

SLOVENSKE PRIPOJEDKE – MOTIVACIJA ZA UČENJE SLOVENŠČINE KOT DRUGEGA IN TUJEGA JEZIKA NA RAZREDNI STOPNJI

INES VORŠIČ,^{1,2} DRAGICA HARAMIJA^{1,2}

¹ Univerza v Mariboru, Pedagoška fakulteta, Maribor, Slovenija
ines.vorsic@um.si, dragica.haramija@um.si

² Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Maribor, Slovenija
dragica.haramija@um.si

Prispevek na primeru knjige *Slovenske pripovedke* predstavlja vpetost gradnikov bralne pismenosti v pouk slovenščine kot drugega in tujega jezika na razredni stopnji, pri tem pa se osredotoča zlasti na gradnika *besedišče* in *razumevanje besedila*. *Slovenske pripovedke* v povezovanju umetnostnega (ljudska pravljica/pripovedka) in neumetnostnega besedila (kuharski recept) ter različnih zanimivosti (običaji, vraže, pregovori ...) omogočajo usvajanje slovenščine kot drugega in tujega jezika v tesnem prepletu s spoznavanjem slovenske kulturne dediščine na treh ravneh: (1) z vidika jezika in prehranskega besedišča; (2) z vidika slovenskih praznikov, običajev in navad; (3) z vidika slovenske ljudske mladinske književnosti.

DOI
[https://doi.org/
10.18690/um.ff.2.2024.8](https://doi.org/10.18690/um.ff.2.2024.8)

ISBN
978-961-286-854-3

Ključne besede:
slovenščina kot drugi in
tuj jezik,
ljudska pravljica in
pripovedka,
kuharski recept,
besedišče,
kulturna dediščina



Univerzitetna založba
Univerze v Mariboru

DOI
[https://doi.org/
10.18690/um.ff.2.2024.8](https://doi.org/10.18690/um.ff.2.2024.8)

ISBN
978-961-286-854-3

SLOVENE FAIRY TALE FEASTS (*SLOVENSKE PRIPOJEDKE*): A MOTIVATION FOR LEARNING SLOVENE AS A SECOND AND FOREIGN LANGUAGE FROM GRADES 1 TO 5 OF PRIMARY SCHOOL

INES VORŠIČ,^{1,2} DRAGICA HARAMIJA^{1,2}

¹ University of Maribor, Faculty of Education, Maribor, Slovenia
ines.vorsic@um.si, dragica.haramija@um.si

² University of Maribor, Faculty of Arts, Maribor, Slovenia
dragica.haramija@um.si

Keywords:

Slovene as a second and
foreign language,
folk fairy-tale and tale,
cooking recipe,
vocabulary,
cultural heritage

The article presents the elements of reading literacy in teaching Slovene as a second and foreign language in grades 1 to 5 of primary school by using the example of the book *Slovenske pripovedke* (Slovene Fairy Tale Feasts). Particular attention is paid to the elements of vocabulary and text comprehension. The book *Slovenske pripovedke* combines fictional (folk fairy-tale, tale), non-fictional texts (cooking recipes), and exciting phenomena (customs, superstitions, proverbs) and thus provides valuable material for learning Slovene as a second and foreign language by addressing the Slovene cultural heritage on three levels: (1) from the perspective of language and food-related vocabulary; (2) from the perspective of Slovene holidays, customs, and traditions; (3) from the perspective of Slovene folk literature for young readers.



1 Uvod¹

Hrana je ena od osnovnih dobrin, ki človeku zagotavljajo preživetje. Besedišče o hrani tako sodi v nujni korpus besed, s katerim se seznanj človek v svojem in katerem koli drugem jeziku, ki ni njegov materni jezik. Ker je hrana človekova nuja, se prehranske navade oblikujejo že v otroštvu in otroci zelo zgodaj usvajajo temeljno besedišče tega področja. Prav zato so hrana in njene sestavine pomemben del usvajanja jezika že v začetni fazi učenja drugega in tujega jezika. Nenazadnje pa hrana jasno odkriva identiteto in kulturo naroda. Kuharske knjige, namenjene otrokom, so zato odličen način medkulturnega povezovanja, spoznavanja (tradicionalnih) jedi, njihovih sestavin in postopkov priprave. Ob pripravi jedi se povezujejo generacije, ob prebiranju receptov in zgodb o hrani se krepi družinska pismenost, zaradi česar so kuharske knjige za otroke primerne tudi za otroke, ki se slovenščino učijo kot drugi in tuji jezik (Jaklitsch Jakše, Haramija 2021). V procesu učenja je namreč pomembno upoštevanje ključnih kompetenc za vseživljenjsko učenje, zlasti 1. kompetence – *pismenost*, 2. kompetence – *veščezičnost* in 8. kompetence – *kulturna zavest in izražanje*, ter gradnikov bralne pismenosti (ur. Haramija 2020), in sicer zlasti 5. gradnika – *besedišče* in 7. gradnika – *razumevanje besedila*. Bistveno je zavedanje, da učenje drugega in tujega jezika ne poteka zgolj na jezikovni ravni, ampak v tesnem stiku s kulturo. Osmo kompetenca vključuje »poznavanje lokalnih, nacionalnih, regionalnih, evropskih in svetovnih kultur ter načinov izražanja, vključno z njihovimi jeziki, dediščino in tradicijami /.../« (Ključne kompetence ... 2018: 11). Slednje uresničujejo tudi pravljice in pripovedke. Eden najpomembnejših raziskovalcev ljudskih pravljic, Vladimir Propp, je, izhajajoč iz strukturalizma, izpeljal trditev o dvojni naravi pravljic, poudaril je: »njeno presenetljivo raznovrstnost, pestrost in slikovitost ter po drugi strani njeno nič manj osupljivo enoličnost in ponovljivost« (Propp 2005: 35). Univerzalnost pravljice se torej kaže v njeni preprosti strukturi, enodimenzionalnosti (Lüthi 2011), tj. v simbiozi in prepletu fantazijskih in realnih prvin. Na realne elemente ljudskih pravljic in pripovedk je opozorila že Monika Kropelj (1995), ki je navedla primere za gospodarske razmere (npr. poljedelstvo, čebelarstvo, obrt, tipično hrano, opis pokrajinj), družbene razmere (npr. odnosi, navade, izobrazba, glasba) in odseve verovanj (npr. prerokbe, čarovništvo, krščanske prvine). Še bolj se realni elementi kažejo v mitoloških in etnoloških pripovedkah

¹ Haramija je prispevek napisala v okviru Raziskovalnega programa št. P6-0156 (Slovensko jezikoslovje, književnost in poučevanje slovenščine – vodja programa akad. prof. dr. Marko Jesenšek), ki ga sofinancira Javna agencija za raziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna.

