj jemo in kaj* (Gliha in Jemec Božič 1993).

Nemalokrat v slikanicah najdemo izvirne ideje za pripravo hrane (predvsem za tiste izbirčne, ki jim ne gre v slast zelenjava). Kako iz koščkov sadja in zelenjave lahko naredimo prave male pošasti, gusarsko ladjo, čarobne junake z očmi in nasmejanimi obrazi, npr. *Kuhanje ni nobena čarovnija* (Keil in Link 2008), *Škrobek kuba* (Ferluga in Sepin 2007), *Radi kuhamo* (Theilig S., Theilig H. in Hayek 1993).

Mnogokrat čarobne recepte pripravljajo tudi liki, ki jih srečujemo na televiziji, kot so zajček Feliks (*Feliksova kuharska knjiga* (Langen in Droop 2002)), drobižki (*Kuhajmo z drobižki* (Passard in Krings 2014)), Spuži Kvadratnik (*Moja knjiga o piškotih* (Hillenburg 2014)), mali poniji (*Moja knjiga piškotov* 2014) ali Disneyjevi junaki (*Velika kuharska knjiga Racmana Jake* (Disney 1991), *Kuharska knjiga medvedka Puja* (Disney 1994)).

Včasih so recepti in pridobivanje začimb skriti v pravi literarni svet zgodb, npr. *Dobrote palčice Robidonke* (Murovec 2008), *Pripojedke: pravljurna kuharska knjiga za mlade bralce, jedce in kugalce* (Yolen, Stemple in Béha 2017), *Teta Ančka – zgodbe, začinjene z recepti iz skratje knjige* (Virk Žerdin in Santiago 2009), *Pavli Puding nepridipravom meša štrene* (Nöstlinger, Jirsa in Waldschütz 2012).

Med kuharskimi slikanicami se mladi bralci in bralke lahko seznanijo tudi z zgodovinskimi okoliščinami o hrani, kako se je včasih kuhalo, od kod prihaja hrana, npr. *Povej mi več o hrani* (Pari in Bergmannová 2016), *Otroška svetovna kuharska knjiga* (Robins Stowell 1995), *Domača kuhna pa to* (Peljhan 2015).

Zanimivo je opazovati tudi naslove različnih slikanic, kako je mali kuhar/kuharica skrit/a že v naslovu, npr. *Mali kuhar* (Kohl idr. 1999), *Kuhar* (Askew in Crowson 2010), *Mali kuharji* (Krempl 2013) *Kuharček* (Hewat 2014), *Velika kuharska knjiga za otroke* (Berner in Cramm 2015), *Velika kuharica za male mojstre* (Karmel 2011), *Mala kuharica* (Škorjanc in Simić 2002), *Kuharska knjiga za otroke* (Libeau 2002).

Opaziti je tudi kuharske slikanice, ki so ločene po spolu, in sicer za dekleta, npr. *Sladke sanje: kuharica za punce* (Milovanović 2014), *Kuharica za punce* (Smart in Shooter 2018), *Kuharska knjiga za male princeske* (Medved 2013a), *Najboljša kuharska knjiga za punce* (Cerar 2014), *Najboljši recepti za punce* (Božič 2012), *Kuharska knjiga za punce* (Medved 2012) ali *Kuharska knjiga za fante* (Medved 2013).

Nekatere slikanice predstavljajo ob besedi tudi prave slikarske mojstrovine z ilustracijami znanih ilustratorjev, npr. ilustracije Marjance Jemec Božič, Rotraut Susanne Berner, Matjaža Schmidta, Maje Lubi.

Nekaterim kuharskim knjigam o peki piškotov so priloženi modelčki za piškote, npr. *Moja knjiga o piškotih* (Hillenburg 2014).

Kuhamo tudi v znanosti, čeprav govorimo o neke druge vrste kuhi, ko pripravljamo poskuse v kemiji, tak primer sta knjigi *Pametna kuharica* (Kornhauser Frazer in Trobec 2007) in *Znanost v kuhinji* (Scotti in Pietrobon 2009).

### 5.3 Vrste gradiv glede na vsebino

#### 5.3.1 Otroške kuharske knjige z recepti

Kuharske knjige z recepti sodijo med informativna besedila. V njih so natančno podane sestavine hrane, količine in postopki za pripravo jedi. V to skupino besedil sodijo dela, ki imajo zelo različno zahtevnostno stopnjo. Opazna sta dva načina predstavljanja receptov za najmlajše otroke: prvi ima dodane fotografije postopkov priprave, drugi pa fotografije jedi v ključnem zaporedju priprave. V vseh knjigah, ki sodijo v to skupino, se na začetku nahajajo splošni napotki, npr. da morajo biti v času kuhanja zaradi varnosti vedno prisotni odrasli, da je treba kuhati po receptu (po korakih) in da je nujno uporabiti prave sestavine in količine. Primer prve skupine je delo *Kuharska knjiga za otroke* (2002) Catherine Libeau, v kateri so zelo enostavni recepti jedi, ki jih imajo otroci načeloma radi, npr. pica, paradižnikova juha, torta, bolonjski špageti. Vsaka priprava jedi je razdeljena v štiri korake, vsak korak je opisan z besedami, dodana je fotografija posamezne faze kuhanja oz. priprave jedi. Pri vsaki jedi je dodana tudi fotografija pripravljene jedi. Drugo varianto, zaporedje priprave, najdemo v knjigi *Mali kuharji* (2010) Urške Kreml, ki je bogato ilustrirana knjiga, hkrati pa so recepti razdeljeni na posamezne faze, te so opisane, dodana jim je tudi fotografija. Otrok lahko torej sledi branju odraslega, hkrati pa opazuje ilustracije, ki prikazujejo jedi v različnih fazah priprave in končni izgled jedi. Jedi so oblikovane na način, da so otrokom privlačne. Kot primer navajamo jajčne miške (slika 3), to so trdo kuhana jajca, ki jih oblikujemo v miš; zunanjo obliko tvori polovica beljaka (rumenjaki in druge sestavine so namaz), dva kolobarja kumare sta ušesci, rep in smrček sta narejena iz posebne salame, za oči »uporabimo dve zrnji popra, ki pa sta zgolj za okras in ju seveda ne pojemo« (Kreml 2010: 4).



