

GERMANIZMI U TERMINOLOGIJI GASTRONOMIJE I KULINARSTVA I NJIHOVI PREVODNI EKVIVALENTI NA JEZIKU STRUKE

Andrea Žerajić

Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, Srbija
andreazerajic@gmail.com

GERMANISMS IN THE GASTRONOMIC TERMINOLOGY AND THEIR TRANSLATION EQUIVALENTS IN THE PROFESSIONAL LANGUAGE

Abstract

Due to the fact that the period of germanization of the linguistic system of the Serbian language as a result of the actual political situations left its mark in many areas of political, economic, and social life, as well as in the field of vocabulary used in everyday speech, several questions arise: what is the frequency of germanisms in the language of gastronomy and culinary art (cooking, confectionery, bakery, butchery) and to which extent did the original terms suffer modifications in the course of adapting to the lexical peculiarities of the Serbian language? This topic is certainly closely related to the expected future competence of professional staff in the use of appropriate terminology in their professional communication. The paper aims to determine the extent to which German words became "domesticated" in everyday language of professional gastronomy, whether they are used in an identical meaning by all participants of certain activities in this area and whether we can say that the professional terminology is adequately chosen and adjusted to the needs of the educational process aimed at training students for work in the chosen profession.

Key words: *germanisms, gastronomy, technical terminology, translation equivalents at L2*

Izvod

S obzirom na činjenicu da je period germanizacije jezičkog sistema srpskog jezika, kao posledice aktuelnih političkih dešavanja i previranja, ostavio traga u mnogim oblastima političkog, ekonomskog, društvenog života, ali i na polju vokabulara koji se upotrebljava u svakodnevnom govoru, postavlja se pitanje kolika je učestalost germanizama u jeziku gastronomije i kulinartva (kuvarstva, poslastičarstva, pekarstva, mesarstva) i u kojoj meri su izvorni termini pretrpeli modifikacije prilagođavajući se leksičkim osobenostima srpskoga jezika. Ova tema svakako je u uskoj vezi sa očekivanom kompetencijom budućeg stručnog kadra po pitanju upotrebe odgovarajuće terminologije u L2. Rad ima za cilj da utvrdi u kojoj su meri nemačke reči postale „odomaćene“ u svakodnevnom jeziku gastronske struke, da li je njihovo imenovanje jednoznačno za sve učesnike određene aktivnosti u ovoj oblasti i možemo li reći da je ta stručna terminologija adekvatna za osposobljavanje studentske populacije za rad u struci.

Cljučne reči: *germanizmi, gastronomija, stručna terminologija, prevodni ekvivalenti na L2*

UVOD

U poslednje vreme oblast jezika struke postaje nesumnjivo jedna od zapaženijih oblasti primenjene lingvistike. S obzirom da istraživanja u ovoj oblasti sve više uzimaju maha, veoma je važno ustanoviti šta je zapravo predmet istraživanja u oblasti jezika struke. Ako pođemo od definicije Hoffmana koji pod jezikom struke smatra „sva jezička sredstva koja se koriste u strukovno specifičnoj oblasti komunikacije kako bi se omogućilo razumevanje i sporazumevanje među stručnjacima te oblasti“ (Hoffmann, 1985: 53), izvodi se zaključak da su smisao i svrha jezika struke osposobiti učenike, tj. studente da se informišu i sporazumeju na njima bliskom, stručnom jeziku ali u okviru jedne druge dimenzije – na stranom jeziku. Na osnovu ovoga da se zaključiti da je jezik struke apstraktan pojam kojim je obuhvaćeno više situacija upotrebe jezika, a kojim se, ipak ne definiše tačan predmet istraživanja.

RASLOJAVANJE JEZIKA STRUKE

Jedan od zadataka teorije jezika struke svakako je utvrđivanje situacija u kojima se jezik struke upotrebljava u komunikaciji. Shodno tome, jezik struke se raslojava horizontalno i kao varijetet definiše se lingvistika jezika struke kao celina svih jezičkih sredstava koja se koriste u oblasti nauke o jeziku kako bi se omogućila komunikacija među stručnim kadrom. Za dalje preciziranje podele jezika struke uvodi se kriterijum stepena stručnosti što vodi vertikalnom raslojavanju jezika struke (Ischreyt, 1965:38).

