

# "Male" tekstne vrste

---

**Katić, Marija**

**Undergraduate thesis / Završni rad**

**2023**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Filozofski fakultet**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:142:032234>

*Rights / Prava:* [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-02-05**



**FILOZOFSKI FAKULTET**  
SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU

*Repository / Repozitorij:*

[FFOS-repository - Repository of the Faculty of Humanities and Social Sciences Osijek](#)



Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku

Filozofski fakultet Osijek

Prijediplomski studij hrvatskog jezika i književnosti i pedagogije

Marija Katić

**„Male“ tekstne vrste**

Završni rad

Mentorica: prof. dr. sc. Vlasta Rišner

Osijek, 2023.

Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku  
Filozofski fakultet Osijek  
Odsjek za hrvatski jezik i književnost  
Prijeđiplomski studij hrvatskog jezika i književnosti i pedagogije

Marija Katić  
**„Male“ tekstne vrste**  
Završni rad

Znanstveno područje humanističkih znanosti, polje filologije, grana kroatistike

Mentorica: prof. dr. sc. Vlasta Rišner

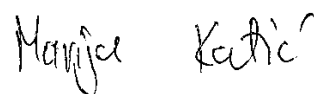
Osijek, 2023.

## IZJAVA

Izjavljujem s punom materijalnom i moralnom odgovornošću da sam ovaj rad samostalno napravila te da u njemu nema kopiranih ili prepisanih dijelova teksta tuđih radova, a da nisu označeni kao citati s napisanim izvorom odakle su preneseni. Svojim vlastoručnim potpisom potvrđujem da sam suglasna da Filozofski fakultet Osijek trajno pohrani i javno objavi ovaj moj rad u internetskoj bazi završnih i diplomskih radova knjižnice Filozofskog fakulteta Osijek, knjižnice Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku i Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu.

U Osijeku, 18. rujna 2023.

Marija Katić, 0122237484



## Sadržaj

1. Uvod.....	1
2. Povijest kuharskih recepata.....	2
3. Lingvistika teksta .....	4
4. Što je tekst? .....	5
4.1. Kriteriji tekstualnosti .....	5
5. Tekstna vrsta.....	6
5.1. Kuharski recepti kao tekstna vrsta.....	6
5.1.1. Struktura kuharskih recepata.....	7
6. Stil kuharskih recepata .....	9
7. Analiza kuharskih recepata.....	10
7.1. Analiza naslova kuharskih recepata.....	10
7.2. Analiza strukture kuharskih recepata.....	12
7.3. Gramatičke i pravopisne pogreške u receptima.....	16
8. Zaključak.....	19
9. Literatura .....	21
10. Prilozi .....	22
10.1. Popis slika.....	22

## Sažetak

Kuharski recepti tek su u posljednje vrijeme postali predmetom proučavanja jezikoslovaca i stilističara, osobito onih koji se bave lingvistikom teksta. Lingvistika teksta razvila se kao grana lingvistike u 20. stoljeću, a u novije vrijeme bavi se svim vrstama književnih, ali i neknjiževnih tekstova. U ovom će se radu nastojati potvrditi određenje kuharskih recepata kao „malih“ tekstnih vrsta. Bit će opisano što je to tekst i kako se određeni jezični slijed može svrstati u tekstnu vrstu. Bit će prikazani kriteriji i elementi prema kojima se recepti analiziraju i bivaju definirani kao prava tekstna vrsta. U istraživačkom dijelu rada analizom kuharskih recepata na nekoliko razina potvrđuje se teorijski dio ovog rada. Naglasak se stavlja na analizu naslova i strukturu recepata, a prikazuju se i pogreške karakteristične za recepte objavljene na različitim internetskim stranicama.

**Ključne riječi:** lingvistika teksta, tekstne vrste, kuharski recepti, jezik i stil kuharskih recepata

## 1. Uvod

Ovaj rad bavi se kuharskim receptima kao „malom“ tekstnom vrstom. Razvoj tekstne lingvistike u 20. stoljeću doveo je do istraživanja raznih tekstova, pa čak i onih neknjiževnih. Neki su od tih tekstova kuharski recepti, zatim osmrtnice, horoskopi, nekrolozi, vicevi, tračevi, SMS-ovi, rođendanske čestitke, upute o lijekovima i slično.

Prvi dio ovog rada bit će teorijski, dok će drugi dio rada biti usmjeren na istraživanje. Budući da kuharski recepti imaju dugu povijest, na početku će biti ukratko predstavljena. Nakon toga bit će dan uvid u lingvistiku teksta koja se bavi spomenutim neknjiževnim vrstama tekstova. Lingvistika teksta kao grana lingvistike bavi se prvenstveno pitanjem što je tekst i čime je određen. Kriteriji tekstualnosti jesu ono što tekst određuje tekstem te će zbog toga i oni biti predstavljeni u prvom dijelu rada. Kuharski recepti zadovoljavaju sva načela tekstualnosti i upravo ih se zbog toga smatra tekstnom vrstom. Kako bi se to dokazalo, nakon definiranja tekstne vrste, recepti će biti analizirani kroz elemente prema kojima se određuju (i prepoznaju) tekstne vrste. Ono po čemu su kuharski recepti prepoznatljivi jest njihova ustaljena trodijelna struktura koja će također biti prikazana. Na kraju teorijskog dijela bit će spomenut i stil kuharskih recepata koji se ne može odrediti jednoznačno, već se smatra spojem nekoliko funkcionalnih stilova hrvatskog jezika. U istraživačkom dijelu rada analizi recepata pristupit će se na nekoliko razina – prva se odnosi na analizu naslova recepata, druga na analizu same trodijelne strukture, a treća na pregled najčešćih gramatičkih i pravopisnih pogrešaka koje se mogu pronaći u receptima.