(prim. Stanonik 1999, 2001), v izbranih pripovedkah največkrat z imenom resničnega kraja, z opisom tipičnih živil (npr. avtohtone vrste sadja, vzrejnih živali, začimb) ter prehranjevalnih navad, zlasti so pogosto omenjene praznične jedi, ki so jih na ozemlju današnje Slovenije zaradi revščine jedli le redko. Raziskave o ljudskih pravljičah tako opozarjajo na njihovo enoličnost in ponovljivost (Propp 2005: 35), iz česar pa izhaja tudi njihova univerzalnost (Lüthi 2011), spoznavanje realnih gospodarskih in družbenih razmer (Kropej 1995, Stanonik 1999), kar je za učence, ki se jezika šele učijo, zelo pomembno (Haramija 2019).

Zaradi vsega navedenega je za učence, ki se učijo slovenščine kot drugega in tujega jezika v osnovni šoli, še zlasti na razredni stopnji (od 1. do 5. razreda), primerna knjiga *Slovenske pripovedke* (2022), ki vključuje (1) slovenske ljudske pravljice ali pripovedke, ki omenjajo hrano/sestavine neke jedi, (2) recepte tradicionalnih slovenskih jedi in (3) zanimivosti, povezane s hrano, prazniki, običaji, književnimi prostori, literarnimi liki ipd.

2 Metodologija

Temelj raziskovanja predstavljajo dva splošna dokumenta, ki opredeljujeta vlogo ključnih kompetenc za vseživljenjsko učenje (zlasti pismenost ter kulturna zavest in izražanje) in vlogo gradnikov bralne pismenosti (besedišče in razumevanje besedila), ter učni načrt *Začetni pouk slovenščine za učence priseljence* (UNP 2020) s cilji pouka na razredni stopnji, deloma tudi v 3. vzgojno-izobraževalnem obdobju OŠ. Omejitvi sta podani že v naslovu prispevka, tj. starost učenk in učencev (od 1. do 5. razreda) in vključenost v začetni tečaj slovenščine. V teoretičnem delu se osredotočamo zlasti na izhodišča usvajanja besedišča v procesu učenja drugega in tujega jezika v povezavi z besedilom.

Kot primer motivacije za branje je bila izbrana knjiga *Slovenske pripovedke* (2022), ki združuje vse v učnem načrtu navedene cilje, pri čemer smo v izbranem delu zasledovali možnosti usvajanja slovenščine in slovenske kulturne dediščine na treh ravneh:

- (1) z vidika jezika in prehranskega besedišča,
- (2) z vidika slovenskih praznikov, običajev in navad,
- (3) z vidika slovenske ljudske književnosti za otroke.

2.1 Metode raziskovanja

Uporabljene so bile različne teoretične metode raziskovanja, ki se navezujejo na raziskovanje v jeziku in književnosti. Deskriptivna metoda je bila uporabljena za opisovanje že znanih dejstev. Metoda analize je uporabljena v dveh delih prispevka, in sicer (1) pri preučevanju obstoječih učnih načrtov za začetno učenje slovenščine in minimalnega standarda znanja slovenščine v določenem razredu (klasifikacija rezultatov analize); (2) za analizo izbrane knjige. Po analizi dokumentov je bila opravljena komparacija, na osnovi katere so bili dobljeni rezultati, kaj in katera znanja so zahtevana v obeh učnih načrtih (učni načrti glede na VIO OŠ za začetni tečaj slovenščine in učni načrt za slovenščino); oboje smo primerjali z rezultati, dobljenimi pri analizi izbrane knjige. Metoda sinteze v sklepu predstavlja smernice za morebitno vključitev izbrane knjige v nabor gradiv za začetno učenje slovenščine.

3 Besedišče in besedilo v procesu učenja (d drugega in tujega) jezika

Besede so temeljna strukturna sestavina vsakega jezika in v kumulativnem procesu usvajanja tujega jezika osnova za razvoj sporazumevalne jezikovne zmožnosti. Za razvoj jezikovne zmožnosti je ključnega pomena prav poimenovalna/besedna/slovarska zmožnost, tj. »zmožnost poimenovanja prvin predmetnosti (bitij, stvari), njihovih lastnosti, njihove vrste, njihove količine, njihovega dejanja/stanja, sporočevalčevih miselnih procesov (vrednotenja, hotenja, prepričanja, doživljanja ...) itd. z besedami in stalnimi besednimi zvezami« (Bešter Turk 2011: 122). Za celostno obvladovanje jezika je ob poznavanju pomena besed pomembno tudi poznavanje pravil, kako se besede povezujejo v stavke, povedi in besedila, ter pravil za njihovo slušno oz. vidno oblikovanje. Tako so pomembne tudi upovedovalna/skladenjska/slovnična ter pravorečna in pravopisna zmožnost (Bešter Turk 2011: 122). Za celovit razvoj sporazumevalne zmožnosti sta ob jezikovni potrebni še sociolingvistična in pragmatična zmožnost (SEJO 2011).

