

MESNA JELA	LE PLATE DE VIANDES
<i>GOVEDINA</i>	<i>BOEUF</i>
<i>GOVEDINA KUHANNA</i>	<i>BOEUF BOUILLI (bef buji)</i>
<i>GOVEDINA PIRJANA</i>	<i>BOEUF BRAISE (bef breze)</i>
<i>GOVEDA PRZOLICA</i>	<i>ENTRECOTE DE BOEUF (antrakot de bef)</i>
<i>GOVEDI GULAS</i>	<i>RAGOUT DE BOEUF (ragu d – bef)</i>
<i>GOVEDI JEZIK</i>	<i>LANGUE DE BOEUF (lang de bef)</i>
<i>TELETINA</i>	<i>VEAU</i>
<i>TELECE PECENJE</i>	<i>ROTI DE VEAU (roti d – vo)</i>
<i>TELECI PAPRIKAS</i>	<i>SAUTE DE VEAU (sote d – vo)</i>
<i>TELECI BUBREZNJAK</i>	<i>LONGE DE VEAU (lonz de vo)</i>
<i>TELECI ODREZAK</i>	<i>ESCALOPE DE VEAU (eskalop de vo)</i>
<i>TELECA JETRA</i>	<i>FOIE DE VEAU (fua de vo)</i>
<i>SVINJETINA</i>	<i>PORC</i>
<i>SVINJSKO PECENJE</i>	<i>ROTI DE PORC (roti d – por)</i>
<i>SVINJSKI KOTLET</i>	<i>COTELETTE DE PORC</i>
<i>ODOJAK NA RAZNJU</i>	<i>COCHON DE LAIT A LA BROCHE</i>
<i>OVCETINA</i>	<i>MOUTON</i>
<i>OVCJI RAGU</i>	<i>RAGOUT DE MOUTON (ragu d – muton)</i>
<i>OVCJE STEGNO</i>	<i>GIGOT DE MOUTON (zigo d – muton)</i>
<i>JANJECE PECENJE</i>	<i>ROTI D`AGNEAU (roti d – anjo)</i>

PERAD	VOLAILLE
<i>GOLUB</i>	<i>LE PIGEON (pižon)</i>
<i>GUSKA</i>	<i>L`OIE (hua)</i>
<i>PATKA</i>	<i>LE CANARD (kanar)</i>
<i>PACE</i>	<i>LE CANETON</i>
<i>KOKOS</i>	<i>LA POULE (pul)</i>
<i>PILE</i>	<i>LE POULET (pule)</i>
<i>PURAN</i>	<i>LE DINDON (dendon)</i>
<i>PURA</i>	<i>LA DINDE (dend)</i>
<i>PIJETAO</i>	<i>LE COQ</i>

DIJELOVI ZIVOTINJE	PARTIES DE L`ANIMAL
<i>GLAVA</i>	<i>LA TETE (tet)</i>
<i>HRBAT</i>	<i>LA SELLE (sel)</i>

<i>PRSA</i>	<i>LA POITRINA (pua – trin)</i>
<i>STEGNO</i>	<i>LA CUISSE (klis)</i>
<i>PLECKA</i>	<i>L'ÉPAULE (l – epol)</i>
<i>NOGA</i>	<i>LE PIED (pje)</i>
<i>REBRO</i>	<i>LA COTE (kot)</i>
<i>KOST</i>	<i>L'OS (l – os)</i>
<i>JETRA</i>	<i>LE FOIE (fua)</i>
<i>MOZAK</i>	<i>LA CERVELLE (servel)</i>
<i>SRCE</i>	<i>LE COEUR (ker)</i>
<i>BUBREG</i>	<i>LE ROGNON (- njon)</i>
<i>JEZIK</i>	<i>LA LANGUE (lang)</i>