## 2. Povijest kuharskih recepata

Činjenica je da su ljudi oduvijek imali potrebu pripremati hranu. Antonija Sinković (2012: 189) objašnjava kako je pripremanje hrane predstavljalo izazov, pogotovo prije otkrića vatre ili prije nego što su ljudi krenuli izrađivati posude, prvo od gline, a kasnije i od metala. Kako se sve u početku prenosilo usmeno, tako su se i recepti prenosili s generacije na generaciju, a razvojem pisma počeli su se sustavnije zapisivati. A. Sinković (2012: 189-190) u svom radu detaljno opisuje povijest recepata. Prvo navodi da su se prvi zapisi recepta pojavili 1500. g. pr. Kr. na glinenim pločicama. Bitno stoljeće u povijesti recepata je i 6. st. pr. Kr. kada u Perziji nastaju prvi specijalizirani zanati, a s njima se razvijaju i kuhari. Nakon toga se iz Perzije recepti prenose u Grčku u 5. st. pr. Kr., gdje čak dolazi do nastanka prve knjige iz područja kuharstva, a nedugo nakon toga i do enciklopedije tadašnjeg kulinarskog znanja. I Rimljani su svojim brojnim osvajanjima dolazili do raznih spoznaja, pa tako i do znanja iz područja kulinarstva. Njima su recepti i priprema hrane bili izrazito bitni jer su često nakon uspješnih pohoda organizirali raskošne gozbe. U srednjem vijeku došlo je do stagnacije u svim područjima života, pa tako i u kulinarstvu. Intenzivan razvoj kulinarstva nastavlja se u 14. st. počevši od Italije, a onda se dalje širi u Francuskoj te ostalim mediteranskim zemljama. Danas se recepti mogu pronaći svugdje, počevši od specijaliziranih kuharica za npr. slana jela, kolače, vegetarijanska jela ili jela iz mediteranske kuhinje, sve do recepata na internetu gdje ih može svatko objaviti..

Jelena Ivanišević u svojoj knjizi *Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi* (2017: 8) objašnjava kako je zanimanje za istraživanje hrane poraslo ne tako davno te je hrana postala zanimljiva sve većem broju humanističkih i društvenih istraživača: „Hrana je prestala biti dosadna biološka nužnost nedostojna pomnije analize te je postala ogledalo društva i kulture koje zrcali neistraženo i uzbudljivo područje preklapanja niza znanstvenih disciplina“. Zbog toga autorica u prvom poglavlju svoje knjige donosi nešto kompleksniji pregled raznih pristupa koji su pridonijeli istraživanju prehrane, počevši od sociologije, antropologije i etnologije pa do same povijesti. Kada govori o povijesnom istraživanju prehrane, J. Ivanišević (2017: 31-35) objašnjava kako se povjesničari dugo vremena nisu bavili istraživanjem prehrambenih tema jer su ih smatrali banalnim i jer su bile vezane uz privatni (ženski) prostor doma. Povjesničari se ovakvim temama počinju baviti tijekom druge polovine 20. stoljeća (nakon 1960-ih) kada se okreću istraživanju svakodnevnog života. Nadalje, 1980-ih godina pojavljuju se radovi povjesničara koji govore o društvenosti i kulinarskoj inovativnosti, a istraživanja proširuju novim izvorima kao što su recepti, jelovnici i kuharski tekstovi. Krajem 1990-ih godina



povjesničarima pojam diskursa postaje sve bitniji, pa se u okviru njega razni istraživači bave pitanjem prehrane, npr. „Virginie Amilien (2003) istražuje prehrambeni diskurs norveških restorana, odnosno regionalne različitosti u stvaranju slike o norveškoj kuhinji“ (Ivanišević, 2017: 33).

Ono što J. Ivanišević naglašava kao važnu ulogu kuharica njihova je mogućnost da nam „progovore“ o kulturi, sredini i vremenu u kojem su nastale (2017: 41). Kroz kuharice je također moguće pratiti i shvatiti društvene, ekonomske i političke promjene koje su utjecale ili i danas utječu na svakodnevicu. I J. Ivanišević donosi povijesni pregled kuharica i kuharskih recepata (2017: 48-55). Najstariji kuharski tekstovi potječu još iz antike, a spominje se nesačuvano djelo Grka Arhestrata *Gastronomija* ili *Gastrologija* te rimska kuharica *O kuhanju*. Te su kuharice poslije prepisivane i korištene tijekom srednjeg vijeka. Izumom tiskarskog stroja kuharice postaju dostupnije velikom broju ljudi, a prve kuharice tiskane su u 15. stoljeću u Italiji i Njemačkoj. Početkom 16. stoljeća kuharice nastaju i tiskaju se u Francuskoj i Engleskoj, a u idućem stoljeću šire se cijelom Europom. Prve kuharice u Hrvatskoj javljaju se razmjerno kasno, tek u 19. stoljeću, a neki od razloga su niska razina pismenosti te utjecaj i uporaba njemačkog i talijanskog jezika zbog kojih nije bilo potrebe pisati kuharice na hrvatskom jeziku. U drugoj polovini 20. stoljeća kuharice se sve više objavljuju i tako postaju jedno od najunosnijih područja jer „oblikuju ukuse i navike te istovremeno imaju vrlo dugi rok upotrebe“ (2017: 51). Važno je naglasiti i kako se struktura recepata danas promijenila u odnosu na recepte iz 19. stoljeća. Danas poznati oblik recepta s izdvojenim popisom namirnica i detaljnim uputama za pripremu jela usustavljen je tek krajem 1880-ih godina kada se počeo pojavljivati u kuharicama. U kuharicama prije tih namirnica se nisu odvajale kao zasebni dio na početku recepta, već su se spominjale uz pojedinačne korake u pripremi jela. U novije su se vrijeme recepti počeli prenositi novim putevima jer dolazi do sve rjeđeg usmenog prijenosa recepata, a sve se više upotrebljavaju suvremeni načini pisanja i prijenosa recepata.

Takav razvoj recepata, njihova učestalost u svakodnevnom životu, ali i određena struktura koja je prisutna kod svakog recepta, doveli su do proučavanja kuharskih recepata kao zasebne tekstne vrste u okviru lingvistike teksta.

### 3. Lingvistika teksta

Nada Ivanetić u svojoj knjizi *Uporabni tekstovi* (2003) objašnjava kako je došlo do razvoja grane lingvistike koja se zove lingvistika teksta. Ivanetić navodi kako je 20. stoljeće obilježilo mnoštvo pravaca u lingvistici, ali i kako se neki od njih nisu uklapali u vladajući svjetonazor te su stoga bili zapostavljeni. Tako kaže da je tadašnji strukturalizam zanemario činjenicu da jezik nije samo sustav apstraktnih znakova koji služi za sporazumijevanje, nego je on i društvena činjenica. I Lada Badurina (2016: 50) u svom radu također piše o zanemarivanju teksta od strane strukturalizma kada kaže da su „strukturalisti [su], kao što je poznato, smatrali da samo jezik (*langue*), a ne i govor (*parole*), može biti predmet znanstvenih proučavanja. U takvoj je konstelaciji *tekst* – kao nepobitna potvrda komunikacijske (*razgovorne*) biti jezika – morao loše proći“. Takvo zanemarivanje dovelo je do preusmjerenja pažnje na svrhu jezika i na sve ono što se jezikom može postići. Sedamdesetih godina 20. stoljeća novim predmetom istraživanja postaje upravo tekst. Tada se, osim strukturiranja teksta, počinje istraživati i njegova uporaba u komunikaciji, a samim time izravno dolazi do istraživanja uporabnih, tj. neknjiževnih tekstova (Ivanetić 2003.). U tom novom pravcu vidi se napredak od početaka istraživanja teksta koji su bili gramatički, tj. strukturalistički, do kasnijeg razvoja teorije teksta kao višedisciplinarnе znanosti (Badurina 2016).