Slika 3: Jajčne miške

Vir: Urška Kremlj: *Mali kuharji* 2010: 4.

Na enak način je zgrajeno delo iste avtorice *Mali kuharji 2* (2013). Obe predstavljeni varianti sta za otroke, ki jim je STDJ, uporabni tudi še v 1. VIO OŠ, saj je razbiranje ilustracij zelo enostavno, ob tem pa so navedene sestavine in postopki tudi zapisani, besedila je zelo malo, torej je primerno tudi za učenje branja.

V to skupino sodi še nekaj knjig, npr. *Otrok ustvarja: Jami njam!* (Ban 2013) in *Njami!* (Ban 2016), *Sladki grižljaji* (Vehar in Divjak Soldo 2016), *Kubajmo z drobižki* (Passard in Krings 2014), *Najboljši recepti za punce* (Božič 2012), *Labko jem zdrave prigrizke* (Belović, Fartelj in Cipot 2019), *Nič lažjega od kuhanja* (Robnik Filipič in Schmidt 1986), *Njami, kuharica za naše male sončke* (Gabrič Dreža 2014), *Kuharska knjiga za fante* (Medved 2013), *Moji najljubši recepti* (Karmel in King 2015), *Kuham!* (Reš in Milavec 2020), *Kuharska knjiga za punce* (Medved 2012) in *Oliver peče tortice* (Melling 2016).

### 5.3.2 Recepti s spremnim besedilom, nasveti/poljudnoznanstveno razlago

Medkulturnost jedi se morda najbolj pokaže v *Otroški svetovni kuharski knjigi* (1995) Deri Robins z ilustracijami Charlotte Stowell. Največ jedi je iz različnih evropskih držav, npr. ingverjevi prigrizki iz Skandinavije, jabolčne palačinke z Nizozemske, različni iz jagnjetine iz Grčije; sledi zastopanost različnih držav ali pokrajin po svetu,



npr. bananin kruh s Karibov, bučna pita iz ZDA, bobote iz Afrike, zelenjavni riž z Japonske. Že v uvodu je zapisano, da se »odpravljamo na pot okoli sveta« (Robins 1995: 3), čeprav trditev, gledano geografsko, ni povsem točna. Pozitivna lastnost te knjige je, da lahko vsak otrok oz. vsaka priseljena družina najde vsaj približek neke svoje lastne nacionalne jedi in spozna okuse in navade drugih prebivalcev sveta. Pri vsaki jedi so navedene sestavine, te so tudi v postopku priprave ilustrirane; za vsako jed je dodana kakšna zanimivost, npr. da v »Mehiki obstaja preko 100 različnih vrst čilija in eden je ostrejši od drugega« (Robins 1995: 33). Pri Skandinaviji je npr. razloženo, da sodijo vanjo Švedska, Norveška, Danska, Finska in Islandija. Zapisano je tudi, da »so to dežele z veliko obale, zato je pri njih ribolov zelo pomemben. V teh deželah ti velikokrat postrežejo s svežimi, dimljenimi ali vloženi ribami.« (Robins 1995: 4) Na ilustracijah so prikazane jedi, postopki njihove priprave, hkrati pa tudi naravne posebnosti, npr. morje pri Španiji, levi pri Afriki, kenguruji in koale pri Avstraliji.

V to skupino besedil sodijo še *Kubanje ni nobena čarovnija* (Keil in Link 2008), *Mini tortice* (Božič 2012a), *Mala kuharica* (Škorjanc in Simić 2002), *Kubati znam!* (Karmel 2011), *Kuharska knjiga medvedka Puja* (Disney 1994), *Kuharica za punce – zabavne jedi za vse priložnosti* (Smart in Shooter 2018), *Kuharček* (Hewat 2014), *Kuharica za najmlajše* (Westman, Gandini in Ankarvall 2008), *Velika kuharska knjiga Racmana Jake* (Disney 1991), *Kubanje* (Berce 1999), *Otroška kuharica* (Čonč, Smrdel, Modic in Lampe Kajtna 2007), *Mali kuhar* (Kohl, Potter in Roseman-Hall 1999), *Moja prva velika kuharska knjiga* (Wilkes in Johnson 1991) in *Kuharski dnevnik in priročnik za otroke* (Tomažin, Grbec, Plahutnik Nahtigal in Ratoša 2017).

Kakovostna in nadvse zanimiva je knjiga *Domača kuhna pa to* (2015) s podnaslovom *Otroci osnovnih šol in Anka Peljhan obujajo zgodovino slovenske kuhinje*, ki je sicer namenjena malce starejšim otrokom, osnovnošolski populaciji, saj so uvodna besedila za posamezno jed pripravljali osnovnošolke in osnovnošolci različnih osnovnih šol pod mentorstvom Anke Peljhan. Kazalo razkrije princip umeščanja glede na pokrajine, npr. prvo poglavje nosi naslov *Prekmurje, Prlekija, Slovenske gorice*, v okviru poglavja pa so razvrščene tipične jedi, o katerih je najprej kratek uvod, kje se ta jed pripravlja in njene temeljne sestavine ali druge zanimivosti. Sledi fotografija jedi, navedene so sestavine s količinami in natančen postopek priprave jedi. V prvo poglavje je med drugim umeščena jed dödöli, to so neke vrste krompirjevi žganci, ki so lahko samostojna jed, lahko se jih postreže ob kolinah s svežimi ocvirki ali z bujto repo (Peljhan 2015: 24). Na naslednji strani je recept za kukrčne dödöle, pri čemer je pojasnjeno, da gre za koruzno jed. Ob spoznavanju tradicionalnih slovenskih jedi je opazna tudi pestrost slovenskih narečij, kar je najbrž za otroke, ki jim je SDTJ, še posebej trd oreh.