DIVLJAC	GIBIER
<i>JELEN</i>	<i>LE CERF (serf)</i>
<i>SRNA</i>	<i>LE CHEVREUIL (ševrej)</i>
<i>VEPAR</i>	<i>LE SANGLIER</i>
<i>KUNIC</i>	<i>LE LAPIN (lapen)</i>
<i>ZEC</i>	<i>LE LIEVRE</i>
<i>JAREBICA</i>	<i>LA PERDRIX (- dri)</i>
<i>PREPELICA</i>	<i>LA CAILLE (kaj)</i>
<i>SLJUKA</i>	<i>LA BECASSE (bekas)</i>
<i>FAZAN</i>	<i>LE FAISAN (fezan)</i>

ZACINI	EPICES
<i>PAPAR</i>	<i>LEPOIVRE (puavr)</i>
<i>CIMET</i>	<i>LA CANELLE (kanel)</i>
<i>HREN</i>	<i>LE RAIFORT (refor)</i>
<i>KIM</i>	<i>LE CUMIN (kimen)</i>
<i>LUK BIJELI</i>	<i>L'AIL (l – aj)</i>
<i>LUK</i>	<i>L'OIGNON (l – onjon)</i>
<i>PAPRIKA</i>	<i>LE PIMENT (piman)</i>
<i>PERSIN</i>	<i>LE PERSIL</i>
<i>SLACICA (senf)</i>	<i>LA MOUTARDE (mutard)</i>
<i>SOL</i>	<i>LE SEL (sel)</i>
<i>SECER</i>	<i>LE SUCRE (sikr)</i>
<i>ULJE</i>	<i>L'HULLE (luil)</i>
<i>OCAT</i>	<i>LE VINAIGRE (vinegr)</i>
<i>BRASNO</i>	<i>LA FARINE (la farin)</i>
<i>MAST</i>	<i>LA GRAISSE (la gres)</i>

NACINI PRIPREME	MODES DE PREPARATION
<i>KUHATI</i>	<i>BOUILLI</i>
<i>PECENJE</i>	<i>ROTI</i>
<i>PRZENJE</i>	<i>FRIT (fri)</i>
<i>POPRZEN</i>	<i>SAUTE (sote)</i>

<i>POHAN</i>	<i>PANE</i>
<i>PIRJAN</i>	<i>BRAISE (breze)</i>
<i>DIMLJEN</i>	<i>FUME (fime)</i>
<i>SJECKAN</i>	<i>HACHE (aše)</i>
<i>PUNJEN</i>	<i>FAREI (farsi)</i>
<i>USOLJEN</i>	<i>SALE</i>
<i>PRIJESAN</i>	<i>CRU (kri)</i>
<i>TOPAO</i>	<i>CHAUD (šo)</i>
<i>HLADAN</i>	<i>FROID (frua)</i>
<i>LED</i>	<i>GLACE (glase)</i>
<i>NA ZARU</i>	<i>GRILLE (grije)</i>
<i>NA RAZNJU</i>	<i>A LA BROCHE (a la broš)</i>
<i>NA PARISKI NACIN</i>	<i>A LA PARISIENNE (a la parizjen)</i>
<i>NA MILANSKI NACIN</i>	<i>A LA MILANAISE (a la milanez)</i>
<i>NA BECKI NACIN</i>	<i>A LA VIENNOISE (a la vjenauaz)</i>
<i>NA LOVACKI NACIN</i>	<i>A LA CHASSEUR (a la šaser)</i>
<i>NA SELJACKI NACIN</i>	<i>A LA PAYSANNE (a la pejzan)</i>
<i>NA DOMACI NACIN</i>	<i>A LA BONNE FEMME (a la bon fam)</i>

PRILOZI	GARNITURES
<i>KRUMPIR</i>	<i>POMMES DE TERRE (pom de ter)</i>
<i>-U LJUSCI</i>	<i>AU FOUR (fur)</i>
<i>-PECENI</i>	<i>ROTIES (roti)</i>
<i>-PRZENI</i>	<i>FRITES (frit)</i>
<i>-KUHANI</i>	<i>VAPEUR (vaper)</i>
<i>KRUPICA</i>	<i>LA SEMOULE</i>
<i>RIZA</i>	<i>LE RIZ (ri)</i>
<i>JECAM</i>	<i>L`ORGE (lorž)</i>
<i>MAKARONI</i>	<i>MACARONI (makaroni)</i>
<i>SPAGETI</i>	<i>SPAGHETTI (spageti)</i>
<i>REZANCI</i>	<i>NOUILLES (nuj)</i>
<i>OKRUGLICE OD JETRE</i>	<i>BOULETTES DE FOIE (bullet de fua)</i>