Učni načrt za slovenščino v osnovni šoli (UN 2018: 11) v okviru razvijanja jezikovne in slogovne zmožnosti že v 1. VIO predvideva, da učenci (1) poimenujejo bitja, predmete, dejanja ipd. v svoji okolici ali na sliki s knjižnimi besedami in besednimi zvezami; (2) razlagajo dane besede oziroma besedne zveze iz besedila in jih smiselno uporabljajo v svojem besedilu; (3) navajajo knjižne besede iz istega tematskega polja, z nasprotnim, enakim, ožjim ali širšim pomenom; (4) tvorijo manjšalnice in

ljubkovalnice, ženski par moškemu in obratno, samostalniške izpeljanke iz glagolov (za živega in neživega vršilca dejanja, za dejanje in prostor dejanja) ter pridevniške izpeljanke iz samostalnikov (za svojino in snovnost) ipd. Učenci v tem obdobju že zaznavajo tudi rabo ekspresivnih besed, (ob koncu vzgojno-izobraževalnega obdobja) ločujejo pomensko podobne besede in razlagajo pomene manj običajnih oziroma neobičajnih besed. V okviru razvijanja recepcijske zmožnosti s tvorjenjem/ (po)ustvarjanjem ob umetnostnih besedilih pa med drugim razvijajo občutek za zvočnost jezika, in sicer tako, da iščejo rimane besede, »izmišljajo si nove besede (tudi nesmiselnice), besede daljšajo in krajšajo; tvorijo nove besede po vzorcu iz besedila, /.../ sestavijo besedilo, v katerega smiselno vključijo nove tvorjenke« (UN 2018: 17).

V 2. VIO učenci poimenovalno zmožnost po učnem načrtu za slovenščino (UN 2018: 21) razvijajo tako, da: (1) razlagajo dane besede oz. besedne zveze iz besedila in jih smiselno uporabljajo v svojem besedilu; (2) navajajo knjižne besede z nasprotnim, enakim, ožjim in širšim pomenom in besede iz iste besedne družine; (3) ob danem korenu navajajo knjižne besede iz iste besedne družine; (4) tvorijo pridevniške izpeljanke iz samostalnikov (za izvor in namembnost) ter samostalniške izpeljanke iz pridevnikov (za nosilca lastnosti, napravo in abstraktno lastnost); (5) razlagajo dane večpomenske besede in njihove pomene ponazarjajo v povedih; (6) v besedilu prepoznajo besede oz. besedne zveze s prenesenim pomenom in jih razložijo ipd.

UNP 2020 v okviru razvijanja jezikovne zmožnosti predvideva, da učeči se spoznavajo jezikovna sredstva, ki jih uporabljamo pri sporazumevanju, na glasoslovni, oblikoslovni, skladenjski, besedotvorni, besedilotvorni ter pravopisni in pravorečni ravni; učenci spoznavajo besedišče slovenskega jezika, razvijajo sposobnosti za razumevanje in tvorjenje govornih in zapisanih besedil.

Osrednja dejavnost pri pouku slovenščine kot drugega in tujega jezika je prav delo z besedilom – učeči se ob besedilu usvajajo besedišče, upoštevajoč načelo postopnosti in od znanega k neznanemu, razvijajo zmožnost bralnega in slušnega razumevanja, govorenja in pisanja ter spoznavajo slovnične vzorce. Razumevanje besedil se, kot poudarja tudi Krajnc Ivič (2021: 207–208), tesno povezuje z besediščem. Ker imajo učenci na tej stopnji še težave z razumevanjem osnovnega besedišča in posledično besedila, je v didaktičnih priporočilih *UNP 2020* za 1. VIO zavedeno, naj bo velik del dejavnosti ob obravnavi besedila namenjen prav delu z besediščem.

Besedišče s področja prehrane, ki je osrednje vodilo v nadaljevanju obravnavanega gradiva, se skladno z UNP 2020 obravnava v okviru teme *Vsakdan* v 1. in 2. vzgojno-izobraževalnem obdobju (VIO). Predvideno je, da učenci v 1. VIO poimenujejo hrano in pijačo, povedo, kaj radi jejo in pijejo, kaj želijo jesti in piti, kakšna je hrana in pijača; razumejo poimenovanja za hrano, pijačo ter jedilni pribor; seznanjajo se z navadami ob obedu in poznajo najbolj znane tradicionalne slovenske jedi. V 2. VIO povedo, česa ne jejo, uporabljajo že tudi količinske izraze; predstavijo navade, praznike in tradicionalne jedi ter razumejo in tudi napišejo preprost recept. Učeči se slovenščine kot drugega in tujega jezika tako v začetnem obdobju spoznavajo splošno, razširjeno besedje s področja prehrane, ob tem pa usvajajo temeljne slovnične zakonitosti, kot so mesto naglasa, izgovor, 1., 2. in 4. sklon samostalnika, lastnostni in vrstni pridevnik, osebne oblike glagolov, zanikanje glagolov, števnost in neštevnost samostalnikov, količinske izraze različnih tipov (Voršič 2019).

Med splošnimi zmožnostmi *SEJO* (2011: 125–132) posebej izpostavlja sociokulturno védenje. Za učečega se je znanje o družbi in kulturni skupnosti, v kateri se govori jezik, zelo pomembno, saj v nasprotju z drugimi vidiki znanja ni del učenčevih predhodnih izkušenj. Med osnovnimi značilnostmi, ki opisujejo določeno evropsko družbo in njeno kulturo, so tiste, ki se nanašajo na vsakdanje življenje, v okviru tega pa na hrano in pijačo (*SEJO* 2011: 125), in tudi tiste, ki se nanašajo na vrednote, prepričanja in stališča, v okviru tega pa tudi na književno umetnost (*SEJO* 2011: 127). Tudi UNP 2020 posebej izpostavlja razvijanje medkulturne zmožnosti, ki se kaže v pridobivanju sociokulturnega vedenja o značilnostih slovenske družbe in kulture, kar učečim se omogoča primerjavo z značilnostmi v svoji kulturi, in zmožnosti samostojnega učenja. V skladu z UNP 2020 se že v 1. VIO (R2) ob temi *Umetnost in kultura* učenci seznanjajo s krajšimi pravljicami in zgodbami, ob čemer spoznavajo pogosta pravljlična bitja (npr. *vila*, *škrat*) oz. najbolj znane slovenske pravljlične junake (npr. *Mojca Pokrajculja*). Umetnostna besedila na tej ravni služijo kot popestritev pouka, medtem ko so pri pouku slovenščine obvezno branje. Sicer pa je pri razvijanju razumevanja besedil nujno treba preseči delitve med jezikom in književnostjo, saj so vse strategije razumevanja umetnostnega besedila potrebne za razumevanje neumetnostnega besedila in obratno – tako postanejo priložnost za razvijanje razumevanja besedil vse jezikovnokomunikacijske interakcije, v katerih učeči se sodeluje (Krajnc Ivič 2020: 208). Torej tudi ob pripravi jedi, obedovanju ipd.