Osnovni kriterijumi vertikalne diferencijacije jezika struke prema H. Ischreyt (1965: 38) su situacije upotrebe, stepen stručnosti, formalnost, krug korisnika i različita srodnost sa ostalim jezičkim realizacijama, kao npr. opštim jezikom. On jezike deli na jezik nauke, tj. teorije, stručni govorni jezik i takozvani jezik distributera. W. von Hahn jezičku teoriju smatra „najoštrijom formom jezika struke“ koja abstrahuje stručni govorni jezik i definiše terminološke sisteme i norme i javlja se skoro isključivo u pisanoj formi (v. Hahn 1980: 391). Stručni govorni jezik koriste u svakodnevnoj komunikaciji kako neobrazovani radnici tako i obrazovani stručnjaci. On može da se javi kao stručni žargon ili npr. kao interni izveštaj i naglašava pojednostavljene i smanjene terminološke sisteme. (v. Hahn 1980: 392). Jezik distributera služi komunikaciji između stručnjaka neke struke i laika, a smatra se i jezikom popularne nauke (v. Hahn 1980: 392). Upravo je modernizacija nauke i tehnike, kao i ekonomskog, političkog i kulturnog života, dovela je do umnožavanja jezika struke i samim tim otežala njihovu klasifikaciju.

TUMAČENJE STRUČNIH TERMINA

Stručne reči (termini) od posebnog su značaja za analizu jezika struke s obzirom da su nosioci ključnih informacija stručne komunikacije. Sa polja

leksike ove lekseme su pre svega nosioci samog sadržaja teksta i samim tim moraju biti deo konteksta. Osim toga očekuje se da stručne reči budu egzaktnе, jednoznačne, stilističke, stilski neutralne i treba da omogućе ekonomičnost u iskazu. Polise mij a u stručnim tekstovima se izbegava normiranjem, tj. standardizovanjem leksema koje time postaju deo zvaničnog rečnika određenog jezika struke.

Iz toga sledi da su glavne tekstualne osobenosti tekstova na jeziku struke: koherentnost, koja podrazumeva logičan, sadržinski smislen sled teksta i kohezija koja se postiže uz pomoć destruktora koje su studenti u prevodima zaobilazili.

Teškoće u tumačenju stručnih termina proizlaze iz toga da one ne predstavljaju jednostavne leksičke jedinice već su refleksi sveobuhvatnog znanja iz date stručne oblasti. One svojim semantičkim obeležjima služe što je moguće preciznijem i egzaktnijem opisu jednog specifičnog segmenta stručne oblasti. Time jezik struke pruža ujedno pojmovnu i jezičku tačnost čime se stvara posebna veza između jezika i objektivne stvarnosti (Jung 2010: 2).

Herman Paul (Hermann Paul) govori u svojoj knjizi *Prinzipien der Sprachgeschichte*, čije je drugo izdanje izdato u Frajburgu 1898. godine, o takozvanom „jezičkom mešanju“ (Sprachmischung) i definiše ga kao „uticaj jednog jezika na drugi jezik, koji se skoro ili u potpunosti ne koristi, ali je tako snažno izdiferenciran, da mora posebno da se nauči“. (Paul 1966: 390). U ovoj definiciji Paul govori o jednom bitnom uslovu za jezičko mešanje – o vladanju jednim ili više jezika. Elemente stranog jezika mogu da uvedu u maternji jezik samo osobe koje vladaju bar jednim stranim jezikom. Paul ističe da je određen minimum vladanja stranim jezikom potreban kako bi kontakt mogao da se ostvari.

JEZIK STRUKE NA VISOKOOBRAZOVNIM INSTITUCIJAMA

Strani jezik kao jezik struke obavezan je od prve godine na svim fakultetima akademskih i strukovnih studija i to je najčešće, mada ne i isključivo, engleski jezik. Stoga smo se u fazi planiranja ove deskriptivne studije vodili time da se od studenata date visokoobrazovne institucije očekuje da nakon završetka svog školovanja vladaju stručnom terminologijom u praktičnoj primeni svojih znanja. S obzirom da je nemački jezik jedan od jezika koji su u ponudi Visoke hotelijerske škole strukovnih studija počev od prve godine (strani jezik ima status izbornog i osim nemačkog u ponudi su francuski i ruski. Izborni strani jezik se uči tokom pet od ukupno šest semestara prema propisanom silabusu sa fondom od 3 časa nedeljno što podrazumeva jedan čas predavanja i dva časa vežbi), hteli smo da utvrdimo koji stručni termini iz oblasti gastronomije i kulinarstva potiču iz nemačkog jezika i jednoznačno označavaju određene aktivnosti i samim tim olakšavaju snalaženje u struci. Problemi sa kojima se studenti susreću prilikom prevodenja određenih reči mogu da nastanu ili kao