POVRCE	LEGUMES
<i>ARTICOKA</i>	<i>L`ARTICHAUT</i>
<i>BUNDEVA</i>	<i>LE POTIRON</i>
<i>CELER</i>	<i>LE CELERI (selri)</i>
<i>CIKLA</i>	<i>LA BETTERAVE (betrav)</i>
<i>CVJETACA</i>	<i>LE CHOU – FLEUR (šu fler)</i>
<i>GLJIVE</i>	<i>LES CHAMPIGNONS (šanpinjon)</i>
<i>GRAH</i>	<i>LE HARICOT (le ariko)</i>
<i>GRASAK</i>	<i>LE PETIT POIS (pua)</i>
<i>KELJ</i>	<i>LE CHOU DE MILAN (su de Milan)</i>
<i>KRUMPIR</i>	<i>LE POMMES DE TERRE</i>
<i>KRASTAVAC</i>	<i>LE CONCOMBRE</i>

<i>KUPUS</i>	<i>LE CHOU (šu)</i>
<i>KUPUS KISELI</i>	<i>LA CHOUCROUTE (sukrut)</i>
<i>LECA</i>	<i>LA LENTILLE (lantij)</i>
<i>MAHUNE</i>	<i>HARICOTS VERTS (ariko ver)</i>
<i>MRKVA</i>	<i>LA CAROTTE (karot)</i>
<i>PAPRIKA</i>	<i>LE PIMENT (piman)</i>
<i>PORILUK</i>	<i>LE POIREAU (puaro)</i>
<i>RAJCICA</i>	<i>LA TOMAT</i>
<i>SALATA</i>	<i>LA LAITUE (leti)</i>
<i>SPINAT</i>	<i>L`EPINARD (le pinar)</i>
<i>SPAROGA</i>	<i>L`ASPERGE (asperž)</i>
<i>PATLIDANI</i>	<i>LES AUBERGINES</i>
<i>TIKVICE</i>	<i>LES COURQUETTES</i>
<i>PROKULICA</i>	<i>LE CHOU DE BRUXELLES</i>

UMACI	SAUCES
<i>UMAK OD</i>	<i>LA SAUCE (sos)</i>
<i>-HRENA</i>	<i>AU RAIFORT</i>
<i>-RAJCICE</i>	<i>AU TOMATE</i>
<i>-VINA</i>	<i>AU VIN (o ven)</i>
<i>-VRHNJA</i>	<i>A LA CREME</i>
<i>UMAK</i>	<i>LA SAUCE</i>
<i>-BIJELI</i>	<i>BLANCHE (blanš)</i>
<i>-LOVACKI</i>	<i>CHASSEUR (šaser)</i>
<i>-PIKANTNI</i>	<i>PIQUANTE</i>
<i>-TATARSKI</i>	<i>TARTARE (tartar)</i>

SALATE	SALADES
<i>SALATA OD</i>	<i>LA SALADE DE</i>
<i>CIKLE</i>	<i>BETTERAVE ROUGE</i>
<i>CVJETACE</i>	<i>CHOUX – FLEURS (šu fler)</i>
<i>KISELOG ZELJA</i>	<i>CHOUCROUTE (šukrut)</i>
<i>KRASTAVACA</i>	<i>CONCOMBRES</i>
<i>KRUMPIRA</i>	<i>POMMES DE TERRE</i>
<i>PAPRIKA</i>	<i>POIVRONS</i>
<i>RAJCICA</i>	<i>TOMATES</i>
<i>RADICA</i>	<i>PISENILIT</i>
<i>SALATA GLAVATICA</i>	<i>LA SALADE DE LAITUE (leti)</i>
<i>MIJESANA SALATA</i>	<i>LA SALADE VARIEE (salad varje)</i>

