**Cucina – le ricette**

1. Ti piace cucinare? Se sì, in quale occasione ti piace cucinare di più e cosa generalmente prepari?
2. Se no… qual è la tua soluzione per mangiare senza cucinare?

**1.Abbinate a ogni cibo gli ingredienti giusti per realizzarlo.**

**Di cosa ho bisogno per preparare il/la…? // Cosa occorre per preparare… ?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **La pizza** | **Il tiramisù** | **Le lasagne** | **L’Insalata caprese** |

1

caffè

biscotti savoiardi

mascarpone

cacao

uova

zucchero

2

mozzarella

pomodoro

basilico

acqua

farina

3

mozzarella

pomodoro

origano

basilico

4

ragù

besciamella

farina

sale

parmigiano

5

acqua

farina

zucchero

uova

**Quanto …. ci vuole?**

**2.Completate utilizzando CHILO – ETTI - GRAMMI - LITRO**

*a)* Un ………… di latte.

*b)* Un …………. di carne.

*c)* Mezzo ………….. di patate.

*d)* 300 ……………… di zucchero.

*e)* Mezzo …………… d’acqua.

**3.Leggete la ricetta dell’insalata caprese, poi riordinate le istruzioni.**

**Come si prepara?**

|  |
| --- |
| **Insalata caprese****Ingredienti**Mezzo chilo di mozzarella di bufala campana, 500g di pomodori, 1 decilitro di olioextra vergine d'oliva, basilico fresco, origano, sale.**Procedura**Con un coltello, affettate mozzarella e pomodori della stessa dimensione. Condite lefette di pomodoro con un pizzico di sale ed alternate nel piatto le fette di pomodorocon le fette di mozzarella. Aggiungete le foglie di basilico fresco, un pizzico di origano(facoltativo) ed infine insaporite con un filo di olio extra vergine di oliva. |

…... Condite con l’olio.

…… Salate le fette di pomodoro.

.….. Mettete una fetta di pomodoro accanto a una fetta di mozzarella.

.. 1 . Tagliate la mozzarella e i pomodori a fette di grandezza uguale.

…… Aggiungete il basilico e l’origano.

**Per dare istruzioni - A) l’imperativo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1° coniugazioneAFFETTARE | 2° coniugazionePRENDERE | 3° coniugazioneAPRIRE CONDIRE |
| (tu) affett**a**(noi) affettiamo(voi) affettate | (tu) prendi(noi) prendiamo(voi) prendete | (tu) apri cond**isci**(noi) apriamo condiamo(voi) aprite condite |

**Per dare istruzioni - A) occorre + verbo al’inifinito. // infinito**

Occorre/bisogna affettare le patate… poi cuocere la pasta ecc.

**5.Abbinate i verbi seguenti ai cibi e alle bevande con i quali potreste utilizzarli.**

tagliare qc versare qc far bollire qc far cuocere qc friggere qc sbucciare qc

spezzettare qc mescolare qc lavare qc pulire qc condire qc affettare qc

pasta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

mela \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

acqua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

patate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**6.Completate ora voi la classica ricetta degli spaghetti al pomodoro, inserendo i verbi al posto giusto. A volte sono possibili più soluzioni.**

1. lavateli prendete lasciate mettete aggiungete salate togliete /toglieteli
2. scolateli mettete servite gettate cuocete fateli aggiungete riempite

|  |
| --- |
| 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ i pomodori, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ accuratamente la buccia. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ l’olio in una padella di ferro. Quando è ben caldo, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ gli spicchi d’aglio pelati; non appena questi assumono un colore dorato \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dalla padella e \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ prima il basilico e subito dopo la polpa dei pomodori pelati e tagliati a dadini. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e pepate e \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ la salsa sul fuoco per 2 o 3 minuti, non di più. Il pomodoro non deve cuocere, ma deve appena sentire il calore.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sul fuoco una pentola piena d‘acqua. Quando l’acqua bolle, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ una manciata di sale. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ al dente gli spaghetti, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ saltare per pochi secondi in padella con la salsa. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ una spolverata di grana grattugiato. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con olio crudo e foglioline di basilico.
 |

**Ricordate! Per la procedura:**

* prima tagliate... poi mettete…
* non appena (*non appena l’acqua bolle, aggiungete la pasta*)
* quando la pasta è cotta, scolatela e….
* Infine aggiungete un po’ di sale… e servite caldo/freddo

Cosa serve per cucinare? Rileggete il testo della ricetta degli spaghetti al pomodoro e trovate i due strumenti citati. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PARLIAMO**

1. Qual è il vostro piatto ceco preferito? E italiano?
2. Quali ingredienti occorrono per preparare il vistro piatto ceco preferito?

**A COPPIE. Pensate a un piatto ceco che vi piace e scrivetene la ricetta. Usate i verbi all’infinito**

1. Quali ingredienti occorrono?
2. Come si prepara?
3. Come hai imparato a cucinare questo piatto? Chi te lo ha insegnato?