rezultat nedovoljnog opšteg znanja ciljnog jezika, u konkretnom slučaju nemačkog, ili stručnih termina.

DIJAHRONI RAZVOJ GERMANIZAMA U SRPSKOM JEZIKU

Po Šnevajsu (Schneeweiss, 1960: 165) prvi jači uticaj na srpski jezik dogodio se prilikom primanja hrišćanstva kada se čitav niz novih reči našao u srpskom jeziku. Iz svakodnevnog života među najranijim pozajmljenicama nalaze se: kuhinja – svn. chuhhina, škrinja – svnem. skrīni, pehar – svnem. pehhāri, čabar – svnem. zwibar, mlin – svnem. muli(n), vaga – svnem. wāga.

Čitav niz reči nemačkog porekla upotrebljavamo u svakodnevnoj komunikaciji u svim domenima, a da vrlo često nismo ni svesni kog su porekla date reči. U kontekstu terminologije kulinarstva najopštiju upotrebu pronalaze reči poput: *kifla* (*Kipferl*), *perec* (*Brezel*), *knedla* (*Knödel*) *štrudla* (*Strudel*), *špajz* (*Speis*), *šporet* (*Sparherd*), *dinstati* (*dünsten*), *šnicla* (*Schnitzel*), *supa* (*Suppe*), *kuĝla* (*Kugel*), *šnit* (*Schnitte*), *slag* (*Schlagsahne/Sahne*), *keĝner* (*Kellner*), *flaša* (*Flasche*), *šank* (*Schank*).

Čak i srpska reč „hleb“ dolazi iz starovisokonemačkog hleip, leip (Trivunac 1937: 7).

Još otkada je Vuk Stefanović Karadžić za osnovu uzeo novoštokavski dijalekat, srpski književni jezik je zasnovan na govoru srpskog naroda, tj. jeziku seljaka na kome je i stvarana narodna usmena književnost. Na dijahorni razvoj jezika, njegove promene, leksičko obogaćivanje i stilsku funkcionalizaciju uticali su brojni faktori kao što su: društvo koje se stalno razvija i društveni odnosi, naučni i privredni razvoj.

Značajan deo leksičkog fonda srpskog jezika čine pozajmljenice iz drugih jezika. Geografska bliskost, kulturna i civilizacijska prožimanja i privredne veze čine da u srpskom govornom i književnom jeziku postoji veliki broj pozajmljenih reči iz drugih jezika koje su pretrepele glasovno, formalno i gramatičko prilagođavanje leksici srpskoga jezika. Preuzimanje reči iz drugih stranih jezika prirodan je proces koji se dešava i u srpskom jeziku. U srpskom jeziku najčešće su pozajmljivane reči iz jezika susednih zemalja ili zemalja koje su sa Srbijom imale određene kulturno-istorijske veze. Takve reči su najčešće došle iz mađarskog, turskog, nemačkog, češkog, engleskog, ruskog jezika. One iz stranog jezika preko srpskog narodnog jezika najpre ulaze u književni jezik i tako postaju integralni deo leksičkog fonda srpskog jezika. Takve reči su se u toj meri odomaćile u srpskom jeziku da se gotovo i ne vidi razlika niti se u brojnim slučajevima raspoznaje da je u pitanju pozajmljena reč, drugim rečima, kada su jednom prešle u svakodnevnu upotrebu, pozajmljenice su u srpskom jeziku sačuvalе svoje značenje i sferu svoje upotrebe, ali su se prilagodile tvorbenim i morfološkim pravilima srpskog jezika, kao što su nastavci za oblik ili promena kroz padeže. Osim toga, fond reči koji se razvija zahvaljujući pozajmljenicama vrlo je razvijen.