VOCE	FRUITS
<i>ANANAS</i>	<i>L`ANANA</i>
<i>BANANA</i>	<i>LA BANAN</i>
<i>BADEM</i>	<i>L`AMANDE</i>
<i>BRESKVA</i>	<i>LA PECHE (peš)</i>

<i>DINJA</i>	<i>LE MELON</i>
<i>GROZDE</i>	<i>LE RAISIN (rezen)</i>
<i>JABUKA</i>	<i>LA POMME (pom)</i>
<i>JAGODA</i>	<i>LA FRAISE (frez)</i>
<i>KAJSIJA</i>	<i>L`ABRICOT (abriko)</i>
<i>KESTEN</i>	<i>LE MARRON</i>
<i>KRUSKA</i>	<i>LE POIRE (puar)</i>
<i>KUPINA</i>	<i>LA MURE SAUVAGE (mir sovaž)</i>
<i>LIMUN</i>	<i>LE CITRON (citron)</i>
<i>LUBENICA</i>	<i>LA PASTEQUE</i>
<i>LJESNJAK</i>	<i>LA NOISETTE (nuazet)</i>
<i>MALINA</i>	<i>LA FRAMBOISE (franbuaz)</i>
<i>NARANCA</i>	<i>L`ORANGE (oranž)</i>
<i>ORAH</i>	<i>LA NOIX (nua)</i>
<i>RIBIZ</i>	<i>LA GROSEILLE</i>
<i>SMOKVA</i>	<i>LA FIGUE (fig)</i>
<i>SLJIVA</i>	<i>LA PRUNE (prin)</i>
<i>TRESNJA</i>	<i>LA CERISE (sriz)</i>
<i>VISNJA</i>	<i>LA GRIOTTE (griot)</i>
<i>GREJP</i>	<i>LA POMPLEMOUSE</i>

POSLASTICE	DESSERTS
<i>KOLAC</i>	<i>LE GATEAU (gato)</i>
<i>TORTA OD</i>	<i>LA TARTE</i>
<i>-JAGODA</i>	<i>AUX FRAISES</i>
<i>-ORAHA</i>	<i>AUX NOIX (nua)</i>
<i>SAVIJACA OD JABUKA</i>	<i>LA CHAUSSON AUX POMMES (šoson)</i>
<i>PALACINKA</i>	<i>LA CREPE (krep)</i>
<i>NABUJAK OD RIZE</i>	<i>LE SOUFFLE AU RIZ (sufle o ri)</i>
<i>LEDENA KREMA</i>	<i>LA CRÈME GLACEE (krem glase)</i>
<i>ZELE OD LIMUNA</i>	<i>LA GELEE DE CITRON (žele)</i>
<i>KOMPOT</i>	<i>LA COMPOTE</i>
<i>VOCNA SALATA</i>	<i>LA MACEDOINE DE FRUITS (seduan)</i>
<i>KARAMEL KREMA</i>	<i>LA CRÈME (krem) AU CARAMEL</i>
<i>SLADOLED</i>	<i>LA GLACE (glas)</i>
<i>-OD LIMUNA</i>	<i>AU CITRON (citron)</i>
<i>-OD KAVE</i>	<i>AU CAFÉ (kafe)</i>
<i>-OD KAJSIJE</i>	<i>A L`ABRICOT</i>
<i>-OD VANILIJE</i>	<i>A LA VANILLE</i>
<i>-OD COKOLADE</i>	<i>AU CHOCOLAT</i>
<i>-OD LJESNJAKA</i>	<i>AUX NOISETTES</i>

PICA	BOISSONS
<i>BEZALKOHOLNA PICA</i>	<i>BOISSONS SANS ALCOOL(buason)</i>
<i>VODA</i>	<i>L`EAU (l – o)</i>
<i>KISELA</i>	<i>MINERALE</i>