Lingvistika teksta ili tekstna lingvistika definira se kao grana lingvistike koja se bavi pisanim i usmenim tekstovima kao komunikacijskim sustavima, a osnovna joj je zadaća ispitivanje ustrojstva konkretnih tekstova u okviru njihova funkcioniranja, tj. u njihovoj uporabi, njihovu proizvođenju i obradi.<sup>1</sup> Zadaćom tekstne lingvistike smatra se i „sustavan opis uvjeta i pravila konstitucije konkretnih tekstova i objašnjenje njihova značenja za recepciju, a cilj joj je pokazati da se tekstovi strukturiraju i recipiraju u skladu s pravilima (Brinker 1992:8), što može pridonijeti boljem razumijevanju tuđih i produkciji vlastitih tekstova (Brinker 1992:8, Schrodt 2002: 235)“ (Ivanetić 2003: 2).

U idućem će poglavlju biti opisano što je to tekst, iz čega proizlazi te koji su to kriteriji potrebni da bi neki tekst zapravo bio tekst.

---

<sup>1</sup> <https://enciklopedija.hr/> *Tekstna lingvistika*

## 4. Što je tekst?

Ana Lešković (2012: 175) u svom radu postavlja zanimljivo pitanje, a to je kako možemo znati da je određeni jezični slijed zapravo tekst. Ono što je najvažnije pri određenju teksta kao teksta jest njegova tekstualnost, a ta tekstualnost proizlazi iz raznih kriterija koji oblikuju sam tekst.

### 4.1. Kriteriji tekstualnosti

Ivanetić (2003: 6-7) kaže kako je najpoznatija podjela kriterija ona autora de Beaugrandea i Dresslera iz 1981. godine. Postoje konstitutivna i regulativna načela. Konstitutivnih načela ima sedam: kohezija, koherencija, intencionalnost, prihvatljivost, informativnost, situativnost i intertekstualnost – ona su važna za komunikacijski aspekt tekstova. Regulativnih načela ima tri: efikasnost, efektivnost i primjerenost – ona ne definiraju komunikaciju putem tekstova, nego je kontroliraju.

Konstitutivni se kriteriji mogu podijeliti u dvije skupine (Ivanetić, 2003: 7-12).

Prvu skupinu čine kriteriji koji se odnose na jezičnu strukturu teksta, a to su kohezija, koja podrazumijeva povezivanje sastavnica površinske strukture teksta određenim gramatičkim sredstvima, i koherencija, koja uključuje smislenost teksta te logičko-semantičku povezanost teksta.

Drugu skupinu čine kriteriji koji su usmjereni na korisnike i komunikaciju tekstem: intencionalnost koja uključuje namjeru eminenta da prenese razumljiv tekst recipijentu, prihvatljivost koja se odnosi na recipijenta koji očekuje da tekst bude razumljiv i na njegovu sposobnost rekonstrukcije poruke, informativnost koja uključuje nove i neočekivane informacije u tekstu te je bitno da u tekstu ne bude ni premalo ni previše informacija, situativnost koja podrazumijeva elemente zbog kojih je neki tekst relevantan te intertekstualnost koja se odnosi na ovisnost prethodnih znanja o drugim tekstovima i eminenta i recipijenta.

Što se tiče regulativnih načela, efikasnost se odnosi na minimum uloženog napora i eminenta i recipijenta u uporabi tekstova, efektivnost utječe na stvaranje dojma o tekstu i stvaranje uvjeta za postizanje cilja teksta, a primjerenost se tiče podudarnosti teksta i njegovog konteksta (Ivanetić, 2003: 12).

## 5. Tekstna vrsta

Ne postoji samo jedna točna definicija tekstne vrste, već se ona definira na različite načine. Brinker (1992: 132, prema Ivanetić 2003: 3) objašnjava da su „tekstne vrste [su] konvencionalni obrasci složenih jezičnih radnji koje ujedinjuju tipična kontekstualna (situacijska), komunikacijsko-funkcionalna i strukturalna (gramatička i tematska) obilježja“. Također, tekstna je vrsta zapravo obrazac koji sudionicima komunikacije (eminentu i recipijentu) olakšava snalaženje u određenoj situaciji jer pokazuje potrebne korake u nastajanju složene komunikacijske radnje. Ivanetić (2003: 3) također objašnjava kako Heinemannova definicija uključuje i kognitivni aspekt, tj. činjenicu da su tekstovi koji se prepoznaju kao primjerci određene tekstne vrste zapravo ostvarenja svog prototipa. Stoga A. Lešković (2012: 179) kaže da pri promatranju određene tekstne vrste treba krenuti od obilježja koja su zajednička svim primjerima te vrste, tj. od kriterija koji je čine baš tom tekstnom vrstom.

### 5.1. Kuharski recepti kao tekstna vrsta

N. Ivanetić (2003) u svojoj knjizi navodi nekoliko elemenata koji služe za analizu tekstne vrste. To su interakcijsko-situacijski kontekst, funkcija, sadržaj/tema te struktura. Na temelju tih elemenata mogu se prikazati obilježja koja kuharske recepte čine pravom tekstnom vrstom.

Interakcijsko-situacijski kontekst podrazumijeva da je tekstna vrsta određena situacijom i interakcijskim okvirom, tj. okvirom unutar kojeg tekstna vrsta nastaje i norme po kojima nastaje, dok situacija podrazumijeva eminenta i recipijenta, njihove odnose, komunikaciju te mjesto i vrijeme komunikacije (Ivanetić 2003). Tako A. Lešković (2012: 180) navodi da kuharski recepti nastaju kao proizvod eminenta koji želi uputiti recipijenta kako da pripremi određeno jelo. Situacijski kontekst recepta označava da je on dio svakodnevnog života osobe koja kuha. Norma koja kod recepta uvjetuje uspješnost prenošenja poruke jest postupanje po uputama eminenta koji šalje poruku, tj. koji piše recept. Recipijent će jedino na taj način dobiti točnu poruku, tj. pripremiti određeno jelo.