U srpskom jeziku reči iz stranih jezika mogu se na dva načina preuzimati:
 I Pozajmljivanjem osnovnog oblika reči iz određenog stranog jezika, npr: *štrudla, buter, vaga, milhbrot*;

II Kalkiranjem (bukvalnim prevodom strane reči) čime nastaju reči koje se nazivaju kalkovi.

Dolaskom nemačkih rudara u srednjem veku u Srbiju stižu i reči iz oblasti rudarstva. Danas je veliki broj njih odavno prestao da se koristi i predstavlja već zaboravljene arhaizme. Najveći broj pozajmljenica u srpski jezik pristigao je između XVIII i XIX veka iz novovisokonemačkog (koji počinje da se razlikuje od oko druge polovine XVII veka) što je zapravo najveći trag germanske leksike u srpskom jeziku, a jedna od značajnih oblasti koja je prihvatila germanizme u ovom periodu jeste upravo oblast kulinarstva: *früštuk – nem, Frühstück*; načini spremanja jela: *pohovati – nem. pochen, dinstati – nem. dünsten, supa – nem. Suppe, filovati – nem. füllen, šnicla – nem. Schnitzel, šunka – nem. Schinken*, zatim nazivi za jela od brašna: *knedla – nem, Knödel, nokle – nem. Nocke, štrudla – nem, Strudel, zemička – nem. Semmel, kifla – nem. Kipfel, milibrot – nem. Milchbrot, vekna – nem. Wecke, krofna – nem. Krapfen, vermut – nem. Wermut, torta – nem. Torte*.

U drugoj polovini XX veka inovacije u jezičkom smislu su vezane delom za tzv. “gastarbajtere“ koji su odlazili na privremeni rad u Nemačku, Austriju ili Švajcarsku i sa sobom donosili novine i nazive za njih, a delom kao posledica svetske globalizacije: *šank/šanker – nem. Schank, vafla – nem. Waffel, viršla – nem. Würstel, frankfurter – Frankfurter, krenviršla – nem. Krenwürstel, laks – nem. Lachs (losos)*.

U narednim tabelama prikazani su primeri reči iz oblasti kulinarstva koje su izvorno preuzete iz nemačkog jezika i tokom dijahronog razvoja srpskog jezika, pretrpele promene u formalnom smislu, uključujući gramatičke oblike i izgovor, i kao takve čine leksički fond jezika struke.

Auflauf	auf [mhd, ahd. ūf] Lauf, der [mhd, ahd. louf]	Auflauf, der	u šporetu zapečena jela od testa, npr. sa sirom i šunkom
aufšnit	auf [mhd, ahd. ūf] Schnitt, der [mhd. ahd. snit]	Aufschnitt, der	različite vrste sireva, šunki, narezaka na tanjiru
bakobst	backen [mhd. backen, ahd. backan]	Backobst, das	suvo voće
bajlage	bei [ahd. mhd. bī] legen [mhd. legen, ahd. leg()]	Beilage, die	prilog (uz jelo) (krompir, pirinač, salate...)

biskvit	[ital. biscotto<mlat. biscoctus]	Biskotte, die	vrsta kekisa
buter/puter	[mhd. buter, ahd. butera<lat. butyrum<griech. bouútyron]	Butter, die	maslac, puter
dampfovati	[mhd. dempfen, ahd. demphan]	dämpfen	kuvati na pari
dekla	decken: [mhd. decken, ahd. decken, decchen]	Deckel, der	poklopac
dinstati	dunsten: [mhd. dunsten, dúnsten]	dünsten	spremati jelo u zatvorenoj posudi sa malo masti ili spremiti na pari
escajg		Esszeug, das (samo u Austriji)	pribor za ručavanje
faširati	[austr. Fasch=Farce] farcieren:	faschieren (u Austriji)	mleti ili krupno seckati meso
friško	[mhd., ahd. frisc]	frisch	sveže; upravo napravljeno
frankfurter		Frankfurter, der	vrsta kobasice od svinjskog mesa i začina, pomalo dimljena
fruštuk	[mhd. vrúe(je), ahd. fruoji] [mhd. stücke, ahd. stucki]	Frühstück, das	doručak
filing	[mhd. vüllen, ahd. fullen, fulljan]	Füllung, die < füllen	punjenje (nadev)
garnirati	Izvorno preuzeto iz starofrancuskog [garnir], u nemačkom dodat sufiks -ieren za izvođeje glagola	garnieren	ukrasiti neko jelo (tortu šlagom, meso majonezom ili povrćem)
glivajn	Glühen [mhd. glüe(je)n, ahd. gluoen]	Glühwein, der	kuvano vino