<i>SODA</i>	<i>DE SELTZ (selc)</i>
<i>ORANDžADA</i>	<i>L'ORANGEADE (loranžad)</i>
<i>LIMUNADA</i>	<i>LA LIMONADE</i>
<i>VOCNI SIRUP</i>	<i>LE SIROP DE FRUITS (siro)</i>
<i>SOK OD</i>	<i>LE JUS DE</i>
<i>BOROVNICE</i>	<i>LE MYRTILLES (mirtij)</i>
<i>RIBIZA</i>	<i>GROSEILLES (- zej)</i>
<i>TRESNJA</i>	<i>DE CERISES</i>
<i>RAJCICA</i>	<i>TOMATES</i>
<i>GREJPA</i>	<i>LA PAMPLEMOUSSE</i>
<i>ALKOHOLNA PICA</i>	<i>BOISSONS ALCOOLISES (buason)</i>
<i>VINO</i>	<i>LE VIN (ven)</i>
<i>STOLNO</i>	<i>DE TABLE (tabl)</i>
<i>STARO</i>	<i>VIEUX (vje)</i>
<i>GLATKO</i>	<i>DOUX (du)</i>
<i>LAKO</i>	<i>LEGER (leze)</i>
<i>JAKO</i>	<i>FORT (for)</i>
<i>BIJELO</i>	<i>BLANC (blan)</i>
<i>CRNO</i>	<i>ROUGE (ruž)</i>
<i>DESERTNO</i>	<i>DE DESSERT</i>
<i>PJENUSAVO VINO</i>	<i>LE VIN MOUSSEUX (ven muse)</i>
<i>SAMPANJAC</i>	<i>LE CHAMPAGNE</i>
<i>VINO U BOCI</i>	<i>LE VIN EN BOUTELLE (butej)</i>
<i>VINO OTVORENO</i>	<i>LE VIN OUVERT (ven uver)</i>
<i>JABUKOVACA</i>	<i>LE CIDRE (sidr)</i>
<i>VERMUT</i>	<i>LE VERMOUTH</i>
<i>PIVO</i>	<i>LA BIERE (bjer)</i>
<i>SVIJETLO</i>	<i>BLONDE</i>
<i>TAMNO</i>	<i>BRUNE (brin)</i>
<i>CASA PIVA</i>	<i>UN DEMI DE BIERE (dmi d – bjer)</i>
<i>PIVO U BOCI</i>	<i>LA BIERE EN BOUTEILLE (butej)</i>
<i>ZESTOKA PICA</i>	<i>SPIRITUEUX (spiritie)</i>
<i>RAKIJA</i>	<i>L'EAU DE VIE (lo d – vi)</i>
<i>SLJIVOVICA</i>	<i>L'EAU DE VIE PRUNES (prin)</i>
<i>TRAVARICA</i>	<i>L'EAU DE VIE AUX HERBES (o – zerb)</i>
<i>VISKI</i>	<i>WHISKY (viski)</i>
<i>KONJAK</i>	<i>LE COGNAC (konjak)</i>
<i>RUM</i>	<i>LE RHUM (rom)</i>
<i>LIKER</i>	<i>LA LIQUEUR (liker)</i>
<i>PUNC</i>	<i>LE PUNCH (ponš)</i>

RIBE	POISSONS
<i>MORSKE</i>	<i>DE MER</i>
<i>BAKALAR</i>	<i>LA MORUE (mori)</i>
<i>IVER</i>	<i>LE TURBOT (turbo)</i>
<i>LIGNJA</i>	<i>LE CALMAR</i>
<i>LIST</i>	<i>LA SOLE (sol)</i>