Alberto Douglas Scotti je avtor ilustrirane knjige *Znanost v kuhinji* (2009), ki sicer presega osnovno stopnjo razumevanja SDTJ, sodi pa med informativna besedila, ki utrjujejo princip učenja jezika tudi skozi naravoslovje, vendar nikakor ne v začetnem obdobju učenja slovenščine. Na učenje jezika skozi naravoslovne vsebine nakazuje že kazalo, iz katerega je jasno razvidno, da modra barva predstavlja kuharski del, rjava pa znanstvena pojasnila (iz naravoslovnih ved), skozi celotno delo se razlikujeta tudi pisavi (slika 4). Razlikovanje na oblikovni plasti knjige je odlično za vse mlade bralce, ne le za otroke (in odrasle, ki pri branju sodelujejo), ki jim je SDTJ.

V kuhinji	Znanost
Slanina z jajci 6 • 7	Kalorije
Ledena limonada 8 • 9	Arhimedov zakon
Tortnine z omako 10 • 11	Zaznavanje okusa in vonja
Nadevani piščanec 12 • 13	Anatomija vretenčarjev
Francoska solata in zelatina 14 • 15	Razropine, mešanice in koloidi
Zelena solata in vradič 16 • 17	Centrifugalna sila
Mešano meso na žaru 18 • 19	Toplotna prevodnost
Nadevane buče 20 • 21	Površina in prostornina
Sadna solata 22 • 23	Semena, plodovi, gomolji in korenine
Sadni sekovi 24 • 25	Zvok
Jogurtna torta 26 • 27	Kvasovke in fermenti
Polenta 28 • 29	Konvekcijsko kroženje
Čebulna pita 30 • 31	Prebava in presnova
Fižol v lončeni posodi 32 • 33	Ogenj, elektrika, mikrovalovi
Ekonom lonec 34 • 35	Obnašanje plinov
Zelatinne testare 36 • 37	Kemijske reakcije
Pomivnanje posode 38 • 39	Mila in detergenti
Zelatinni čaj 40 • 41	Peparki in poverki
Stvarno kazalo 42	

Slika 4: Kazalo

Vir: Douglas Scotti: *Znanost v kuhinji* 2009: 3.

Na vsaki parni strani je naveden recept za hrano ali pijačo, na neparnih straneh so znanstvena pojasnila. Ob hrani ali pijači so predstavljeni tudi vsi pripomočki, ki jih otrok potrebuje za pripravo, npr. v poglavju *Ledena limonada* so predstavljene sestavine, postopek, ožemalnik za limone, kovinska žlica; pri tem je na desni strani (znanost) predstavljen Arhimedov zakon, kratek oris Arhimedovega življenja, pojasnilo o delovanju podmornice in ladje.

### 5.3.3 Kuharske knjige z zgodbo/recepti z zgodbo/ iterarno-informativne kuharske knjige

V to skupino besedil sodijo tista, ki imajo še vedno v ospredju jedi in pijače, njihovo pripravo ali sestavine, vendar so te podane skozi literarno zgodbo. Pokazali sta se dve obliki tovrstnih knjig za otroke, ki so primerne tudi za učenke in učence, ki jim je SDTJ: varianta, kjer so recepti samostojna enota skupnega naslova, in varianta, kjer so recepti in postopki del zgodbe. Primer prve variante so npr. *Priporjedke, pravljica kuharske knjige za mlade bralce, dede in kublce*. (Yolen, Stemple in Béha 2017),

v pripravi je tudi slovenska različica franšize *Slovenske pripovedke* (2021, v pripravi) z izbranimi recepti za slovenske narodne jedi, recepte je pripravila Anka Peljhan, z izborom slovenskih ljudskih pravljic in pojasnil (Haramija). V *Slovenskih pripovedkah* so zbrane ljudske pravljice, pripovedke, pesmi, ki se neposredno navezujejo na neko hrano, primer je pravljica *Jančke Ježek* – recept za peko kruha; v dodatku so pojasnila o metamorfozah v pravljicah; ali pa je v besedilu omenjena neka sestavina, npr. v pripovedki *Kako napovedujejo rojstvo*: »Če so lešniki pa jabolka dobro obrodili, je bilo tisto leto več fantkov rojenih, če so pa slive, pri nas jim pravimo češplje, obrodile, se je pa tisto leto rodilo več punčk.« (*Slovenske pripovedke* 2021, v pripravi). Sledijo recepti za slive (sestavina), in sicer slivova juha (z različicami) in recept za češplovce; dodatno besedilo osvetli temo avtohtonih (domaćih) vrst sadja. Omeniti velja še delo *Pravljica, pogrni se: za mizo s pravljničnimi junaki* (2021), v kateri je Klarisa M. Jovanović uporabila v zgodbah prepoznavne motive, npr. o puljenju repe ali Pepelkinem odbiranju leče, ne pa celotnih pravljic; dodani so recepti.

Drugo skupino tvorijo knjige, ki imajo podane recepte za hrano in pijačo kar v zgodbi. Primer kakovostne slikaniške produkcije tega tipa so *Zelišča male čarovnice* Polonce Kovač in Ančke Gošnik Godec, slikanica je prvič izšla leta 1995, doslej je bila večkrat ponatisnjena. Ob polni luni točno opolnoči se je čarovnica Lenčka priselila v duplino v lipovem drevoredu. Lenčka se spoprijatelji z majhnima miškama, Lolekom in Loliko, in jima potrpežljivo razlaga (in s tem seveda tudi mladim bralcem), kaj je to poparek, prgišče, tinktura ipd. Ob herbariju začne obema razlagati o rastlinah, njihovi zdravilni moči in pripravi rastlin za uporabo zoper bolezni. Rastline so razvrščene po abecednem redu od arnike do žajblja, vseh je 34, nekatere so splošno poznane (npr. kamilice, janež, kopriva), druge manj (npr. modri glavinec, lučnik, repinec). Vsako poglavje je posvečeno eni rastlini, najprej je navedena strokovna razlaga o rastlini (velikost, čas rastja, opis rastline), nato sledi literarna zgodba, v kateri se pojavljajo mala čarovnica, Lolek in Lolika ter epizodni liki, na koncu sta dodana realistična ilustracija rastline ter recept za njeno uporabo (slika 5). V predzadnjem poglavju je dodan še recept za t. i. kis štirih tolovajev, ta je proti gripi, saj se je začela zima (zadnje poglavje), takrat pa zdravilnih zelišč ni moč nabirati, vse živali pa hodijo po pomoč k Lenčki.