gemišt	<mischen [mhd. mischen, ahd. miscan]	gemischt	mešavina vina sa gaziranom vodom (hrv), srpski <i>špricer</i>
gevirc	Würzen [mhd. würzen]	Gewürz, das	začin; mešavina začina koja se priprema u kuhinji i dodaje u jelo; gulaš-gevirc - peršun, slanina, beli luk, kim.
gost	[mhd., ahd. gast]	Gast, der	posetilac
griz	[mhd. grieç, ahd. grioç]	Grieß, der (Grießbrei, der)	grubo mleveno brašno/kaša od griza
haringa	[mhd. hærinc, ahd. hārinc]	Hering/Salzfisc h, der	morska riba slična sardeli
hleb	hleī		
hren	[mhd. krēn, chrēn]	Kren, der (naročito u Austriji i u kontekstu senf)	ren - višegodišnja zeljasta biljka koja vodi poreklo sa Mediterana i zapadne Azije. Koren se vadi od juna do novembra, a list se bere od maja do oktobra (leksema nije ni u jednom rečniku zabeležena, ali nedvosmisleno predstavlja germanizam
kelner	[mhd. kelnære, ahd. kelnāri]	Kellner, der	konobar (u starovisokonemačkom upravnik vinskog podruma; neko ko nadgleda podrum)< Keller, der - podrum
keks	[engl. cakes, Pl.> cake=Kuchen]	Keks, der/das (u Austriji)	vrsta poslastice
kifla	Kipf, der [mhd. kipf(e), ahd. kipf(a)]	Kipferl, das (u Bavarskoj i Austriji)	vrsta peciva u obliku polumeseca, rog, roščić
Kirškuchen	Kirshce, die [mhd. Kirse, ahd. chirsa]	Kirsche, die	kolač od trešnje

knap	[niederd. knap(p)]	knapp	odgovarajuć, taman; malo, uzano
knedla	[spätmhd. knödel] [mhd., ahd. klōß]	Knödel, der/Klössel, die (u Austriji)	knedla
kompot	[frz. compote<lat. comositum]	Kompott, das	kuvano voće
konditor	[lat. conditor], condire (pripremati nešto ukusno)	Konditorei, die	poslastičar; poslastičarnica
kotlet	[frz. côte<afrz. coste<lat. costa]	Kotelett, das	komad mesa
krigla	[mhd. kruoc, ahd. kruog]	Krügeľ, der	vrsta čaše za pivo
krenviršla, hrenovka	[mhd. krēn, chrēn, iz slovenskog] Würstel, der []	Krenwürstel, der	vrsta malih kobasica (javlja se u gradovima oko 18. veka (Schneeweiss, 1960: 28))
krofna	[mhd. krāpfe, ahd. krāpho] – kuka, zakačka, kvačilo	Krapfen, der	vrsta poslastice od testa
kugla	[mhd. kugel(e)]	Kugel, der	kugla (sladoleda)
kim	[mhd. kūmel, ahd. kumil]	Kümmel, der	vrsta začina
laks	[mhd, ahd. lahs]	Lachs, der	losos
lebkuhen	[mhd. leb()e]kuoche	Lebkuchen, der	Hlebni kolač pravljen sa sirupom ili medom I raznim začinima
lorber	[mhd. lōrbērm, ahd. lōrberi]	Lorbeer, der	lovor
milhbrot	Milch, die [mhd. Milch, ahd. miluh] Brot, das [mhd. Brōt, ahd. prōt]	Milchbrot, das	mlečni hleb