<i>OSLIC</i>	<i>LE MERLAN</i>
<i>SIPA</i>	<i>LA SECHE (seš)</i>
<i>SKUSA</i>	<i>LE MAQUEREAU (makro)</i>
<i>SLED</i>	<i>LE HARENG (aran)</i>
<i>SRDELA</i>	<i>L`ANCHOIS (anšua)</i>
<i>TRILJA</i>	<i>LE ROUGET (ruže)</i>
<i>TUNA</i>	<i>LE THON (ton)</i>
<i>ZUBATAC</i>	<i>LE DENTE (dante)</i>
<i>RIJECNE</i>	<i>D`EAU DOUCE</i>
<i>GRGEC</i>	<i>LA PERCHE (perš)</i>
<i>JEGULJA</i>	<i>L`ANGUILLE (langij)</i>
<i>PASTRVA</i>	<i>LA TRUITE</i>
<i>SMUD</i>	<i>LE SANDRE (sandr)</i>
<i>SOM</i>	<i>LE SILURE (silir)</i>
<i>SARAN</i>	<i>LA CARPE (karp)</i>
<i>LJUSKARI</i>	<i>CRUSTACES</i>
<i>DAGNJA</i>	<i>LA MOULE (mul)</i>
<i>JASTOG</i>	<i>L`HOMARD (omar)</i>
<i>OSTRIGA</i>	<i>L`HUITRE</i>
<i>PRUG</i>	<i>LA LANGOUSTE</i>
<i>RAK</i>	<i>L`ECREVISSE</i>
<i>HOBOTNICA</i>	<i>LA POULPE</i>
<i>SKAMPI</i>	<i>LAUGOUSTINE</i>

JUHE	POTAGES
<i>CISTA GOVEDA JUHA</i>	<i>BOUILLON (bujon)</i>
<i>-S RIZOM</i>	<i>AU RIZ (o ri)</i>
<i>-S JAJEM</i>	<i>A L`OEUF (l – ef)</i>
<i>-S REZANCIMA</i>	<i>AUX NOUILLES (o – nuj)</i>
<i>-OD GOVEDEG REPA</i>	<i>A LA QUEUE DE BOEUF (ke d - bef)</i>
<i>KREPKA JUHA</i>	<i>CONSOMME (konsome)</i>
<i>-KOKOSJA</i>	<i>DE VOLAILLE (d – volaj)</i>
<i>-RIBLJA</i>	<i>DE POISSON (d – puason)</i>
<i>-S REZANCIMA</i>	<i>AUX VERMIEELLES (o vermisel)</i>
<i>-HLADNA</i>	<i>FROID (frua)</i>
<i>GUSTA JUHA OD</i>	<i>POTAGE AUX</i>
<i>-RAJCICA</i>	<i>TOMATES (tomat)</i>
<i>-POVRCA</i>	<i>LEGUMES (legim)</i>
<i>-ZELENI</i>	<i>HERBES (o – zerb)</i>
<i>-GLJIVA</i>	<i>CHAMPIGNONS (sampinjon)</i>
<i>-KRUMPIRA</i>	<i>POMMES DE TERRE (pomdeter)</i>
<i>-GRASKA</i>	<i>PETITS POIS (pti pua)</i>
<i>-LECE</i>	<i>LENTILLES (lantij)</i>
<i>GULAS - JUHA</i>	<i>POTAGE GOULACHE</i>
<i>JUHA S POVRCEM</i>	<i>POT – AU – FEU (potofe)</i>
<i>SLUZAVA JUHA</i>	<i>VELOUTE (velute)</i>

TOPLA PREDJELA	HORS D'OEUVRE CHAUDS
<i>SUNKA S JAJIMA</i>	<i>JAMBON AUX OEUFS (žanbon o – ze)</i>
<i>OMLET SA SIROM</i>	<i>OMELETTE AU FROMAGE (fromaž)</i>
<i>PRZENI MOZAK</i>	<i>CERVELLE SAUTÉE (servel sote)</i>
<i>KROKETI</i>	<i>CROQUETTES</i>
<i>POSIRANA JAJA</i>	<i>OEUFS POCHES (e poše)</i>
<i>PUNJENE RAJCICE</i>	<i>TOMATES FARCIÉS (tomat farsi)</i>
<i>HRENOVKE</i>	<i>SAUCISSES (sosis) de Francfort</i>
<i>NABUJCI</i>	<i>SOUFFLES (sufle)</i>