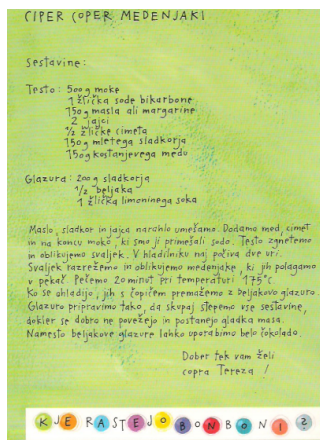
Slika 5: Arnika

Vir: Polonca Kovač in Ančka Gošnik Godec: *Zelišča male čarovnice*, 2009: 8–9.

V to skupino besedil sodijo še *Feliksova kuharska knjiga* (Langen in Droop 2002), *Kuharske igrarije s tridesetimi recepti* (Bouguet Joyeux 2018), *Velika kuharska knjiga za otroke* (Bernier in Cramm 2015), *Pauli Puding nepridipravom meša štrene* (Nöstlinger, Jirsa in Waldschütz 2012), *Teta Ančka – zgodbe, začinjene z recepti iz škratje knjige* (Virk Žerdin in Santiago 2009).

### 5.3.4 Otroške literarne slikanice z dodanimi recepti

Opozoriti velja na prvi dve knjigi iz serije slikanic *Kje rastejo bonboni?* Ide Mlakar z ilustracijami Ane Razpotnik Donati, v kateri nastopata čarovnički (deklici) Štumfa in Kuštra, in sicer *Čarmelada* (2008) in *Ciper coper medenjaki* (2008a). V prvi lahko odpreta kozarec »marmelade z okusom po ...« le skupaj, ko se ne prepirata, dodan je recept za čarmelado iz mandarin. V drugi slikanici iščeta recept za požgečkano testo, na koncu slikanice (notranja stran platnice) je dodan recept za ciper coper medenjake (slika 6).



Slika 6: Recept za ciper copër medenjake

Vir: Ida Mlakar in Ana Razpotnik Donati: *Ciper copër medenjaki*, 2008a: notranja platnica.

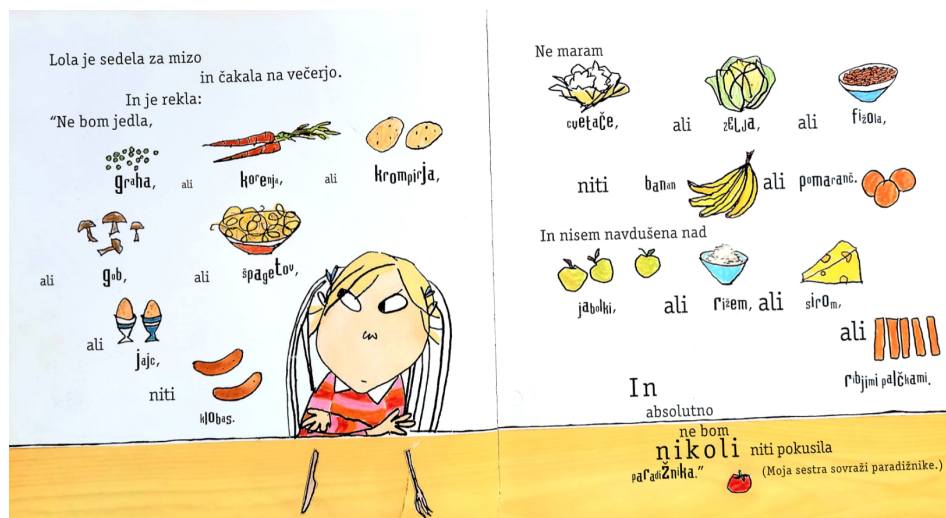
Podobno je zgrajena tudi avtorska slikanica *Dobrote palčice Robidovke* (2008) Mije Murovec, kjer pa ilustracije ne dosegajo kakovostne ravni, zgodba se prepleta s pesmimi, babica Majda pove vnukinji Ajdi zgodbo o palčici, ki je rada kuhala in pekla, na koncu so zapisani recepti, ki jih je palčica zaupala škratu Češminčku (pecivo in piškoti).

### 5.3.5 Otroške literarne knjige s tematiko kuhanja, hrane

V to skupino besedil sodijo realistična in fantastična leposlovna dela, večinoma izdana v slikaniški obliki. Glede na količino besedila (in novih, še nepoznanih besed) jih izbiramo glede na starostno obdobje otrok, ki jim je SDTJ. Leposlovnih besedil, ki neposredno ali posredno govorijo o hrani, je zelo veliko, zato smo v tej skupini izbirali zgolj vzorčne primere, katerih temeljna tema je hrana, ne pa tudi besedil, v katerih je hrana zgolj omenjena. Npr. že v ljudskem slovstvu se pojavlja veliko omembe hrane, na Slovenskem zlasti kruh (npr. v pravljici *Janček Ježek*), kaša (*Piskrček, kuhaj kašo*, zbirka *Za devetimi gorami*, priredila Anja Štefan, 2011: 86–87) ali sestavin, npr. med (npr. v pripovedki *Mojca Pokrajculja*) ali ajda (npr. v ljudski pesmi *Po Koroškem, po Kranjskem že ajda zori*). V znanstveni monografiji *Pravljica in stvarnost* (1995) je Monika Kropelj na podlagi Štrekljevih zapisov ljudskega slovstva v njih iskala odseve realnega časa, prostora in razmer, kar je seveda (vsaj posredno) povezano tudi s hrano in prehranskimi navadami.

