

## Храна

Три главна оброка у Србији су доручак, ручак и вечера. За доручак људи обично једу земичке, хлеб или тост са маргарином, џемом или медом. Многи такође једу кувана јаја. За пиће се може добити чај или кафа. Често људи једу и други доручак на послу ако је доручак кући био јако рано. За многе је ручак главно јело. Онда једу или код куће или у ресторану ако раде у граду. За ручак узму супу па месо и поврће и често, али не увек, слаткиш, на пример сладолед, пудинг или воће. У подне може се често чути у канцеларији појам "јело" или "пријатно". То кажу својим колегама када иду да једу или се враћају (назад). Поподне често пију чај или кафу, али такође и минералну воду, понекад с колачима. Вечера је мало лакша. Једу, на пример, хлеб са шунком, саламу, сир, кобасицу, зелену салату и парадајз. Увече многи Срби пију чашицу ракије или пиво.

### Шта још има за доручак?

Недеља је, око 8 ујутру. Породица Петровић седи за столом у трпезарији и доручкује. Милан и његова жена пију кафу. Деца једу сендвич са виршлом, шунку и сир. Пију и млеко уз то. Мали Иван је још гладан. Он пита:

- Мама, шта још има за доручак? Могу ли добити земичку са маргарином и медом? Ја сам још гладан.
- Наравно. Али нема више млека. Хоћеш ли шољу чаја?
- Не, не волим чај. Пијем или млеко или ништа. Чај ме неће заситити. Мама, могу ли добити још мало сира, молим те? Наравно, и парче хлеба с тим.
- Иване, много једеш. Хлеб гоји.
- Са сиром мора да се поједе бар једно парче хлеба.
- Зашто?
- Иначе, није укусно.
- Ех!
- Онда, ти би требала да пијеш кафу без шећера!
- Радим то. Хоћу да останем витка.
- Е, хвала. Радије ћу бити дебео.

## Рецепт

### PASULJ PREBRANAC

#### POTREBNO JE

500 g белог пасулја, 2 dl улја, 2 главце црног лука, 4 чена белог лука, 1 šargarepa, 2 lista lorbera, kašika brašna, mleveni biber, bosiljak, list peršuna, slatka crvena paprika, so

#### PRIPREMA

Beli pasulj tetovac operite, stavite u lonac, nalijte hladnom vodom i kuvajte dok ne proključa. Ocedite ga, nalijte drugom vodom, dodajte iseckani crni luk, beli luk, šargarepu, list lovora, posolite i kuvajte. Kad voda uvri, pasulj je skuvan. U drugoj šerpi zagrejte ulje, dodajte brašno i slatku crvenu papriku, napravite zapršku, vodeći računa da brašno ne zagori. U zapršku dodajte pasulj, biber, bosiljak i blago promešajte. Sve zajedno ubacite u zagrejanu rernu i zapеците пола сата. Prebranac služite sa salatом od kiselog kupusa.