Funkcija označava svrhu teksta, tj. namjeru koja je navela eminenta da ostvari komunikaciju s recipijentom, a koja se recipijentu prenosi uporabom dogovorenih

komunikacijskih i jezičnih normi (Ivanetić 2003). A. Lešković (2012: 180) kaže kako je funkcija svakog kuharskog recepta prenošenje poruke od eminenta do recipijenta kako da pripremi određeno jelo. To navodi i N. Ivanetić kada kuharske recepte smješta u direktive, tj. u podvrstu direktiva koji se zovu instruktivi, a kojima je funkcija savjetovati recipijentu kako da napravi nešto: „Osnovu ovakvih tekstnih vrsta čini implicitan kondicionalni odnos između cilja i sredstva za njegovo postizanje – *ako p, onda q*: ako adresat nešto hoće (cilj), treba učiniti q (sredstvo).“ (Ivanetić 2003: 72)

Sadržaj teksta čini sadržajna jezgra, tj. njegova tema (Ivanetić 2003). Kod recepata je to postupak pripreme jela. Eminent temu može signalizirati u samom naslovu, što je slučaj upravo kod recepata jer naslov predstavlja kratak opis sadržaja. Također, tema je ovisna i o funkciji teksta pa ona utječe i na leksik tekstne vrste. Kod recepata postoji predvidljiv leksik koji se može pronaći u svakom receptu budući da je karakterističan upravo za pripremanje jela. A. Lešković (2012: 180-181) navodi kako ti izrazi utječu na uspostavljanje odnosa među sastojcima, ali i da omogućuju strukturiranje postupka. Struktura se tekstne vrste oblikuje razvijanjem teme, a to utječe na njezinu strukturu. A. Lešković (2012: 181) kaže da se „kod kuharskih recepata tema [se] razvija deskriptivno jer se u receptima opisuju postupci i metode pripreme određenoga jela. Sam se tekst dijeli u logične cjeline, prati logičan vremenski slijed postupaka i logiku uputa“. Uz sve to, recepti imaju i propisanu strukturu koja ih obilježava.

### 5.1.1. Struktura kuharskih recepata

Kuharski recepti imaju točno određenu trodijelnu strukturu (uvod, središnji dio, zaključak) koja se ostvaruje kroz naslov, popis namirnica i postupak pripreme. A. Lešković (2012: 181-182) u svom radu detaljnije pojašnjava strukturu recepata.

Svaki recept započinje naslovom. On može biti kratak opis u jednoj ili više riječi od čega se jelo sastoji (*Kifle, Orehnjača, Kocke od ruma*) ili može biti stilizirani naslov (*Šeširići, Crne trube*). Naslov pripada uvodnom dijelu strukture recepta jer iz njega recipijent prima sažetak sadržaja poruke.

Nakon naslova slijedi popis namirnica koji se nalazi na granici između uvodnog i središnjeg dijela strukture recepta. Svakom od sastojaka na popisu pridodana je i vrijednosna veličina, tj. jedinica količine koja je potrebna za pripremu. Jedinica ovisi o sustavu kojim će se mjeriti količina – ako se koristi vaga, bit će primijenjene jedinice koje pripadaju Međunarodnom sustavu mjernih jedinica (kg, dkg, g), a ako se koriste pomagala iz kuhinje

(šalice, žlice), onda će mjerenje količine ovisiti o tome koliko se puta odmjeri odabranim pomagalom.

Središnji dio strukture recepta čini opis pripreme jela. Kao što je spomenuto, opis pripreme kronološki je slijed koji je logičan i kao takav prati postupak pripreme korak po korak. A. Lešković naglašava kako neki recepti mogu imati i nekoliko popisa sastojaka i opisa pripreme. To je najčešće slučaj kod recepata za torte i kolače koji sadrže više biskvita ili krema pa će za svaki od biskvita ili kremu biti posebno navedene namirnice potrebne za pripremu i posebno objašnjen opis postupka.

Završni dio recepta većinom je izostavljen u formalnom obliku, ali svejedno postoji. On se zapravo nalazi unutar opisa pripreme, ali na samom kraju. To može biti fraza kao „poslužite uz...” ili „najbolje servirati uz...“, ali može biti i samo logičan završetak postupka poput „narezati na male kockice i poslužiti“.

Mogućnost za unošenje promjena u strukturu recepta jako je mala, ali često se dodaju razni odlomci sa savjetima u pripremi, nutritivnim vrijednostima, vremenu pečenja, težini pripreme, podrijetlu jela i slično. Uz te odlomke često postoje i slike kojima eminent vizualno pokazuje konačan rezultat, a koji recipijentu olakšava pripremu jela.

## 6. Stil kuharskih recepata

Kuharske je recepte teško jednoznačno stilski odrediti budući da sadrže elemente nekoliko funkcionalnih stilova. Marina Katnić-Bakaršić (1999) navodi kako kuharski priručnici po svojim osnovnim osobinama pripadaju publicističkom stilu, ali istovremeno sadrže i elemente ostalih stilova. Recepti se svrstavaju u znanstveni stil onda kada sadrže nutritivne vrijednosti namirnica ili onda kada daju niz objašnjenja i podataka, a pri tome se koriste posebnom kulinarskom terminologijom. No recepti često sadrže i dijalektizme te druge elemente razgovornog stila. Također mogu sadržavati i elemente književnog stila kada u naslovima imaju stilske figure i igre riječima, npr. *Poljupci artičoka; Grašak – zeleni dragulj; Zlatno zrnje kukuruza* (Katnić-Bakaršić, 1999: 63).

Evica Šivak Ledić (2012: 206) navodi kako se elementi administrativnog stila u receptima ne mogu zanemariti s obzirom na to da recepti pripadaju direktivima: „Osim parataktičkih rečenica i unificiranosti glagolskih oblika, javljaju se i pleonazmi koji označavaju i raskorak između opće tendencije ekonomičnosti izraza u receptima i nastojanja da se postupci pripreme jela opišu što preciznije.“ (Šivak Ledić, 2012: 206)

Spomenutoj određenoj strukturi recepata suprotstavlja se stilska neujednačenost i u obliku emocionalno markiranog diskursa – retoričkih pitanja ili eksklamativnih rečenica, npr. *Salata – prilog ili jelo?* (Katnić-Bakaršić, 1999: 62-63).

## 7. Analiza kuharskih recepata

Istraživački dio ovog rada čini analiza kuharskih recepata. Cilj je analize prikazati na koje sve načine nastaju naslovi slanih, ali i slatkih recepata, potvrditi opisanu strukturu recepata na prikazu slanog i slatkog jela te prikazati najčešće gramatičke i pravopisne pogreške koje se mogu pronaći u receptima. Izvori upotrijebljeni za analizu bit će različite internetske stranice kojima su glavni sadržaj upravo recepti, a na kojima objavljuju i profesionalni kuhari, ali su izvori i stranice na kojima svatko može slobodno napisati i objaviti svoj recept.