Za najmlajše otroke je zanimiva avtorska slikanica Erica Hilla *Piki peče torto* (1994), ki sodi v serijo avtorjevih slikanic o psičku Pikiju in njegovi družini ter prijateljih. Živalski literarni liki zavzemajo položaj skoraj človeškega, npr. hiša oz. njihov dom, pohištvo, Pikijeva mama piše nakupovalni listek za sestavine, navade (praznovanje rojstnega dne). Slikanica z zavihki ima zelo malo besedila, ilustracije so jasne, z malo elementi, tako otroškega bralca ne bega količina opazovanih podrobnosti na ilustracijah. Zavihki odkrivajo manjkajoče dele, npr. Piki uporablja knjigo *Kako okrasimo torto*, ko se zavihke odkrije, je naslikanih pet možnosti okraskov.

V to skupino sodi avtorska slikanica Lauren Child *Paradižnika ne bom nikoli poskusila* (2007), ki poudarja odnos neješčih otrok do hrane. Odlična slikanica vsebuje na straneh 6 in 7 slikopis; živila so narisana in hkrati besedno poimenovana.



Slika 7: Slikopis

Vir: Lauren Child: *Paradižnika ne bom nikoli poskusila*, 2007: 6–7.

Starejši brat Čarli mora pripraviti hrano za sestrico Lolo, ki ničesar noče jesti, zato Čarli preimenuje živila in hrano: korenček = oranžne palčke z Jupitra, grah = zelene kaplje iz zelene dežele, pire = kosmi oblakov z vrha gore Fuji, ribje palčke = oceanski grizljajčki; Lola vse z veseljem poje. Nato pride do preobrata, ko Lola preimenuje paradižnik v rdeče mesece in konča zgodbo z retoričnim vprašanjem (slika 7) : »Saj nisi mislil, da je to paradižnik, kajne Čarli?« (Child 2007: 31)

Enaka tema, odklanjanje jedi in njihovo preimenovanje, je uporabljena tudi v slikanici Majde Koren in Agate Dudek *Skubaj mi pravljico* (2016). To je na videz preprosta zgodba o zajčku Srčku, ki odklanja hrano, zato mu mama skuha tri pravljice. Vsaki hrani oz. jedi, ki ima sicer običajne sestavine (sol, krompir, korenček, koprive, sneg treh beljakov, koleraba, rdeča pesa), je dodana *pravljična sestavina* (žlička praška kačjega zoba in tri žličke smeha, velika žlica zelene groze, ščepec prebrisanosti). Prvič in drugič skuhani pravljici nista dobri, tretjič se izpelje zgodba v pozitiven konec, saj Srček s tekom poje pravljico o Rdeči kapici. Prepoznavni so medbesedilni elementi, ki so precej splošni; zlasti v prvih dveh gre za obče lastnosti pravljic oz. – gledano širše – za lastnosti, ki se pojavljajo v različnih fantastičnih proznih vrstah: zmaj je hudoben in se ga vsi bojijo, takšno mesto imajo tudi pošasti; tretja je Rdeča kapica bratov Grimm, ki pa zaradi nezadovoljstva likov z osnovnimi vlogami postane humorna (travestija): volk noče več jesti babice in Rdeče kapice, babica ne bi več jedla potice ipd. (Haramija 2021). Medbesedilnost je v tem primeru dovolj široko zastavljena, da jo zlahka prepozna tudi otrok, ki mu je SDTJ.

Pravljica *Pekarna za peko predolgih piškotov* iz zbirke *Pogašeni zmaj* (2003) ima časovno strnjeno sintetično zgodbo, v njej je glavni literarni lik medved Jedek. Že njegovo ime opozarja na velik apetit, čeprav pomanjševalnica vendarle deluje ljubkovalno. Medvedku Jedku so bili piškoti, ki jih je spekla mama, zmeraj prekratki. V Medvedjem mestu je bila slaščičarna, imenovala se je Pekarna za peko predolgih piškotov. Jedek je tam kupil najdaljši predolgi piškot. Piškot je bil tako velik, da je Jedek v mestnem parku organiziral piškotni piknik za vse, ki so jim bili piškoti kdaj premajhni, župan pa je prispeval cisterno medene limonade.

Navajamo še nekaj slikanic, ki sodijo v to skupino, npr. *Kako nabraniš navihano opico* (Clarke in Birkett 2017), *Jej zdravo za počutje pravo* (Sears W., Sears, M., Watts Kelly in Adriani 2005), *Lučko kuha* (Koncut Kraljič in Klun 2008), *Garfield: brez dela ni jela* (Davis 2013), *Zakaj naj zdravo jem* (Llewellyn in Gordon 2001), *Podobe prehrane* (Philippe, Bouet, Hus-David in Rognoni 2005), *Povej mi več o hrani* (Pari in Bergmannova 2016), *Besede za dober tek* (Tyler in Stitt 1989), *Pokukaj in povej: Hrana* (Yonezu 2014), *Kaj jem* (Benedičič 2008), *Poglej, kaj jem* (Slegers 2018), *Zajček Timi in čarobni recept* (Žontar Kristanc, Žontar in Lubi 2014).



## 6 Sklep

Ob pregledu otroških knjig s ključnimi besedami kuharski recepti ali kuhanje se je pokazalo, da te nimajo enake strukture, temveč se živila, hrana, priprava hrane (postopki) pojavljajo v zelo različnih variantah, ki smo jih po podobnosti strukture razdelili v pet skupin:

- kuharske knjige z recepti, ki so namenjene otrokom, tovrstne izdaje sodijo v informativno literaturo;
- skupina informativno-leposlovnih besedil, v katerih so dokaj samostojne enote literarno besedilo, recepti in poljudna razlaga temeljnih pojmov o živilih, začimbah, postopkih priprave jedi in zanimivostih, povezanih s temi pojmi;
- leposlovno-informativne zgodbe, ki vsebujejo recepte – recepti z zgodbo;
- leposlovne zgodbe z dodanimi recepti;
- leposlovne slikanice, v katerih je hrana ali živilo tema.