HLADNA PREDJELA	HORS D'OEUVRE FROIDS
<i>SRDINE U ULJU</i>	<i>SARDINES A L'HUILE (sardin a lil)</i>
<i>TUNJEVINA U ULJU</i>	<i>THON A L'HUILLE (ton a lil)</i>
<i>OSTRIGE</i>	<i>HUITRES</i>
<i>RAKOVI</i>	<i>CEREVISSES (ekrevis)</i>
<i>JASTOG</i>	<i>HOMARD (omar)</i>
<i>KAVIJAR</i>	<i>CAVIAR (kavjar)</i>
<i>PUZEVI</i>	<i>ESEARGOTS (eskargo)</i>
<i>SUNKA</i>	<i>JAMBON (žanbon)</i>
<i>KOBASICA</i>	<i>SAUCISSE (sosis)</i>
<i>KRVAVICA</i>	<i>BOUDIN (buden)</i>
<i>JETRENA PASTETA</i>	<i>PATE DE FOIE (pate d - fua)</i>
<i>HLADNO PECENJE</i>	<i>ROTI FROID (roti frua)</i>
<i>NAREZAK</i>	<i>CHARCUTERIE (šarkitri)</i>
<i>ARTICOKE</i>	<i>ARTICHAUTS (artiso)</i>
<i>MASLINE</i>	<i>OLIVES (oliv)</i>
<i>JAJA</i>	<i>OEUFS</i>
<i>-U ASPIKU</i>	<i>EN ASPIC (aspik)</i>
<i>-U SALATI</i>	<i>EN SALADE</i>
<i>-PUNJENA</i>	<i>FARCIS (farsi)</i>
<i>-RUSKA</i>	<i>A LA RUSSE (ris)</i>
<i>-SVJEZA</i>	<i>FRAIS (fre)</i>
<i>SENDVIC</i>	<i>SANDWICH (sanduič)</i>
<i>-SA SIROM</i>	<i>AU FROMAGE (o fromaz)</i>

DORUCAK	PETIT DEJENEUR
<i>KAVA</i>	<i>LE CAFÉ (kafe)</i>
<i>-BIJELA</i>	<i>AU LAIT (o le)</i>
<i>-CRNA</i>	<i>NOIR (nuar)</i>
<i>-TURSKA</i>	<i>TURE (tirk)</i>
<i>-LEDENA</i>	<i>GLACE (glase)</i>
<i>TUCENO VRHNJE</i>	<i>LA CRÈME FOUETTEE (krem fuate)</i>
<i>KAKAO</i>	<i>LE CACAO (kakao)</i>
<i>COKOLADA</i>	<i>LE CHOCOLAT</i>
<i>CAJ</i>	<i>LE THE (te)</i>

-JAK	FORT (for)
-SLAB	FAIBLE (febl)
-S RUMOM	AU RHUM (rom)
-S LIMUNOM	AU CITRON (o citron)
MLJEKO	LE LAIT (le)
-HLADNO	FROID (frua)
-TOPLO	CHAUD (šo)
MASLAC	LE BEURRE (ber)
PEKMEZ	LA CONFITURE
MED	LE MIEL (mjel)
JAJA	OEUFS
-NA MEKO	A LA COQUE (a la kok)
-TVRDA	DURS (dir)
-NA OKO	SUR LE PLAT (sir le pla)
-PRZENA	BROUILLES (bruje)
OMLET	L`OMELETTE (l – omlet)
-SA SIROM	AU FROMAGE (o fromaz)
-S FINIM POVRCEM	AUX FINES HERBES (o fi zerb)
SUNKA	LE JAMBON (žanbon)
-DIMLJENA	FUME (fime)
-KUHANNA	CUIT
KRUH	LE PAIN (pen)
BIJELI	BLANC (blan)
CRNI	BIS (bi)
RAZENI	DE SEIGLE (segl)
MLJECNI	AU LAIT (o le)
ZEMICKA	LE PETIT PAIN (pti pen)
PECIVO	LE CROISSANT (kruasan)