### 7.1. Analiza naslova kuharskih recepata

Uobičajeno je da su kuharski recepti naslovljeni. Naslov je neizostavni dio teksta, ali je on i onaj koji privlači pozornost čitatelja i daje osnovne informacije o sadržaju recepta (Sinković, 2012: 190). A. Sinković (2012: 190) u svom radu zatim navodi kako su naslovi najčešće imenički izrazi i donosi jednostavnu podjelu naslova:

- a) imenica/imenice: *Pereci*, *Amper supa*<sup>2</sup>, *Orehnjača*, *Sladoled kolačići*, *Banana kocke*, *Baklava rollice*<sup>3</sup>
- b) pridjev + imenica: *Šopska salata*, *Ličke šnicle*<sup>4</sup>, *Crni čupavci*, *Lažna Mađarica*, *Čokoladne praline*<sup>5</sup>
- c) imenica + prijedložni izraz: *Popečci od tikvica*, *Pužići s pestom*, *Kuglof s bundevom i bijelom čokoladom*<sup>6</sup>
- d) pridjev + imenica + prijedložni izraz: *Kremasti rižoto sa šparogama*, *Sočni cupcakesi s kremom od mascarpone sira*<sup>7</sup>

Složeniju podjelu naslova donosi Vlasta Rišner u svom radu<sup>8</sup> kada podjelu primjenjuje na recepte iz *Velikog kuharskog kanconijera* Veljka Barbierija, ali takva je podjela primjenjiva na sve recepte, što je i prikazano u nastavku:

1. unošenje elemenata narječja, dijalekata i mjesnih govora u naslove:

---

<sup>2</sup> <https://slavonka.com.hr/>

<sup>3</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>4</sup> <https://recipeci.com/>

<sup>5</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>6</sup> <https://domacica.com.hr/>

<sup>7</sup> <https://vilicomkrozhrvatsku.com/>

<sup>8</sup> Zbornik *Od norme do uporabe 3* (u tisku).



*Umak od paradajza, Soparnik, Popečci ili polpete od kupusa*<sup>9</sup>, *Čupava lenja pita, Slatka kukuruzna zlevanka*<sup>10</sup>

2. često izricanje podrijetla jela:

a) pridjevom u ulozi sročnoga atributa na početku naslova:

u obliku zemljopisnih naziva – *Samoborski kotleti, Međimurski langošti*<sup>11</sup>; *Osječka krempita sa šlagom, Bosanske hurmašice*<sup>12</sup>; ili posvojni pridjevi izvedeni od opće ili vlastite imenice – *Bakin kompot s jabukama, Verini kolačići*<sup>13</sup>

b) naslovi jela preuzimaju se u potpunosti ili djelomično iz stranih kultura, a „strani“ se dijelovi pišu izvorno i ističu kosim slovima::

*Jambalaya sa piletinom i šunkom, Hasselback krumpiri, Coleslaw salata od kupusa i mrkvice sa piletinom, Truffles čokoladne kuglice, Crème brûlée*<sup>14</sup>

3. jednorječni naslovi koji su manje zastupljeni te se njima većinom imenuju tradicijski kolači, a u novije se vrijeme njihovi naslovi proširuju pa postaju višerječni – npr. *Makovnjača – Makovnjača od prhkog tijesta*<sup>15</sup>

4. višerječni naslovi dijele se u dvije skupine:

1. imenica – određenica – određuje se sročnim ili nesročnim atributom/atributima

2. uz imenicu – određenicu – u atributnoj ili apozitivnoj ulozi nalazi se još jedna imenica koja se ne sklanja, a može biti dodatno određena atributima

Prva skupina recepata dijeli se na nekoliko podskupina:

a) imenica + od+G / s(a)+I / u+L / za+A / bez+G

*Rolada od tikvica, Štrudla od sira / Trokutići s lješnjacima, Rolada s pekmezom / Puretina u lisnatom tijestu, Junetina u crvenom umaku / Tijesto za pizzu / Kruh bez kvasca, Torta bez glutena*<sup>16</sup>

b) imenica + u+L / bez+G / od+(atribut)+G – ali čine metaforični naslov:

*Jabuke u tijestu / Crnac bez jaja / Krafne od ludog tijesta*<sup>17</sup>

c) imenica + od+G + i + G / s(a)+I + i + I:

---

<sup>9</sup> <https://recipeci.com/>

<sup>10</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>11</sup> <https://recipeci.com/>

<sup>12</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>13</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>14</sup> <https://recipeci.com/>

<sup>15</sup> <https://recepttura.com/>

<sup>16</sup> <https://recepttura.com/>

<sup>17</sup> <https://slatkisvijet.com/>

*Pesto od medvedjeg luka i kopra, Cheesecake od borovnica i bijele čokolade<sup>18</sup> / Kolačići s grizom i jagodama, Puding kocke s keksima i kokosom<sup>19</sup>*

- d) imenica + prijedložni izraz + prijedložni izraz (imenica + *od*+G + *s(a)*+I / *s(a)*+I + *od*+G):

*Podvarak od slatkog kupusa sa piletinom<sup>20</sup>*

- e) naslovi s više sročnih atributa (pridjev + pridjev + imenica):

*Jednostavan čokoladni kolač, Slatka kukuruzna zlevanka<sup>21</sup>*

- f) naslovi s atributnom rečenicom:

*Marmelada od krušaka koja miriše na medenjake<sup>22</sup>, Povrtna krem juha koja vraća u život<sup>23</sup>*

Druga skupina dijeli se po tome ima li imenica atributnu ili apozitivnu ulogu:

- a) imenica s atributnom ulogom:

I. imenica koja se ne sklanja u atributnoj ulozi + imenica određena, npr.

*Sladoled torta, Marcipan torta<sup>24</sup>*

II. imenica koja se ne sklanja + imenica + *s(a)*+I, npr. *Karamel pita s jabukama i brusnicama<sup>25</sup>*

- b) imenica s apozitivnom ulogom, npr. *Julka šnite, Arabija torta<sup>26</sup>*

## 7.2. Analiza strukture kuharskih recepata

Kao što je rečeno, struktura je kuharskih recepata trodijelna – uvod, središnji dio, zaključak, tj. naslov, popis namirnica i postupak pripreme jela. Kako bi se to dokazalo, u nastavku slijede primjeri i analiza strukture recepta za slano i slatko jelo.