Nekatere kuharske knjige so zelo enostavne, zato so primerne za vse starostne skupine v vrtcu in v 1. VIO OŠ; primerne so tudi za toliko stare (ali še kakšno leto starejše) otroke priseljence. Tudi v učnem načrtu za 1. VIO *Začetni pouk slovenščine za učence priseljence* (2020: 6) je poudarjeno: »Začetni pouk slovenščine razvija zlasti sporazumevalno jezikovno zmožnost učenca, ob tem pa tudi druge splošne zmožnosti /.../.« Med drugim sta navedeni sociokulturno vedenje in medkulturna zmožnost, obe pa sta povezani tudi s hrano, poimenovanjem sestavin ipd. Med temami so med drugim poudarjene vsakdan, telo in zdravje ter kultura. Zlasti v skupini informativno-leposlovnih besedil je hrana umeščena v širši družbeni kontekst, npr. specifična oz. tipična hrana v nekem okolju (zaradi naravnih danosti okolja: npr. morska hrana ali tipično sadje v različnih delih sveta). Glede na rabo besedišča se razlikujejo zlasti leposlovne slikanice (ki so obravnavane kot model 4 in 5), v katerih je uporabljen umetnostni jezik, in slikanice iz 1. in 2. modela, v katerih je uporabljen neumetnostni jezik (v informativni literaturi: recepti, sestavine), 3. model, kamor sodijo leposlovno-informativne zgodbe, uporablja umetnostni in neumetnostni jezik. Za otroke, ki jim je SDTJ, je ključnega pomena raba besedišča: v slikanicah in ilustriranih knjigah za najmlajše so uporabljeni temeljni izrazi, v knjigah za otroke ob koncu vrtca (2. starostno obdobje) in v 1. VIO OŠ so

uporabljene kompleksnejše strukture. Vizualno gradivo, ob obravnavi se je pokazalo, da gre za ilustracije ali fotografije, je v prvih treh modelih obravnavanih besedil podrejeno besedilu: predstavljeno je vizualno gradivo, ki podpira postopke priprave jedi (lupljenje, rezanje, ribanje, kuhanje, pečenje ipd.) ali pa jedi v ključnem zaporedju priprave (kako jed ob neki zaključeni fazi izgleda), v obeh variantah so na začetku podane sestavine (živila, začimbe, ki so potrebne za neko jed), ob koncu so dodane fotografije pripravljenih jedi. Otroci, ki jim je SDTJ, lahko skupaj s starši (družinska pismenost) odkrivajo poimenovanja posameznih živil v slovenskem jeziku, živila so ilustrišana ali fotografirana. Besedno poimenovanje se zato zlahka poveže z vizualno reprezentacijo, torej z označenim živilom ali začimbo. Tudi zelo enostavne kuharske knjige, ki jih otrok v maternem jeziku že davno preraste, za učence in učence, ki jim je SDTJ, niso žaljive, saj ne gre za podcenjevanje zmožnosti razumevanja prebranega glede na starosti primerne teme, saj so tudi kuharske knjige za odrasle zelo podobno oblikovane. Temo živil, hrane, kuhanja in nakupovanja smo zato povezali tudi z nekaterimi dejavnostmi za otroke, ki so nastale v projektu DEAL, zlasti so navedene tiste, ki uvajajo temeljno besedišče o izbrani temi, kar pa je hkrati povezano z medkulturnostjo (enakosti in razlike v prehranjevanju). Pri delih, ki so s stališča jezika bolj zapletena za razumevanje, zlasti v leposlovju in leposlovno-informativnih knjigah, je prav tako lahko v veliko pomoč vizualno gradivo, ki prikazuje stvarne predmete (npr. lonce, ponve, žlice, zajemalke) ter živila in začimbe. Otroške kuharske knjige so lahko most med različnimi kulturami, zlasti za otroke priseljence, ki jim je SDTJ, je spoznavanje tradicionalnih slovenskih jedi hkrati spoznavanje novega kulturnega okolja.

## Viri

- Child, Lauren, 2007: *Paradižnika ne bom nikoli niti pokusila*. Jezero: Morfem.
- DEAL, dejavnost 19 *Gremo nakupovat*.  
 <<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1WuMwxsgnT6Z9gqJthIAKGGT2tWOjx0LTgdzkNyWiHB0/edit#gid=0>>. (Dostop 22. 4. 2021.)
- Douglas Scotti, Alberto in Filippo Pietrobon, 2009: *Znanost v kuhinji*. Izola: Ark.
- Hill, Eric, 2001: *Piki peče torto*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Jovanović, Klarisa M., 2021: *Pranljiva, pogrni se: za mizo s pravljičnimi junaki*. Trst: ZIT EST; Celovec: Drava.
- Koren, Majda in Agata Dudek, 2016: *Skubaj mi pranljico*. Ljubljana: KUD Sodobnost international.
- Kovač, Polonca in Ančka Gošnik Godec, 2009: *Zelišča male čarovnice*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Krempl, Urša (2013). *Mali kuharji 2*. Domžale: Studio Hieroglif.
- Krempl, Urša in Kralj, Jure (2010). *Mali kuharji*. Domžale: Studio Hieroglif.
- Mlakar, Ida in Ana Razpotnik Donati, 2008: *Čarmelada*. Murska Sobota: Ajda, IBO Gomboc.
- Mlakar, Ida in Ana Razpotnik Donati, 2008a: *Ciper coper medenjaki*. Murska Sobota: Ajda, IBO Gomboc.

- Peljhan, Anka, Haramija, Dragica in Igor Šinkovec, 2021 (v pripravi): *Slovenske pripovedke*. Maribor: Založba Pivec.
- Peljhan, Anka (ur.), 2015: *Domača kubna pa to: otroci osnovnih šol obujajo zgodovino slovenske kuhinje*. Tržič: Učila International.
- Robins, Deri in Charlotte Stowell, 1995: *Otroška svetovna kubarska knjiga*. Maribor: Obzorja.
- Štampe Žmavc, Bina, 2003: *Pekarna za peko predolgih piškotov. Pogašeni zmaj*. Ljubljana: Epta. Ilustrirali: Daniel Demšar, Arcadio Lobato, Ingrid in Dieter Schubert, Kamila Volčanšek, József Wilkoń.
- Štefan, Anja in Ančka Gošnik-Godec, Zvonko Čoh, 2011: *Za devetimi gorami: slovenske ljudske pravljice*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Yolen, Jane; Stemple, Heidi E. Y in Phillipe Béha, 2017: *Pripovedke, pravljica kubarska knjiga za mlade bralce, jedce in kugalce*. Maribor: Pivec.
- Wilkes, Angela in David Johnson, 1991: *Moja prva velik kubarska knjiga*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