3.1 *Hrana in pijača* v gradivih za učenje slovenščine kot drugega in tujega jezika na začetni stopnji

Glavna načela usvajanja besedišča so po Gower, Phillips in Walters (2005: 145) pogostnost, postopnost, preprostost in konkretnost, kar pomeni, da se uvajajo pogoste besede pred manj frekvenčnimi, enostavne pred kompleksnejšimi, konkretne pred abstraktnimi ter splošno rabljene pred tistimi z omejeno rabo. Skladno s tem se na začetni stopnji usvajanja slovenščine kot drugega in tujega jezika v okviru prehranske tematike postopoma obravnava splošno, razširjeno besedje, ki poimenuje živila in jedi, npr. *čaj, čokolada, jabolko, koleraba, kruh, moka, orehi, paprika, smetana, sol; potica, štruklji; beli kruh, kislo zelje, navadni jogurt, pražen krompir, svinjska pečenka* (Voršič 2019). Ker je osnova za obravnavo nove teme navadno besedilo, se učeči se najprej srečajo z izrazno in slušno podobo besedja, vadijo mesto naglasa in izgovor (široki *e*, ozki *e*, široki *o*, ozki *o* ter *v*, *l* in *lj*, npr. *voda* : *kakav*; *mleko* : *jabolko* : *rogličček*), ter postopoma spoznavajo temeljne slovnične zakonitosti, kot so 1. in 4. sklon sam. ed. moškega, ženskega in srednjega spola, lastnostni (npr. *dober kruh*) in vrstni pridevnik (npr. *sadni jogurt*), pri čemer so glede ujemanja pridevnika s samostalnikom opozorjeni tudi na neobstojni *e* (npr. *grenek* – *grenka*) in preglas za *c*, *j*, *č*, *šč*, *š* pri samostalnikih srednjega spola (npr. *rdeče grozdje*), količinski izrazi različnih tipov (*dve pomaranči* – *veliko pomaranč* – *košarica pomaranč* – *2 kilograma pomaranč*), števnost, neštevnost samostalnikov, 2. sklon samostalnikov v ednini in množini. Ob prehranski leksiki se udeleženci srečajo tudi z glagoli, kot so *piti, jesti, kuhati*. Najprej usvajajo strukture tipa *rad* + os. oblika gl. + sam. 4. sklona (npr. *rad jem kruh*) ali *rad imam* + sam. 4. sklona (npr. *rad imam čaj*). Postopno spoznajo končnice za 1. in 3. os. množine ter vse oblike dvojine. Posebej so opozorjeni na glagole *iti, jesti* in *vedeti*, ki v 2. os. dvojine in množine ter v 3. os. dvojine dobijo *-s-* (*gresta, jeste, vesta*). Prav tako usvajajo zanikanje glagolov. Spoznajo tudi tipične časovne prislove *najprej, nato, potem, nazadnje* in prislovne zveze tipa *za zajtrk*.

4 Usvajanje jezika in spodbujanje medkulturne zmožnosti na primeru zbirke *Slovenske pripovedke*

Knjiga *Slovenske pripovedke* (2022) zajema sedem temeljnih poglavij, členjenih na podpoglavja. Vsako ima tridelno zgradbo: na začetku je literarno besedilo, tj. slovenska ljudska pravljica ali pripovedka, ki omenja hrano ali sestavine neke jedi, sledijo recepti tradicionalnih slovenskih jedi, nato pa so pod naslovom *S ščepcem soli*

dodane zanimivosti, povezane s hrano, začimbami in zelišči, prazniki in običaji, ljudskimi modrostmi, vražami, pregovori, podatki o naravnih danostih Slovenije, pravljičnimi junaki ipd.

Ljudsko slovstvo sodi v nesnovno kulturno dediščino posameznega naroda in sveta, zato je prav, da se pravljičnice, pripovedke in miti ohranjajo tudi v sodobnosti. Spoštljiv odnos do preteklosti kaže na zmožnost prepoznavanja medbesedilnih navezav na starejša literarna gradiva, hkrati pa nas povezuje kot človeštvo. V primerih, ko so skozi zgodbe predstavljeni kraji, običaji in ljudje, gre hkrati za spoznavanje kulturne in naravne dediščine.

V zbranih 26 pravljičnicah in pripovedkah so zastopane raznolike slovenske pokrajine (morje in soline, visokogorje s planinskim življem, panonska nižina z žitom ipd.). Vsaka pravljičnica oz. pripovedka se navezuje na neko jed oz. prehransko sestavino, sledijo pa kuharski recepti tradicionalnih jedi, ki se z literarnim delom smiselno povezujejo.