ABAISSER - RAZVALJATI

ETENDRE AU ROULEAU UNE BOULE DE PATE

RAZVALJATI VALJKOM JEDNU KUGLU TIJESTA

BATRE - TUCI

FRAPPER LA VIANDE POUR L`ATTENDRIR

UDARATI MESO DA BI GA OMEKSALI

DRESSER - OBLIKOVATI

GARNIR UN PLAT ET DONNER UNE FORME DEFINITIVE

UKRASITI JELO I DATI MU KONACAN OBLIK

ETOUFFER – KUHATI NA PARI

FAIRE CUIRE A LA VAPEUR DANS UNE CASSEROLE COUVERTE
STAVITI KUHATI NA PARU U PLITKOJ POSUDI KOJA JE POKLOPLJENA

FARCIR - PUNITI
REEMPLIR D'UNE FARCE DES OEUFS, DES TOMATES, DES POIVRONS OU L'INTERIEUR D'UNE VOLAILLE OU LA POITRINE DE VEAU
NAPUNITI PUNILOM JAJA, RAJCICE I PAPRIKU U UNUTRASNJOST PERADI ILI TELECA PRSA

FRIRE – PRZITI U DUBOKOJ MASNOCI
FAIRE CUIRE EN TREMPANT DANS DES CORPS GRAS
STAVITI PECIURONJENO POTPUNO U MASNOCU

GRILLER – PECI
FAIRE CUIRE EN TREMPANT DANS DES CORPS GRAS
STAVITI PECI NA ROSTILJ, U PECNICU ILI NA TAVU

MOUILLER - PODLIJEVATI
AJOUTER, EN PLUS OU MOINS QUANTITE, EAU, BOUILLON, OU VIN SUIVANT LA RECETTE
DODATI VECU ILI MANJU KOLICINU VODE, JUHE ILI VINA PREMA RECEPTURI

MARINER - MARINIRATI
LAISSER MACERER DANS LA MARINADE UNE VIANDE OU UNE VOLAILLE
OSTAVITI NATAPATI U MARINADI MESO ILI PERAD

PIQUER - PIKIRATI
INTRODUIRE DANS UNE VIANDE OU DANS UNE VOLAILLE, A L'AIDE DE LA POINTE D'UN COUTEAU, AIL OU LARDONS
UVESTI U MESO ILI U PERAD POMOCU VRHA NOZA BIJELI LUK ILI SLANINU

POCHER - POSIRATI
PLONGER QUELQUES INSTANTS LES POISSONS OU LES OEUFS SANS COQUILLE DANS UN LIQUIDE BOUILLANT
STAVITI NEKOLIKO TRNUTAKA RIBU ILI JAJA BEZ LJUSKE U ZAKUHANU TEKUCINU

POELER – PRZITI U TAVICI
FAIRE CUIRE DANS UNE POELE AVEC DES CORPS GRAS
STAVITI PECI U TAVICU SA MASNOCOM

REDUIRE - REDUCIRATI
LAISSER BOUILLIR JUSQU`A DIMINUTION SENSIBLE DU LIQUIDE DE CIUSSON
OSTAVITI KUHATI SVE DO SMANJENJA TEKUCINE

UN POT	LONAC
UNE MARMITE	PLITKA POSUDA ZA KUHANJE
UNE POELE	TAVA
UNE CASSEROLE	PLITKA POSUDA S DUGACKOM DRSKOM
UN GRIL	ROSTILJ
UN COUTEAU DE CUISINE	KUHARSKI NOZ
UNE CUILLER A POT	KUHACA
UNE LOUCHE	GRABILICA
UNE PLANCHE	DASCICA ZA SJECKANJE
UNE BASSINE	ZDJELA
UN ROULEAU A PATE	VALJAK ZA TIJESTO
UN PLAT A FOUR	LIM ZA PECENJE
VERRE A EAU	CASA ZA VODU
VERRE A BIERE	CASA ZA VINO
VERRE A WHISKY	CASA ZA VISKI
VERRE A COGNAC	CASA ZA KONJAK
VERRE A VIN BLANC	CASA ZA CRNO VINO
VERRE A VIN ROUGE	CASA ZA CRVENO VINO
COUPE A CHAMPAGNE	CASA ZA SAMPANJAC
VERRE A LIQUER	CASA ZA LIKER