modla	[mhd. model, ahd. modul<lat./ modulus]	Model, der	kalup
muskatnus	[mhd. muscāt<afrz. muscate<mlat. muscata]	\Muskatnuss, der	muskatni orah
musli	Mousse, die <[møs] - Schaum<lat. mulsum	Mus, das = Müsli od švajcarske varijante sa MUS muos	mešavina žitarica, sušenog voća, meda i drugih sastojaka, obično se služi sa mlekom ili jogurtom
nokle	Nock, der [preuzeto iz niskonemačkog]; sufiks -erl je tipičan za Bavarsku i Austriju	Nockerl, das	knedle za supu od griza ili brašna, ali i prilog uz glavno jelo
pereca	Brezel, der [mhd. brēzel, ahd. brez[i]tella, brecedela<lat. brachium] (perec podseća na savijenu ruku)	Brezel, die (karakteristično za Austriju i Bavarsku)	vrsta peciva
pleh	[mhd. blech, ahd. bleh]	Blech, das	plitka limena posuda za pečenje; tepsija
rafinada	[franz. raffinade]	Raffinade, die	sitno samleven, pročišćen šećer
rolada (hrv.), rolat (srp.)	[franz. roulade]	Roulade, die	komadi mesa poslagani sa slaninom, crnim lukom i krastavcima, urolano i zapečeno
sos	[frz. sauce<vlat. salsa, lat. salsus; mhd. salse]	Soße, die (Sauce, die)	sos
supa	[niederd. <mniederd. suppe]	Suppe, Brühe, die	tečno jelo od kvanog mesa, povrća i začina, bistra čorba
šaum	[mhd. schüm, ahd. scüm]	Schaum, der	pena od belanaca

šnicla	[spätmhd. snitzel]	Schnitzel, das	odrezak, komad mesa često pečen u tiganju ili u saftu
šnita	[mhd. ahd. snit]	Schnitte, die	kriška, komad
špek	[mhd. spec, ahd. spek]	Speck, der	mast; slanina
špajz	[mhd. spīse, ahd. spīsa]	Speis, der/ Speisekammer, die (čak je i jedno od značenja druge reči mesto gde se ostavljaju zalihe)	ostava/jelo
šporet	[mhd. sparn, ahd. spāren], [mhd. hert, ahd. herd]	Sparherd, der	štednjak
štrudla	[spätmhd.s, strodel, ahd. stredan]	Strudel, der	savijača, vrsta poslastice;
šunka	[mhd. schinke, ahd. scinco]	Schinken, der	vrsta suhomesnatog proizvoda
vafla	[niederl. wafel]	Waffel, die	galeta ili bakin kolač
vekna	[mhd. wecke, ahd. wecki]	Wecken, der (najčešće u Austriji)	hleb određenog oblika
vermut	[mhd. vermuot, ahd. wer(i)muota]	Wermut, der	vrsta desertnog gorkoslatkog vina na bazi pelina
viršla	[mhd., ahd. vurst]	Würstchen, das	hrenovka, vrsta kobasice za kuvanje
zemička	[mhd. Semel(e), ahd. semala<lat. simila]	Semmel, der (u Austriji)	vrsta peciva

REČI KOJE OPISUJU JEDNU ILI VIŠE STRUČNIH RADNJI

anšlagovati<	[mhd. slac, ahd. slag]	koren reči potiče od:	prebacivati testo oklagijom ili pomoću laminatora
--------------	------------------------	-----------------------	---

šlag		Schlag, der/Schlagsahne (u Austriji: naročito za kafu)	ulupan sneg (u kulinarstvu)/pena (šlag za kafu)
anzecovati	an [mhd. an(e), ahd. an(a)] setzen [mhd. setzen, ahd. sezzen]	ansetzen	razbiti led na sitne komade
aspik		Aspik, der	izbistrenmesni žele dobijen iskuvavanjem kostiju, mesa, povrća i začina.
ausmasirati	die Masse [mhd. masse, späthd. massa<lat. massa]	Masse, die; (aus)massieren	oblaganje kalupa ili forme aspikom ili želeom
ausštehovati		ausstechen	oblikovati testo ili masu modlom
dinstati	[mhd. dunsten, dünsten]	dünsten	spremati jelo na pari u zatvorenoj posudi na malo masti ili tečnosti
fil filovati	Fülle, die [mhd. Vülle, ahd. fullī] füllen [ahd. vüllen, ahd. fullen, fulljan]	füllen; Füllung, die	farc, nadev, smesa za punjenje mesa, živine, povrća; nadevati, puniti neku namirnicu nadevom (filom).
fortlegovati	vor [mhd. Vor, ahd. fora] legen [mhd. legen, ahd. le(g)gan]	vorlegen	prenositi namirnicu viljuškom ili kašikom koristeći samo jednu ruku.
garnirati	[frz. garnir]	Garnieren; Garnitur, die	ukrašavati tortu
glazirati	Glas, das [mhd., ahd. glas]	glasieren; Glasur, die	premazivanje jela ili peciva
ibercigovati	[mhd. ziehen, ahd. ziohan]	überziehen	preliti manji kolač umakanjem u preliv; prelivanje minjona
klajster	[mhd. klīster]	Kleister, der (lepljiva masa)	brašno razmućeno u hladnoj vodi ili mleku, za