Kuharski recept je besedilna vrsta, prisotna v najrazličnejših kulturah in jezikih po vsem svetu. Osrednja tema kuharskega recepta, hrana in pijača, je tista, ki je tudi učencem, ki se učijo slovenščine kot drugega in tujega jezika, blizu, obenem pa tistim, ki jim slovenščina ni materni jezik, omogoča enostavno primerjavo z maternim jezikom in kulturo. Knjiga *Slovenske pripovedke* (2022) zajema 54 kuharskih receptov in učencem se slovenščine kot drugega in tujega jezika na začetni stopnji nudi širok nabor temeljnega besedišča o hrani in pijači oz. živilih in jedeh, značilnih za slovenski prostor, npr. *borovnice, buča, cimet, čebula, čemaž, češnja, fižol, hren, jabolko, jagode, jajca, juba, kaša, kis, klinčki, klobasa, kokoš, kolač, koleraba, kompot, koromač, kosmiči, krof, krompir, krub, kumarica, kumina, kvas, lešnik, marmelada, maslo, mast, med, meso, mleko, moka, olje, oreh, oves, paprika, paradiznik, peteršilj, polenta, poper, por, prepečenec, pršut, regrat, ribe, rozine, sir, skuta, sladkor, slanina, slive, smetana, sol, solata, svaljki, štruklji, šunka, testenine, zdrob, zelena, zelje, zemlja*. V širokem naboru besedja učenci tako lahko spoznavajo in usvajajo domače (npr. *česen, ječmen, korenček, mlinci, pogača, repa, sir, slanik, zelišče, žličnik*) in prevzeto (npr. *jogurt, njoki, parmezan, rižota, špinača*) besedje, ki ga morebiti lažje povežejo s svojim jezikom. Ob enobesednih leksemih spoznavajo tudi večbesedne, slednje pa v zavest usvajajo kot stalne besedne zveze, npr. *lororov list, sladka smetana, kisla kumarica, kislo zelje, vaniljev sladkor, oljčno olje, ovseni kosmiči, ostra moka, sube slive, ajdova kaša, limonin sok, krubovi cmoki*. Hkrati se seznanjajo še z drugim besedjem,

vezanim na tematsko polje, npr. *lonček, ponev, žlička; olupiti, pregnesti, soliti, zamesiti; kuhan, nariban, nasekljan; penasto*. Na osnovi poimenovanj določene hrane oz. prehranskih sestavin lahko učenci (v skladu s cilji razvijanja poimenovalne zmožnosti na razredni stopnji in didaktičnimi priporočili za razvijanje jezikovnih dejavnosti) tudi širijo besedišče z iskanjem sopomenk (npr. *kokošji – kurji*), protipomenk (npr. *črni : beli kruh*), nadpomenk in podpomenk (npr. *sadje – bruska*), z opazovanjem in tvorbo manjšalnic, npr. *cmok → cmoček, čebula → čebulica, bleb → hlebec, pogača → pogačica, štrukelj → štrukeljic; usukanec → usukanček*, in pridevniških izpeljank iz samostalnikov, npr. *bruska → bruskov, jabolko → jabolčen, oves → ovsen, riba → ribji*, morda pa tudi višjestopenjskih samostalniških tvorjenk, npr. *buča → bučen → bučnica; krompir → krompirjev → krompirjevka*.

Učenci tako usvajajo temeljno besedišče o hrani in njenih sestavinah, obenem pa se ob kuharskih receptih seznanjajo s tradicionalnimi slovenskimi jedmi in prihajajo v stik s t. i. etnološkim besedjem, posebnimi, avtohtonimi in narečnimi poimenovanji jedi, npr. *češplonc, čompe, cvirkača, slancati, močnik, pobla, potica, prekemaš, prežmuht, prinela, repjača, skutnca, solštangerli, tikvača, usukanci; brusvi krapi, goriška gubanca/hubanca, šalamov toč, zajčji ajmuht, kostelske hrge, loška smojka, japko f'ž'u*. In na tem mestu še posebej pride do izraza povezanost jezika s (prehransko) kulturno dediščino.

S tipičnimi jedmi so pogosto povezani tudi prazniki. Slovenska potica, ki je aprila 2021 dobila zaščito kot zajamčena tradicionalna posebnost (okrajšano ZTP, Uradni list EU 2021), se pripravlja zlasti za božič in veliko noč; na veliko noč so zapovedani še pirhi (pisanice, remenke), hren in šunka. V večjem delu Slovenije se praznuje pust, ko ne smejo manjkati krofi; na martinovo, ko se mošt spremeni v vino in je konec dela na polju, se pripravljajo perutnina (gos, raca, petelin), mlinci in rdeče zelje z jabolkom. Tradicionalni slovenski zajtrk vsebuje med, maslo in jabolko. Vse to so živila, ki so v zbranem gradivu pogosto omenjena.

V nadaljevanju je podrobneje predstavljen primer pravlјice *Janček Ježek*, ki lahko služi kot motivacija za učenje slovenščine kot drugega in tujega jezika na razredni stopnji. Besedilo je predstavljeno s pripadajočimi recepti in informativnim besedilom; izbrano je bilo zato, ker gre za res poznano slovensko ljudsko pravlјico, kruh kot temeljni zaplet zgodbe in osnova v receptih pa je hkrati tudi temeljno živilo.

4.1 *Janček Ježek* in kmečki kruh, kvasec ter poprtnik

Janček Ježek je ljudska pravljica, ki sta jo prvič objavila Julij Kontler in Anton Hren-Kompoljski v zbirki *Narodne pravljice iz Prekmurja I.* (1923, Maribor: Učiteljski dom). Vsebuje tipično pravljичno strukturo: dogaja se nekoč, zgodba se zaplete, ko odide junak od doma, kar se zgodi zaradi metamorfoze (predhodno se zgodi materina prepoved, ki je Janček ne upošteva), literarni lik je nato na preizkušnji, ki jo uspešno opravi, konec pravljice je srečen (konča se s poroko). Pripovedovalec v pravljici je tretjeoseben, zradba je sintetična, pojavljajo se pravljичna števila (sedem let je bil Janček v gozdu, grof ima tri hčere). Preobrazba, ko se človek zaradi kazni (v tem primeru materine graje in izrečenih besed o ježu) spremeni v žival, ima v tej pravljici ključno vlogo, saj Janček zaradi nje odide od doma. Metamorfoza je v pravljici vedno logična, rešitelj mora običajno opraviti eno ali tri dobra dela, da se žival spremeni nazaj v človeka (tretja hči se je zaradi ljubezni do očeta voljna poročiti z ježem). Najpomembnejšo pravljичno lastnost, enodimenzionalnost, vsebujejo vse ljudske pravljice. Pomeni namreč, da se vse, kar je v pravljici stvarnega (realnega) in čudežnega (irealnega), prepleta v enovito celoto. Realne osebe se družijo s pravljичnimi, živali, rastline in predmeti govorijo, ob tem pa bralec ne čuti nobenega začudenja. Vsi literarni liki živijo in delujejo torej v enem samem svetu (v eni sami dimenziji). Čas v pravljicah teče sicer linearno (časovno zaporedno), a bralec pogosti preskoki (na primer, da je Janček sedem let živel v gozdu, o čemer pa ne izvemo nič podrobnega) ne motijo, enako je s starostjo človeških likov, ki nima pretiranega vpliva na razvoj zgodbe (mali Janček – starost ni podana, nato je sedem let jež, nato se poroči). Tudi prostor realnega in irealnega dogajanja se ne izmenjuje med realnim in irealnim, torej literarni liki ne poznajo meje prehoda iz enega sveta v drugega (iz realnega v irealni svet in spet nazaj), pravljичni svet je en sam.

