

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. Abbinare 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	2	3	4	5
caffè				
biscotti				
savoardi	mozzarella	mozzarella	ragù	acqua
mascarpone	pomodoro	pomodoro	besciamella	farina
cacao	basilico	origano	farina	zucchero
uova	acqua	basilico	sale	uova
zucchero	farina		parmigiano	

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 olio extra vergine d'oliva, basilico fresco, origano, sale.

Procedura

Con un coltello, affettate mozzarella e pomodori della stessa dimensione. Condite le fette di pomodoro con un pizzico di sale ed alternate nel piatto le fette di pomodoro con 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° coniugazione AFFETTARE	2° coniugazione PRENDERE	3° coniugazione APRIRE CONDIRE	
(tu) affetta (noi) affettiamo (voi) affettate	(tu) prendi (noi) prendiamo (voi) prendete	(tu) apri (noi) apriamo (voi) aprite	condisci condiamo condite

Per dare istruzioni - A) occorre + verbo al'infinito. // infinito

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

5. Abbinare 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. Complete 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

3. Qual è il vostro piatto ceco preferito? E italiano?
4. Quali ingredienti occorrono per preparare il vostro piatto ceco preferito?

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

5. Quali ingredienti occorrono?
6. Come si prepara?
7. Come hai imparato a cucinare questo piatto? Chi te lo ha insegnato?