## Literatura

- Askew, Amanda in Andrew Crowson, 2010: *Kubar*. Murska Sobota: Pomurska založba.
- Ban, Tatjana, 2013: *Jami njam!* Domžale: Tamaj.
- Ban, Tatjana, 2016: *Njami*. Domžale: Tamaj.
- Bednjčki Rošer, Barbara, 2017: *Slikanice in branje za zgodnje opismenjevanje*. Licardo Marta (ur.), Haramija, Dragica (ur.): *Kako razvijati družinsko pismenost v predšolskem obdobju*. Maribor: Univerzitetna založba Univerze. 53–62.
- Belović, Branislava, Fartelj, Sonja in Aleš Cipot, 2019: *Labko jem zdrave prigrizke*. Murska Sobota: Pomursko društvo za boj proti raku.
- Benedičič, Mojca, 2008: *Kaj jem*. Tržič: Učila International.
- Berce, Sonja, 1999: *Kuhanje*. Ljubljana: Prešernova družba.
- Berner, Troutaut Susanne in Dagmar von Cramm, 2015: *Velika kubarska knjiga za otroke*. Kranj: Založba Narava.
- Bieler, Henry G., 1996: *Hrana je vaše najboljšo zdravilo*. Ljubljana: Tomark.
- Bogataj, Janez, 2011: *Kubarske bukve: faksimile s prevodom v sodobno slovenščino in barvno prilogo*. Celje: Celjska Mohorjeva družba.
- Bouguet Joyeux, Christine, 2018: *Kubarske igrarije s tridesetimi recepti*. Brežice: Primus.
- Božič, Marja, Čufer, Andrejka in Hana Ramovš, 2008: *Škratova čarobna kuhinja – šola zdrave kuhinje*. Fram: Naravna pot.
- Božič, Neža, 2012: *Najboljši recepti za punce*. Tržič: Učila International.
- Božič, Neža, 2012a: *Mini tortice*. Tržič: Učila International.
- Brewer, Sarah, 2017: *Jej dobro, bodi lepa: s prebrano in življenjskim slogom do skrivnosti lepote: za odlično počutje od znotraj navzven*. Ljubljana: Deborah.
- Cerar, Petra, 2014: *Najboljša kubarska knjiga za punce*. Tržič: Učila International.
- Clarke, Jane in Georgie Birkett, 2017: *Kako nahraniš navihano opico*. Jezero: Morfemplus.
- Čonč, Vera, Smerdel, Slavica, Modic, Igor in Mojca Lampe Kajtna, 2007: *Otroška kuharica*. Ljubljana, DZS.
- Davis, Jim, 2013: *Garfield: Brez dela ni jela*. Izola: Graffit.
- Delahaye, Gilbert in Marcel Marlier, 1979: *Marinka kubarica*. Novi Sad: Forum.
- Disney, Walt, 1991: *Velika kubarska knjiga Racmana Jake*. Ljubljana: Egmont, Mladinska knjiga.
- Disney, Walt, 1994: *Kubarska knjiga Medvedka Pnja*. Ljubljana: Egmont, Mladinska knjiga.
- East, Jacqueline, 2008: *Z Borom se nauči lepega vedenja! predvsem pa ne oponašaj Brina!* Tržič: Avrora.
- Esselstyn, Rip, 2013: *Jedilnik Druge gasilske brigade: prebranjevanje z močjo rastlin: nekdanji vrhunski športnik in tekaški gasilec o rastlinski prebrani, ki vam lahko dramatično izboljša zdravje ali celo reši življenje*. Škofja Loka: Planet.
- Ferluga, Peter in Jasna Sepin, 2007: *Škrobek kuba: krasne dobrote za ustvarjalne otroke*. Čedad: Zadruga Novi Matajur.