			zgušnjavanje nekih jela.
macerirati	[<lat. maceratio: macerare, mazerieren]	mazerieren	natopiti određene sastojke u tečnost radi aromatizacije, npr. suvo voće u rum
modelovati	[mhd. modelen]	modeln	modelovati, menjati izgled nečemu
natrenkovati	[mhd.trenken, ajd. trenkan]	tränken	navlažiti aromatizovanom tečnošću biskvitnu masu u maloj količini
poštaubovati	[mhd. stöuben, ahd. stouben]	Stäuben Staub, der	posuti brašnom proizvod, testo ili biskvitnu masu
restovati	[mhd. rœsten, ahd. rōsten]	rösten	pržiti neku namirnicu na plitkoj masnoći.
rolovati	[ahd. rollen<afrz. ro(l)ler]	rollen	uviti, umotati neku namirnicu (meso, šniclu, testo) u obliku rolata
štrajh	[mhd. streich]	Streich, der (streichen)	nalupano jaje
štrajhovati	[mhd. streich]	Streich, der (streichen)	sa pemzlom u tankom sloju naneti štrajh na proizvode
tunkovanje	[mhd. tunken, ahd. thunkōn]	tunken	umakanje malih komada kolača u preliv, npr. čokoladni preliv
anšlagovati< šlag	[mhd. slac, ahd. slag]	koren reči potiče od: Schlag, der/Schlagsahn e (u Austriji: naročito za kafu)	prebacivati testo oklagijom ili pomoću laminatora ulupan sneg (u kulinarstvu)/pena (šlag za kafu)

ALATI

ausšteheri	[mhd. stechen, ahd. stehan]	stechen, ausstechen	modle za vađenje i oblikovanje
dresir kesa	[frz. dresser]	dressieren, Dressiersack,	kesa za kremove

			der (isključivo u terminologiji kulinarstva)
forma, e	[mhd. forme<lat. forma]	Form, -en, die	trodimenzionalni kalupi
giter	[spätmhd. gegiter, mhd. giter]	Gitter, das	metalna mrežica sa nožicama za prelivanje poslastica i hlađenje
pemzla	[mhd. pinsel<afrz. pincel<lat. penicillus]	Pinsel, der	četkica za premazivanje poslastičarskih i pekarskih proizvoda
radla	[mhd. rat, ahd. rad]	Rad, das; radeln, Radler, der (značenje reči koje se aktuelno koristi u kulinarstvu može se dovesti u vezu sa izvornim poreklom – točak s obzirom da se radi o alatu okruglog oblika)	okrugli sekač
rajf	[mhd. reif, ahd. reif]	Reif, der (sajla, kanap)	okrugli kalup
šterrerna	[mhd. rœrem ahd. rōra]	Röhre, die (cev)	levak za dekorisanje
šnelzider	sieden [mhd. sieden, ahd. siodan] schnell [mhd. , ahd. snel]	sieden – kuvati; ključati schnell - brzo	brzokuvajuća posuda
špikovati	[mhd. spicken]<Speck (der)	spicken	nabockati, napraviti proreze (rupice) na mesu ili povrću i puniti ih namirnicama seckanim na štapiće.

valc mašina	[mhd., ahd. welzen] [spätmhd. Walze (die) = kanap za valjanje; ahd. walza - Schlinge]	walzen – teške i glomazne predmete valjati po podu Walze, die	mašina za izradu marcipana
tunkovanje	[mhd. tunken, ahd. thunkōn]	tunken	umakanje malih komada kolača u preliv, npr. čokoladni preliv