Pravljica *Janček Ježek* je za obravnavo primerna tudi zato, ker so ji dodani trije kuharski recepti, povezani z osnovnim živilom – kruhom, ki je ena ključnih besed slovenske kulinarike in kulture nasploh. In to ne samo slovenske, ampak širše po svetu, saj je v Chevalier-Gheerbrantovem *Slovarju simbolov* (1995: 292) kruh označen kot »simbol bistvene hrane«. Pravljici *Janček Ježek* sledijo kuharski recepti za kmečki kruh, kvasec in poprtnik s ptički. Natančnejše pojasnilo bi pri učencih že na začetku bržkone potrebovali poimenovanji *kvasec* in *poprtnik*. Za 1. VIO je tako za obravnavo primernejši prvi kuharski recept – recept za kmečki kruh, zato se najprej osredotočamo na tega.

Pred obravnavo kuharskega recepta je smiselno, da učitelj učencem postavi vprašanja, kot so npr. *kaj ste jedli za zajtrk, kaj navadno jeste za zajtrk, ali imate radi kruh; katere vrste kruh imate najraje; kako pogosto jeste kruh; kdaj navadno jeste kruh in ob kateri jedi; ali veste, katere sestavine potrebujemo za pripravo kruha*. Pogovarjati se je mogoče o tem, katere vrste kruha so na jedilniku v šoli, katere vrste kruha najpogosteje jedo doma ali v deželi, iz katere otroci prihajajo. Ob tem se dá pogovor napeljati na to, da v različnih kulturah jemo različne vrste kruha (npr. somun, čapati, naan, puri, mantou, tortilja) in ga na različne načine tudi pripravljamo. Kruh oz. vrste kruha otroci poimenujejo v maternem jeziku. Nadalje besedilo najprej počasi in razločno na glas prebere učitelj, nato pa, odvisno od stopnje in predznanja, tudi učenci. Tako se učenci srečajo z izrazno in slušno podobo besed v kuharskem receptu in tudi sami vadijo izgovor. Učitelj lahko za lažjo vizualno predstavo in večjo kreativnost prinese s seboj nekaj fotografij različnih sestavin – tistih, ki so v receptu za kmečki kruh zapisane, in drugih. Ko učitelj in učenci preberejo sestavine, ki jih potrebujejo za pripravo kmečkega kruha, izmed fotografij izberejo tiste s sestavinami, ki so z receptom predvidene. Besedišče, ki ga učenci spoznajo med prebiranjem sestavin za kmečki kruh, je sledeče: *polnozrnat pirina moka, navadna pšenična moka, kvas, kvasec, sol, voda, oljčno olje, ovseni kosmiči, lešnikova jedrca*. Ob enobesednih enotah otroci tako hitro slišijo tudi večbesedne, ki si jih zapomnijo kot stalne zveze, npr. *ovseni kosmiči, navadna moka, čajna žlička*.

Med navedenimi sestavinami so besedne zveze s samostalniškim jedrom in vrstnim pridevnikom, npr. *pirina moka, pšenična moka, oljčno olje, ovseni kosmiči, lešnikova jedrca*. Ker učenci že v 1. VIO obdobju tvorijo pridevniške izpeljanke iz samostalnikov (za svojino in snovnost) in obratno, jih ob navedenih sestavinah spodbudimo, da iščejo besede, iz katerih so zapisani pridevniki nastali, npr. *pirin* ← *pira*, *pšeničen* ← *pšenica*, *oljčen* ← *oljka*, *ovsen* ← *oves*, *lešnikov* ← *lešnik*. Ob tem lahko besedišče širimo tako, da otroke povprašamo, ali poznajo še katere druge vrste moke, olja, kosmičev (npr. *ajdova moka, ržena moka, koruzna moka, ovsena moka; sončnično olje, bučno olje, kokosovo olje; koruzni kosmiči, pirini kosmiči, čokoladni kosmiči*). Če smo zelo kreativni, lahko v majhnih posodicah ali vrečicah prinesemo različna semena, kosmiče, moko, da jih otroci vidijo in primerjajo, npr. koruzo, piro, ajdo, ovsene kosmiče, bučna in sončnična semena. Učencem lahko naročimo, da naštejejo ali zapišejo, katere sestavine bi po njihovem mnenju še lahko dodali v kruh, npr. *orebe, suho sadje*. To je lahko novo izhodišče za izpeljavo pridevnikov – če dodamo mleko, dobimo *mlečni kruh; maslo* → *masleni kruh, sadje* → *sadni kruh*.

Bralno razumevanje lahko pri otrocih preverimo tako, da jih vprašamo, kako je po receptu treba kmečki kruh oblikovati. Zavedeno je namreč, da napravimo ozke štručke. Učenci lahko to, kako si ozke štruške predstavljajo, narišejo. Dejavnost izkoristimo kot priložnost za pogovor o različnih oblikah in velikostih krušnih izdelkov, s tem pa učence napeljemo tudi na tvorbo manjšalnic, npr. *krub* – *krubek*, *štruca* – *štručka*, *hleb* – *hlebček*.

V opisanem postopku priprave kruha se učenci seznanjajo z različnimi oblikami in številom samostalnikov (npr. *sol*, *kosmiči*; *moke*, *moki*, *moko*), z vrstnimi in lastnostnimi pridevniki (npr. *oljčno olje*, *velika posoda*), in tipičnimi glagoli, ki so v receptu zapisani v 2. osebi množine: *zmešajte*, *solite*, *pripravite*, *zdrobite*, *zmeljite*, *stresite*, *vmešajte*, *gnetite*, *pregnetite*, *dodajajte*, *premažite*, *pecite* ...