---

<sup>18</sup> <https://foodandmood.blog/>

<sup>19</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>20</sup> <https://recipeci.com/>

<sup>21</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>22</sup> <https://domacica.com.hr/>

<sup>23</sup> <https://vilicomkrozhrvatsku.com/>

<sup>24</sup> <https://finirecepti.net.hr/>

<sup>25</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>26</sup> <https://slatkisvijet.com/>

Slika 1 - *Tijesto za pizzu* (Izvor: portal *Domaćica*)

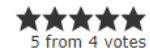
## Tijesto za pizzu

### Sastojci:

- 500 g brašna za pizzu
- 1 žlica šećera
- 1 vrećica suhog kvasca
- 4 žlice maslinovog ulja
- 200 ml vode
- 150 ml mlijeka
- 1 žličica soli

### Priprema:

1. Od svih sastojaka zamijesite glatko, mekše tijesto.
2. Pokrijte ga i ostavite ga na toplom da se diže otprilike sat vremena. Ja ga dižem u nauljenoj posudi.
3. Uzdignuto tijesto malo premijesite.
4. Tijesto prepolovite po pola.
5. Tepsije po želji obložite masnim papirom za pečenje. Po masnom papiru poprskajte maslinovog ulja, ruke također nauljite pa njima razvaljajte tijesto po tepsijama.
6. Pećnicu zagrijte na 220C.
7. Tijesto možete nadjenuti odmah ili ga možete ostaviti da se još malo digne (kojih 15ak minuta dok se pećnica ne zagrije) pa ga nadjenuti onda, bit će još bolje.
8. Ja sam ovog puta slagala redom passatu, origano, malo soli i papra, domaću kobasicu, zelenu papriku, ljubičasti luk, kukuruz, šampinjone, masline i tvrdi naribani sir.
9. Svaku pizzu pecite otprilike 20 minuta, zavisno od pećnice.



U ovom primjeru jasno se vidi trodjelna struktura recepta. Ona počinje naslovom *Tijesto za pizzu* koji predstavlja uvod u recept i primatelju predstavlja središnje mjesto, tj. sadržaj recepta. Sam je naslov višerječan te se kao takav sastoji od imenice i prijedloznoga izraza, tj. od imenice i prijedloga *za* + A. Nakon naslova slijedi popis sastojaka. Svakom od sastojaka pridodana je vrijednost prema SI sustavu mjernih jedinica (*500 g, 200 ml*), a za one sastojke kojih ide malo upotrijebljen je izraz *žlica* (*1 žlica šećera*). Nakon popisa sastojaka slijedi središnji dio recepta – opis pripreme jela. Unutar opisa postupci se nižu kronološki te prate logičan slijed pripreme jela kako bi na kraju doveli do željenog završnog rezultata. Što se tiče završnog dijela, nema nikakve posebne fraze koja bi označila formalan kraj recepta, već je završetak opisan kroz zadnji logičan korak u pripremi – „Svaku pizzu pecite otprilike 20 minuta...“. Od dodatnih dijelova recepta u ovom je prisutna slika koja predstavlja završni proizvod i koja pomaže primatelju da vidi kako jelo treba izgledati. Kad je riječ o leksiku, prisutne su riječi karakteristične za kulinarsvo: glagoli u imperativu: *zamijesite, razvaljajte, nadjenuti, pecite* i slično. U nekim se receptima upotrebljava 3. lice množine prezenta.

Slika 2 - *Ledene kokos kocke* (Izvor: portal *Slatki svijet*)



## Ledene kokos kocke

LIKE! SAČUVAJ!

JANNETTE RAZUM KREMISTI I VOĆNI KOLAČI



Težina recepta: Zahtjeva više vremena

Ukusan kremasti kolač od kokosa i čokoladne puding kreme!

Slika 3 - *Ledene kokos kocke* (Izvor: portal *Slatki svijet*)

Sastojci	Priprema
<b>Kora od kokosa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 bjelanjaka</li><li>• 150 g šećera</li><li>• 50 g glatkog brašna</li><li>• ½ praška za pecivo</li><li>• 80 g kokosa</li></ul>	Za pripremu kore, bjelanjcima dodajte prstohvat soli i kratko ih miksajte dok se ne zapjene. Postupno dodajte malo po malo šećera i nastavite ih miksati dok ne dobijete čvrsti snijeg. Snijegu od bjelanjaka umiješajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Na kraju lagano umiješajte i kokos.
<b>Preljev za koru</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 ml mlijeka</li><li>• 1 vanilin šećer</li></ul>	Za pripremu bijele kreme u loncu pjenjačom izmutite žutanjke, šećer, gustin i malo mlijeka. Dodajte ostatak mlijeka i kuhajte kremu na laganoj vatri dok se ne zgusne, kao puding. Kremu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim ju izmiksajte s maslacem sobne temperature. Na kraju umiješajte kokos.
<b>Krema od kokosa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 žutanjaka</li><li>• 200 g šećera</li><li>• 800 ml mlijeka</li><li>• 100 g gustina</li><li>• 125 g maslaca</li><li>• 80 g kokosa</li></ul>	Za pripremu čokoladne kreme, puding od čokolade skuhati u mlijeku prema uputama na pakiranju. Naravno, uz dodatak šećera. Ohlađeni puding izmiksajte s maslacem sobne temperature, a zatim pomiješajte s tučenim, slatkim vrhnjem. Ohlađenu koru najprije premažite kremom od kokosa, a zatim čokoladnom puding kremom. Preko čokoladne kreme premažite tučeno slatko vrhnje i ukasite kolač kokosom.
<b>Čokoladna puding krema</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 600 ml mlijeka</li><li>• 100 g šećera</li><li>• 2 praška za puding s okusom čokolade</li><li>• 100 g maslaca</li><li>• 200 ml slatkog vrhnja</li></ul>	Kolač prije posluživanja ostavite nekoliko sati u hladnjaku.
<b>Ostalo</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml slatkog vrhnja</li><li>• 40 g kokosa</li></ul>	

U ovom primjeru prikazan je recept za kolač u kojem se također jasno vidi trodijelna struktura. Počinje s naslovom koji jasno šalje poruku primatelju o onome što se u receptu nalazi. I ovaj je naslov višerječan te se sastoji od pridjeva i dviju imenica. Nakon naslova slijedi popis sastojaka kojima je pridodana vrijednost prema SI sustavu mjernih jedinica. Ovaj je recept jedan od primjera gdje se može naći više od jednog popisa sastojaka i opisa pripreme. Razlog je tome što se kolač sastoji od kore i preljeva za koru te dvije kreme, a za svaki su od tih elemenata potrebni drugačiji sastojci i drugačiji opis pripreme. Završni dio vidljiv je u zadnjem koraku pripreme – „Kolač prije posluživanja ostavite nekoliko sati u hladnjaku“, što djeluje i kao savjet primatelju. Od dodatnih dijelova sadržana je slika kako bi primatelj vidio završni rezultat i tako lakše mogao na kraju usporediti sa svojim rezultatom. Leksik je i u ovom receptu karakterističan za kulinarstvo je također upotrijebljen imperativ u opisima pripreme.