ZAKLJUČAK

Jedno od pitanja o kome predavači stranih jezika, ali i profesori predmeta najuže struke često raspravljaju jeste između ostalog i pozicija profesora jezika struke koja nije uvek zavidna. Postavlja se pitanje pre svega da li uopšte i u kojoj meri profesori stranih jezika kao jezika struke treba da poznaju oblast fakulteta na kome predaju; da li i u kojoj meri profesor jezika treba da prođe kroz eventualnu dodatnu metodičko-didaktičku obuku za rad u nastavi jezike struke; s obzirom da profesor jezika struke upoznavajući se sa materijom nailazi na obilje metodičkih, didaktičkih i lingvističkih informacija i pristupa koji su u svom mnoštvu često nepregledni i po svom značenju teški za procenu za primenu u nastavi, na koji način približava gradivo studentima i razvrstava bitno od nebitnog, kao i u kojoj meri nastavu bazira na jeziku struke. Takođe jedan od problema sa kojima su suočene glotodidaktika i u konkretno ovom slučaju nastava na jezicima struke na strukovnim studijama visokoškolskog obrazovanja jeste činjenica da naše visoke obrazovne ustanove ne raspolažu adekvatnim udžbenicima, priručnicima, glosarima i materijalima koji omogućavaju kako profesorima, tako i studentima lakše snalaženje sa stručnim tekstovima i stručnom terminologijom. Profesori su ti koji sami manje-više kreiraju kurikulum prilagođavajući ga nivou znanja studenata, jer moramo uzeti u obzir da to znanje varira od pojedinca do pojedinca.

Kada je konkretno oblast gastronomije i kulinarstva u pitanju jednoznačno i nedvosmisleno imenovanje određenih procesa rada umnogome olakšava snalaženje sa namirnicama i u kuhinji, bilo da je reč o praksi kroz koju studenti strukovne škole na predmetu gastronomije moraju da prođu ili kasnije u njihovom samostalnom snalaženju u struci.

Posebnu zahvalnost upućujem kolegi prof. dr Miloradu Vukiću na svesrdnoj pomoći u oblasti stručne terminologije kulinarstva.

Skraćenice:

ahd. – starovisokonemački

griech. – grčki

hrv. - hrvatski

mhd. - srednjevisokonemački

nhd. – novovisokonemački

spätmhd. – kasni srednjevisokonemački

srp. - srpski

LITERATURA

- Baumann, K.D. (2000). *Sprachen im Beruf: Stand, Probleme, Perspektive*, Günter Narr Verlag.
- Baumann, K.-D. (1998). Das Postulat der Exaktheit für den Fachsprachengebrauch. In L. Hoffmann (ed.): *Fachsprachen: ein internationales Handbuch zur Fachsprachenforschung und Terminologiewissenschaft = Languages for special purposes*. Halbbd. 1. De Gruyter: Berlin-New York. (pp. 373-377).
- Bühlmann, R./Fearn, A. (2000). *Handbuch des Fachsprachenunterrichts: unter besonderer Berücksichtigung naturwissenschaftlich-technischer Fachsprachen*, 6. überarb. und erw. Auflage, Günther Narr Verlag.
- Duden. *Deutsches Universalwörterbuch. 3. neu bearbeitete und erweiterte Auflage*. Dudenverlag. C.H. Beck'sche Buchdruckerei, Nördlingen.
- Hoffmann, L. (1985). *Kommunikationsmittel Fachsprache. Eine Einführung*. Günther Narr Verlag. Tübingen.
- Ischreyt, H. (1965). *Studien zum Verhältnis von Sprache und Technik*. Pädagogischer Verlag.
- Jung, L. (2007). *Kommunikative Funktion und kommunikativer Wert als Grundpfeiler der Übersetzungswissenschaft*. Berlin: Wotjak, G. Frank & Timme.
- Mrazović, P. (1996). Germanizmi u govornom jeziku Vojvođana. U: *O leksičkim pozajmljenicama*, Subotica – Beograd. (209–230).
- Paul, H. (1966). *Prinzipien der Sprachgeschichte*. Tübingen. Peirce, Charles Sanders.
- Schneeweiss, E. (1960). *Die deutschen Lehnwörter im Serbokroatischen in kulturgeschichtlicher Sicht*. Berlin: Walter de Gruyter.
- Trivunac, M. (1937). *Nemački uticaji u našem jeziku/Iz stranog pregleda*. Beograd Sibinkić.