Nenazadnje učeči se jezika v besedilu spoznavajo tudi kuhinjske pripomočke oz. pribor, ki jih za pripravo kruha potrebujemo: *žlička*, *posoda*, *lonček*, *skleda*, *pekač*, *pečica*. Po presoji (glede na stopnjo in predznanje) lahko poskusimo s prepoznavanjem in tvorbo manjšalnic, npr. *žlička* ← *žlica*, *lonček* ← *lonec*; *posoda* → *posodica*, *skleda* → *skledica*.

Isti kuharski recept lahko uporabimo tudi za obravnavo v 2. VIO. Vse dejavnosti so primerne tudi za učence 4. in 5. razreda, glede na predznanje in učne cilje pa jih lahko razširimo. Sicer pa sta za višjo stopnjo primerna kuharska recepta, ki sta zapisana v nadaljevanju. V kuharskem receptu za kmečki kruh je že med naštetimi sestavinami omenjen *kvasec*. To je najbrž beseda, za katero lahko predvidevamo, da je učenci, ki se slovenščine šele učijo, ne poznajo natančno. Povemo, da je *kvasec* kvasni nastavek, ki omogoči vzhajanje testa. Kuharski recept nam pove, kako ga pripravimo. Nabor sestavin, ki jih potrebujemo za kvasec, je skromen: *kvas*, *100 ml toplega mleka*, *1 čajna žlička moke*, *1 čajna žlička sladkorja*, nabor sestavin, ki jih potrebujemo za poprtnik s ptički, pa obširnejši: *1 kg moke*, *40 g kvasa in ostale sestavine za kvasec*, *2 veliki žlici sladkorja*, *2 čajni žlički soli*, *7 žlic stopljenega masla*, *1 žlica kisle smetane*, *4 rumenjaki*, *500 ml mlačnega mleka*, *150 ml ruma*, *1 jajce*, *sladka smetana za premaz*. Poprtnik sodi po strokovni monografiji *Okusiti Slovenijo* (Bogataj 2007) med najbolj znamenite tradicionalne slovenske vrste kruha. Je božična obredna jed oz. praznični kruh večinoma iz pšenične, lahko pa tudi ajdove ali ržene moke. Po tradiciji je poprtnik okrašen in skrit pod prtičem čaka na praznični dan. Od tod tudi ime zanj, pogosto

je poimenovan z različico *podprtnik* ali *poprtnjak*, zanj pa se pojavljajo še nekatera poimenovanja, npr. *božičnik*.

Vse dejavnosti, kot so zapisane pri obravnavi recepta za kmečki kruh, so uporabne tudi pri receptu za poprtnik. Učenci že ob prebiranju sestavin spoznavajo splošno besedišče s področja prehrane, le-to pa omogoča spoznavanje mesta naglasa, izgovor (npr. *sól, solí; sládkor, sladkórja*), spoznavanje 1., 2. in 4. sklona samostalnika (npr. *ptički, ptičkov, ptička*), lastnostnih (npr. *toplo mleko*) in vrstnih pridevnikov (npr. *čajna žlička*), spoznavanje osebnih oblik glagolov (npr. *razžyrkljajte, umešajte*) in zanikanje glagolov; v 2. VIO pa učencem že tudi podrobneje predstavimo števnost in neštevnost samostalnikov (npr. *žlica, žlici, žlice; voda, mleko, drožji*) ter količinske izraze različnih tipov (npr. *40 g kvasa, 300 ml mlačne vode, 1 čajna žlička sladkorja, pest ovsenih kosmičev*).

Recept za poprtnik je primeren tudi zato, ker sodi k tradicionalnim jedem, ki jih jemo ob praznikih. V 2. VIO po UNP 2 namreč učenci predstavijo navade, praznike in tradicionalne jedi ter razumejo in tudi napišejo preprost recept. To je lahko odlična priložnost za pogovor (in tudi pisanje) o tradicionalnih jedeh in praznikih drugod, v tistih deželah, iz katerih prihajajo učenci priseljenci.

V rubriki *S ščepcem soli* je ob pravljici *Janček Ježek* pojasnjena metamorfoza, navedenih pa je še nekaj naslovov pravljic, v katerih se človek spremeni v žival in nato nazaj v človeka. Učenci se slovenščine kot drugega in tujega jezika na razredni stopnji lahko na tem mestu prepoznajo in z morebitnim nadaljnjim učenjem povežejo npr. pravljico *Žabji kralj* bratov Grimm.

Slovenske pripovedke (2022) tako uresničujejo cilje, določene z UNP 2020, z različnih vidikov, v okviru sporazumevalne jezikovne zmožnosti (SEJO 2011) učenci razvijajo zlasti jezikovno (spoznavanje besedišča slovenskega jezika, s posebnim poudarkom na področju prehrane, razvijanje sposobnosti za razumevanje in tvorjenje zapisanih besedil) in pragmatično zmožnost (strategije za razumevanje in tvorjenje zapisanih besedil). Ob tem še posebej razvijajo medkulturno zmožnost in skladno z učnim načrtom za začetno učenje slovenščine pridobivajo sociokulturno védenje o značilnostih slovenske družbe in kulture, kar lahko primerjajo z značilnostmi v svoji kulturi. Hkrati krepijo zmožnost samostojnega učenja, saj zlahka primerjajo svoj materni jezik s slovenščino in drugimi jeziki, ki se jih učijo.