- Ferluga, Peter in Chiara Sepin, 2011: *Škrobek kuba 2 – 25 pravljčnih receptov za ustvarjalne otroke*. Čedad: Zadruga Novi Matajur.
- Fisers, Bernadette, 2018: *Mala knjiga velikega bujšanja*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Gabrič Dreža, Jerneja, 2014: *Njami – kuharica za naše male sončke*. Ljubljana: Buča.
- Gliha, Marjana in Marjanca Jemec Božič, 1993: *Zakaj jemo in kaj*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Gliha, Marjana in Marjanca Jemec Božič, 1998: *Tudi jaz lepo jem*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Grant, Amanda, 2002: *Naravna hrana za dojenčke in malčke: popolna zdrava prehrana za otroke od rojstva do treh let*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- Haramija, Dragica, 2017: Uvod. Haramija, Dragica (ur.): *V objemu besed: Razvijanje družinske pismenosti*. Maribor: Univerzitetna založba Univerze. 2–5.
- Haramija, Dragica, 2021: Medbesedilnost v izbranih pravljicah sodobnih slovenskih avtoric. Jožef Beg, Jožica (ur.): *Večnaslovniška odprtost pravlji*. Novo mesto: Slavistično društvo Dolenjske in Bele krajine. 70–87.
- Haramija, Dragica in Janja Batič, 2013: Zbirka slikanic Kje rastejo bonboni? Ide Mlakar in Ane Razpotnik Donati. *Šolsko polje* 24/3–4. 41–65.
- Murovec, Mija, 2008: *Dobrote palčice Robidovke*. Olševke: Narava.
- Hewat, Katy, 2014: *Kuharček*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Hillenburg, Stephen, 2014: *Moja knjiga o piškotih* (Spuži Kvadratnik). Tržič: Učila International.
- Juul, Jesper, 2012: *Hura, gremo jest!* Radovljica: Didakta.
- Kalinšek, Felicita, 2018: *Velika slovenska kuharica*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Karmel, Annabel in Dave King, 2015: *Moji najljubši recepti*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Karmel, Annabel, 2011: *Kuhati znam! Velika kuharica za male mojstre*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Kast-Zahn, Morgenroth, Hartmut, 2012: *Vsak otrok se lahko nauči jesti*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Keil, Christine, Link, Bernhard, 2008: *Kuhanje ni nobena čarovnija*. Tržič: Učila.
- Kohl, Mary Ann F., Potter, Jean in Ronni Roseman-Hall, 1999: *Mali kuhar: recepti za najmlajše za slastne umetnine*. Ljubljana: Educy.
- Koncut Kraljič, Helena in Dušan Klun, 2008: *Lučko kuba*. Preserje: Morfem.
- Kornhauser Frazer, Aleksandra in Jože Trobec, 2007: *Pametna kuharica*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Kropelj, Monika, 1995: *Pravljica in stvarnost: Odsev stvarnosti v slovenskih ljudskih pravljicah in pripovedkah ob primerih iz Štrekljave zapuščine*. Ljubljana: ZRC SAZU (Zbirka ZRC; 5).
- Langen, Annette in Constanza Droop, 2002: *Feliksova kuharska knjiga*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Libeau, Catherine, 2002: *Kuharska knjiga za otroke*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Llewellyn, Claire in Mike Gordon, 2001: *Zakaj naj zdravo jem*. Ljubljana: Orbis.
- Medved, Nina, 2012: *Kuharska knjiga za punce*. Tržič: Učila.
- Medved, Nina (prev.), 2013: *Kuharska knjiga za fante: kuhanje je zabavno!* Tržič: Učila International.
- Medved, Nina (prev.), 2013a: *Kuharska knjiga za male princeske*. Tržič: Učila International.
- Melling, David, 2016: *Oliver peče tortice*. Ljubljana: Alica.
- Mihelič, Mojca, 2016: *Lonček, kuhaj. Moja prva kuharska knjiga: recepti v 4 korakih*. Ljubljana: Grahovac.
- Milovanović, Srđan, 2014: *Sladke sanje: Kuharica za punce, super recepti za vsak dan in posebne priložnosti!* Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, 2020: *Začetni pouk slovensčine za učence priseljence*. <[https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Osnovna-sola/Ucni-nacrti/Zacetni\\_pouk\\_slovenscine\\_za\\_ucence\\_priseljence\\_1.pdf](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Osnovna-sola/Ucni-nacrti/Zacetni_pouk_slovenscine_za_ucence_priseljence_1.pdf)>. (Dostop 29. 4. 2021.)
- Montignac, Michel, 1997: *Jem, torj bujšam: Montignacova metoda*. Ljubljana: Vale-Novak.
- Muha, Viktorija, 2012: *Lepo vedenje za mizo*. Ljubljana: A-knjiga pri A-soft.
- Murovec, Mija, 2008: *Dobrote palčice Robidovke*. Olševke: Narava.
- Nöstlinger, Christine, Jirsa, Elfriede in Barbara Waldschütz, 2012: *Pavli Puding nepridipravom meša štrene*. Radovljica: Didakta.
- Pari, Iveta in Michaela Bergmannová, 2016: *Povej mi več o hrani, kako raste, od kod prihaja in kako jo pripravimo*. Jezero: Morfemplus.
- Passard, Alain in Antoon Krings, 2014: *Kuhajmo z drobižki*. Radovljica: Didakta.
- Pečjak, Sonja. 2003. Porajajoča se pismenost. Blatnik Mohar, M. (ur.) *Beremo skupaj: priručnik za spodbujanje branja*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

- Philippe, Simon, Bouet, Marie-Laure, Hus-David, Colette in Isabelle Rognoni, 2005: *Podobe prebrane*. Ljubljana: Oka.
- Reš, Mateja in Teja Milavec, 2020: *Kubam!* Ljubljana: Družina.
- Robnik Filipič, Pavla in Matjaž Schmidt, 1986: *Niš lažjega od kubanja*. Ljubljana: CZNG.
- Skupni evropski jezikovni okvir: učenje, poučevanje, ocenjevanje*, 2001. Ljubljana: Ministrstvo RS za šolstvo in šport. <<https://centerslo.si/wp-content/uploads/2015/10/SEJO-komplet-za-splet.pdf>>. (Dostop 20. 4. 2021.)
- Sears, William, Sears, Martha, Watts Kelly, Christie in Renée Adriani, 2005: *Jej zdravo za počutje pravo!* Radovljica: Didakta.
- Slegers, Liesbet, 2018: *Poglej, kaj jem!* Jezero: Morfemplus.
- Skvarča, Urška (ur.), 2018: *Cici kubinja: enostavni recepti za Cici kuharja*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Smart, Denise in Howard Shooter, 2018: *Kuharica za punce*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Škorjanc, Tomaž in Zagorka Simič, 2002: *Mala kuharica*. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- Theilig, Sigrid, Theilig, Harald in Bettina von Hayek, 1993: *Radi kubamo: Pisana otroška kuba in peka*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Tomažin, Jasna, Grbec, Metka, Plahutnik Nahtigal, Maja in Katja Ratoša, 2017: *Kubarski dnevnik in priročnik za otroke*. Koper: A-petit.
- Tyler, Jenny in Sue Stütt, 1989: *Besede za dober tek*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Vann, Lizzie, 2002: *Zdrava kubinja za dojenčke in malčke: preprosti recepti za pripravo jedi iz naravnih sestavin*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Vehar, Brigita in Anita Divjak Soldo, 2016: *Sladki grižljaji*. Jezero: Morfemplus.
- Virk Žerdin, Alenka in Martín Santiago, 2009: *Teta Aniška – zgodbe, začinjene z recepti iz škratje knjige*. Jezero: Morfem.
- Yonezu, Yusuke, 2014: *Pokukaj in povej: Hrana*. Ljubljana: Kres.
- Westman, Johanna; Gandini, Astrid in Eva Ankarvall, 2008: *Kuharica za najmlajše*. Radovljica: Didakta.
- Žontar Kristanc, Ana; Žontar, Kristijan in Maja Lubi, 2014: *Zajček Timi in čarobni recept*. Jezero: Morfem.