### 7.3. Gramatičke i pravopisne pogreške u receptima

A. Sinković (2012: 196) piše kako količina pogrešaka koja će se naći u receptima u velikoj mjeri ovisi o tome gdje je on objavljen. U receptima koji se nalaze u tiskanim kuharicama ili u novinama ne bi trebalo biti gramatičkih i pravopisnih pogrešaka jer iza takvih tekstova postoji uredništvo koje se brine o lektoriranju. No kada je riječ o receptima objavljenima na internetu, situacija je drugačija. Budući da na internetu svatko može objaviti svoj recept, recepti su često puni pogrešaka jer nitko službeno ne provjerava točnost teksta pa njegova ispravnost ovisi jedino o znanju i poznavanju hrvatskog jezika onoga koji recept piše. Na blogovima se također ne očekuje lektoriranje teksta budući da oni nemaju uredništvo ili nekoga tko bi tekstove provjeravao. Kada je u pitanju brojnost pogrešaka, česte su one koje su vezane za uporabu ije/je, č/ć te prijedloga s/sa. Također su problem zarezi koji nedostaju u inverziji, umetnutim rečenicama, rečeničnim nizovima ili suprotnim rečenicama, a postoje tamo gdje ne bi trebali biti – u sastavnim ili pogodbenim rečenicama. Isto tako, posvojni se pridjevi koriste pogrešno – određeni umjesto neodređenog. U nastavku se donose primjeri navedenih pogrešaka:

- a) č/ć: *Bečar kocke, peće, ispečena*<sup>27</sup>
- b) refleks jata: *slijedeće začine, izmješate, izmješati, prelijev, iscjeđenog*<sup>28</sup>
- c) s/sa: *Kuglof sa limetom i kokosom, sa pudingom, sa mlijekom*<sup>29</sup>; *Pita sa višnjama, Kolač sa jabukama*<sup>30</sup>; *Pijesak torta sa keksima, kokosom i lješnjacima, Lažna baklava sa višnjama*<sup>31</sup> – iz primjera je vidljivo kako se sve više upotrebljava prijedlog *sa*, tj. da se oblik *s* bez naveska često ne upotrebljava ondje gdje je potrebno
- d) zarezi: nepisanje zarezova u inverziji – *Ako je umak prerijedak doliti malo vode*<sup>32</sup>; *Kada se je pećnica ugrijala stavite ih peći*<sup>33</sup>; nebilježenje zarezova pri umetanju – *Moguće je da ako je bundeva čvršće strukture, ova masa bude dovoljno čvrsta*; pisanje zarezova gdje je nepotrebno (ispred sastavnog veznika) – *Staviti preko toga opet koru, pa ponoviti postupak sa nadjevom*<sup>34</sup>

---

<sup>27</sup> <https://sasina-kuhinja.com/>

<sup>28</sup> <https://sasina-kuhinja.com/>

<sup>29</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>30</sup> <https://sasina-kuhinja.com/>

<sup>31</sup> <https://recipeci.com/>

<sup>32</sup> <https://recipeci.com/>

<sup>33</sup> <https://domacica.com.hr/>

<sup>34</sup> <https://recipeci.com/>

e) sklonidba posvojnih pridjeva: *maslinovom ulju, limunovog soka, narančinog soka*<sup>35</sup>.

Polusloženice se gotovo redovito pišu bez spojnice: *Doboš torta, Domaći kesten pire*<sup>36</sup>; *Vanilin kiflice, vanilin šećer*<sup>37</sup>.

Posebna pozornost usmjerena je na jednu internetsku stranicu i gramatičke i pravopisne pogreške koje su ondje pronađene, a to je ReciPeci<sup>38</sup>. ReciPeci blog je čija je vlasnica i autorica recepata Sandra Gašparić. Budući da je vlasnica ona koja piše sve recepte na toj stranici, može se očekivati kako nema posebnog uredništva i lektora koji bi tekstove provjeravali pa se može pretpostaviti da tekstovi sadrže određene gramatičke i pravopisne pogreške. Pretpostavka se potvrđuje analizom 20 recepata sa stranice *ReciPeci* (10 slanih i 10 slatkih jela). Pronađene pogreške razvrstane su u spomenute skupine:

- a) refleks jata: *mješajući, izmješajte*
- b) s/sa: *sa brašnom, sa kiselim vrhnjem, sa malo vode, sa jajima, sa vrhnjem, i sa jedne i sa druge strane, sa maslacom, sa torte, sa čokoladom, sa lješnjacima*
- c) zarezi: *Dok se jastučići kuhaju pripremiti u većoj tavi slatke mrvice; dodati u vodu sol i ulje a špecele nožem strugati; Poslužiti u posudi u kojoj se peklo a na tanjur oprezno vaditi zapečenu rolicu po rolicu; Kad zakuha uliti razmućeni gustin; Ako je pregusto slobodno dodati malo vode; Pomozite si žlicama ili ako ste spretnije ulijevajte smjesu istodobno; U drugi dio umiješajte mljevene lješnjake a u treći čokoladu; pržiti uz miješanje nekoliko minuta, pa dodati vino; Tako pripremljene šnicle, panirati kao i obične šnicle*
- d) glasovne promjene: *sa maslacom* (prijeglas)
- e) upotreba čestične/vezničke skupine *da li*: *Provjerite da li je biskvit pečen, da li ću imati dosta nadjeva*
- f) nesastavljeno pisanje priloga: *od jednom*
- g) pravopisne pogreške i nepotrebno kraćenje: *10-tak minuta, 15tak min*

Budući da se u gotovo svakom od analiziranih recepata mogla pronaći barem jedna od navedenih pogrešaka, analiza 20 recepata potvrđuje kako su gramatičke i pravopisne pogreške na stranici *ReciPeci* česte. Vidljivo je da se jedna od najčešćih pogrešaka odnosi upravo na pravopis, tj. na pisanje zareza u rečenicama. Češći su slučajevi oni gdje zarez nedostaje, a nešto

---

<sup>35</sup> <https://recipeci.com/>

<sup>36</sup> <https://finirecepti.net.hr/>

<sup>37</sup> <https://slatkisvijet.com/>

<sup>38</sup> <https://recipeci.com/>

rjeđi oni gdje se zarez pojavljuje, a ne bi ga trebalo biti. Među češćim je pogreškama upotreba prijedloga *s/sa*. U svim analiziranim receptima pronađene su pogreške upotrebe prijedloga *sa* (s naveskom) ondje gdje bi trebao biti upotrijebljen prijedlog *s*. Obrnuti slučaj nije pronađen. Ipak, treba naglasiti kako je analizom recepata zaključeno i kako je više greška vidljivo u receptima starijih datuma, dok su u novijima ipak nešto rjeđe – što bi značilo autoričinu sve veću brigu za jezik u njezinim receptima.