5 Sklep

»Jedro pravljic je izrazito človeška in zato mednarodna dobrina. Menda ni motiva, ki bi ne bil razširjen daleč po svetu.« (Matičetov 1955: 202) To je izhodišče, na podlagi katerega lahko vsak posameznik, ki se uči tujega jezika, zaradi preproste strukture sprejema/razume ljudske zgodbe. Bralec se ne ukvarja s strukturo ali kulturno tujostjo (Krakar Vogel 2020: 20–21), temveč lahko prav zaradi poznavanja podobnih besedil iz svojega maternega jezika usmeri bralne napore v spoznavanje in razumevanje besedišča. Podobno velja za kuharske recepte. Ob branju *Slovenskih pripovedek* (2022) učenci v prepletu umetnostnih (pravljice, pripovedke) in neumetnostnih (kuharski recepti) besedil usvajajo slovenščino in slovensko kulturno dediščino na treh ravneh: (1) z vidika jezika in prehranskega besedišča; (2) z vidika slovenskih praznikov, običajev in navad; (3) z vidika slovenske ljudske književnosti za otroke. Pravljice in pripovedke iz ljudskega slovstva so kulturna dobrina sveta, v rubriki *S ščepec soli* pa so zbrane zanimivosti, ki presegajo zgolj (slovensko) kulturno dediščino, vsebujejo tudi priporočila za branje gradiv, ki so tematsko sorodna ali pa imajo podobne literarne like, omenjajo enaka živila, zelišča, pijače ipd. Ščepec soli ni le »količina česa, ki se lahko naenkrat zagradi, drži s konicami teh prstov« (*JSKJ 2*), temveč je tudi frazem o pameti. V primeru učenja slovenščine kot drugega in tujega jezika bi ta ščepec soli smeli razumeti tudi kot napredek v znanju jezika.

Literatura in viri

- Marija BEŠTER TURK, 2011: Sporazumevalna zmožnost – eden izmed temeljnih ciljev pouka slovenščine. *Jezik in slovstvo* 56/3–4, 122–127.
- Janez BOGATAJ, 2007: *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Darila Rokus.
- Jean CHEVALIER, Alain GHEERBRANT, 1994: *Slovar simbolov: miti, sanje, liki, običaji, barve, števila*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Dragica HARAMIJA, 2019: Ljudske pravljice v osnovni šoli. *Jezik in slovstvo* 64/3–4, 17–28.
- Dragica HARAMIJA (ur.), 2021: *Gradniki bralne pismenosti: teoretična izhodišča*. Maribor: Univerzitetna založba UM: Pedagoška fakulteta; Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo. Dostop 13. 3. 2023 na <https://press.um.si/index.php/ump/catalog/book/515>.
- Katarina JAKLITSCH JAKŠE, Dragica HARAMIJA, 2021: Razvijanje družinske pismenosti in medkulturnih odnosov ob kuharskih knjigah za (predšolske) otroke. *Pogledi na slovenščino kot prvi jezik v zgodnjem izobraževanju*. Ur. Dragica Haramija. Maribor: Univerza v Mariboru, Univerzitetna založba: Pedagoška fakulteta. 377–405. Dostop 13. 3. 2023 na <https://press.um.si/index.php/ump/catalog/book/583>.
- Vladimir JAKOVLJEVIČ PROPP, 2005: *Morfologija pravljice*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Mihaela KNEZ, Matej KLEMEN, Damjana KERN ANDOLJŠEK, Katja KRALJ, 2020: *Začetni pouk slovenščine za učence priseljence. Program osnovna šola, Prvo vzgojno-izobraževalno obdobje*. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.

- Mihaela KNEZ, Matej KLEMEN, Damjana KERN ANDOLJŠEK, Katja KRALJ, 2020: *Začetni pouk slovenščine za učence priseljence. Program osnovna šola, Drugo vzgojno-izobraževalno obdobje*. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- Boža KRAKAR VOGEL, 2020: *Didaktika književnosti pri pouku slovenščine*. Ljubljana: Rokus Klett.
- Mira KRAJNC IVIČ, 2020: Razumevanje besedil. 7. gradnik. *Gradniki bralne pismenosti: teoretična izhodišča*. Ur. Dragica Haramija. Maribor: Univerzitetna založba UM: Pedagoška fakulteta; Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo. Dostop 16. 3. 2023 na <https://press.um.si/index.php/ump/catalog/book/515>.
- Monika KROPEJ, 1995: *Pravljica in stvarnost: Odsev stvarnosti v slovenskih ljudskih pravljičah in povedkah ob primerih iz Štrekeljeve zapuščine*. Ljubljana: ZRC SAZU.
- Max LÜTHI, 2011: *Evropska pravljica: forma in narava*. Ljubljana: Založba Sophia.
- Milko MATIČETOV, 1955: K drugi izdaji slovenskih pravljič. *Slovenske narodne pravljice*. Ur. Alojzij Bolhar. Ljubljana: Mladinska knjiga. 199–202.
- SEJO: *Skupni evropski jezikovni okvir: učenje, poučevanje, ocenjevanje*. El. knjiga. Ljubljana: Ministrstvo RS za šolstvo in šport, Urad za razvoj šolstva, 2011. Dostop 20. 3. 2023 na <https://centerslo.si/wp-content/uploads/2015/10/SEJO-komplet-za-splet.pdf>.
- UN: *Učni načrt. Slovenščina* (posodobljena izdaja). Ljubljana: Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, Zavod RS za šolstvo, 2018. Dostop 20. 3. 2023 na https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Osnovna-sola/Ucni-nacrti/obvezni/UN_slovenscina.pdf.
- Uradni list Evropske unije C189, 2018: *Ključne kompetence za vseživljenjsko učenje*. Dostop 18. 3. 2023 na <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2018:189:FULL&f%20rom=SL>.
- Uradni list Evropske unije L137/12, 2021: *Slovenska potica*. Dostop 22. 3. 2023 na <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R00656&from=SL>.
- Marija STANONIK, 1999: *Slovenska slovstvena folklor*. Ljubljana: DZS. (Zbirka Klasije).
- Zala STANONIK (ur.), 2022: *Slovenske pripovedke*. Maribor: Založba Pivec.
- Ines VORŠIČ, 2022: Okus slovenščine: leksika tematskega polja hrana in pijača v gradivih za učenje slovenščine kot drugega in tujega jezika. Ur. Simona Pulko, Melita Zemljak Jontes. *Slovenščina kot drugi in tuji jezik v izobraževanju*. 3. mednarodna znanstvena konferenca Slavistični premisleki, Maribor, 20. 11. 2019. Maribor: Univerza v Mariboru, Univerzitetna založba. Dostop 22. 3. 2023 na <https://press.um.si/index.php/ump/catalog/book/740>.