## 8. Zaključak

Na kraju ovog rada može se zaključiti kako su kuharski recepti potvrđeni kao „mala“ tekstna vrsta. Za proučavanje neknjiževnih tekstova zaslužna je lingvistika teksta koja se razvila kao grana lingvistike u 20. stoljeću nakon što su takvi tekstovi bili zanemarivani od strane strukturalističkoga proučavanja. Budući da se lingvistika teksta bavi tekstovima kao komunikacijskim sustavima, bilo je važno odrediti kriterije po kojima će tekstovi biti analizirani. Dakle, kako bi se neki tekst odredio kao tekst, on treba zadovoljiti sve kriterije tekstualnosti. Kuharski recepti zadovoljavaju sve kriterije i zbog toga su, uz sve ostale neknjiževne tekstove, postali predmetom proučavanja jezikoslovaca. Također je zaključeno kako recepti sadrže sve elemente koji su važni za analizu određene tekste vrste, ali ono što recepte ponajviše određuje jest njihova prepoznatljiva trodijelna struktura – naslov, popis sastojaka i opis pripreme jela.

U istraživačkom dijelu ovog rada analizirani su naslovi i struktura recepata te gramatičke i pravopisne pogreške koje se pojavljuju u receptima. Podjela naslova bila je prikazana prema dvama kriterijima te, sukladno tomu, u dvije skupine. Prvi, jednostavniji, opis prikazuje naslove kroz oblik pridjev/imenica/prijedložna izraz; i drugi, složeniji, prijedložne izraze razlučuje na još manje dijelove i prikazuje koji se sve prijedlozi i padeži pojavljuju u naslovima te se napominje unošenje elemenata narječja i podrijetla jela u naslove.

Sama struktura recepata potvrđena je kroz dva prikaza – jednog slanog i jednog slatkog jela. U oba je vidljiva prepoznatljiva struktura od tri dijela, a kod slatkog jela utvrđeno je i ponavljanje dijelova recepata kada se kolač sastoji od više biskvita/krema. Također je u oba prikaza recepata vidljiva uporaba imperativa u opisima pripreme te leksik karakterističan za kulinarstvo. Nakon toga analizirane su pogreške koje se mogu pronaći u receptima, a najčešće su vezane uz odraz jata, uporabu č/ć, prijedloga s/sa i zareza te uz polusloženice i deklinaciju posvojnih pridjeva. Također je posebno analizirana internetska stranica *ReciPeci* i pogreške koje su se našle u ondje objavljenim receptima. Zaključeno je kako se pogreške pronađene na toj stranici podudaraju s pogreškama pronađenima na drugim stranicama, ali su uz već navedene pronađene i neke nove koje nisu spomenute u prvom dijelu koji se odnosi na pogreške na svim analiziranim stranicama. Treba još napomenuti kako se spomenute pogreške češće javljaju u receptima objavljenima na internetskim stranicama jer ondje recepte može objaviti bilo tko, dok su recepti u kuharicama i novinama lektorirani te većinom sadrže manji broj pogrešaka. Ipak, na određenim stranicama na kojima se objavljuju recepti bez lekture vidljiv je manji broj

pogrešaka, a na nekima se uopće nisu mogle pronaći. To dovodi do zaključka da je kod nekih autora veća briga za jezik i njegovu pravilnost u receptima nego kod drugih. Stil recepata također je važno obilježje ove tekstne vrste. Zaključeno je kako recepti ne mogu biti svrstani u samo jedan funkcionalni stil jer sadrže elemente nekoliko različitih stilova – administrativnog, znanstvenog, književnoumjetničkog i razgovornog.

Sve navedeno dovodi do zaključka kako su recepti po svim svojim značajkama određeni kao prava tekstna vrsta i samim time postaju vrijedni daljnjih proučavanja kako bi se znanje o njima, ali i ostalim neknjiževnim tekstovima, što više usustavilo i pomoglo opisu utjecaja razgovornog stila na administrativni.

## 9. Literatura

Badurina, L. (2016). Jezikoslovni pristupi tekstu. *Croatica*, 40 (60), 49-61. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/174510>

Ivanetić, N. (2003). *Uporabni tekstovi*. Zavod za lingvistiku Filozofskoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Ivanišević, J. (2017). *Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi*. Institut za etnologiju i folkloristiku. Dostupno na <https://www.ief.hr/>

Katnić-Bakaršić, M. (1999). *Lingvistička stilistika*. Open Society Institute. Dostupno na <https://vdocuments.mx/> Pristupljeno 12. 4. 2023.

Lešković, A. (2012). Kuharski recepti kao tekstna vrsta. U: *Tekstom o tekstu – Zbornik studentskih radova s kolegija Tekstna lingvistika*. Ur. Petrović, Bernardina.

Rišner, V. (2023). O nekim jezičnim i stilskim obilježjima kuharskih recepata od četrdesetih godina 20. stoljeća do danas. U: *Zbornik Od norme do uporabe 3*. Ur. Rišner, Vlasta; Glušac, Maja; Mlikota, Jadranka. Osijek – Zagreb: Filozofski fakultet – Hrvatska sveučilišna naklada.

Sinković, A. (2012). Tekstne i jezične značajke kuharskih recepata. U: *Tekstom o tekstu – Zbornik studentskih radova s kolegija Tekstna lingvistika*. Ur. Petrović, Bernardina.

Šivak Ledić, E. (2012). Tekstna analiza kuharskih recepata. U: *Tekstom o tekstu – Zbornik studentskih radova s kolegija Tekstna lingvistika*. Ur. Petrović, Bernardina.

tekstna lingvistika. *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 12. 4. 2023. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=60693>

### Izvori

*Domaćica* - <https://domacica.com.hr/>

*Fini recepti by CroChef* - <https://finirecepti.net.hr/>

*Food and Mood* - <https://foodandmood.blog/>

*ReciPeci* - <https://recipeci.com/>

*Sašina kuhinja* - <https://sasina-kuhinja.com/>

*Slatki svijet* - <https://slatkisvijet.com/>

*Slavonka* - <https://slavonka.com.hr/>

*Vilicom kroz Hrvatsku* - <https://vilicomkrozhrvatsku.com/>

## **10. Prilozi**

### 10.1. Popis slika

Slika 1 - Tijesto za pizzu .....	13
Slika 2 - Ledene kokos kocke .....	14
Slika 3 - Ledene kokos kocke .....	15