

FACCIAMO
qualcosa



ti mangiare!

IL VOCABOLARIO

- **la forchetta** - widelec
 - **il coltello** - nóż
 - **il cucchiaio** - łyżka
 - **il cucchiaino** - łyżeczka
 - **il piatto** - talerz
 - **la ciotola** - miska
 - **il bicchiere** - szklanka / kubek
 - **la tazza** - filiżanka większa
 - **la tazzina** - filiżanka mniejsza
-
- **la padella** - patelnia
 - **la pentola** - garnek
 - **il pentolino** - ronderek (z dyszlem)
 - **la casseruola** - rondel (głęboki, z dwoma rączkami)
 - **il coperchio / il manico** - przykrywka / rączka
 - **il tagliere** - deska do krojenia
 - **la grattugia** - tarka
 - **lo scolapasta** - cedzak
 - **la spatola** - szpatułka
 - **la teglia** - forma (do ciast, mięs)
 - **la frusta da cucina / lo sbattiuova** - ubijaczka ręczna
 - **lo sbattitore** - mikser z ubijaczkami
-
- **il tostapane** - toster
 - **il bollitore** - czajnik elektryczny
 - **il frullatore** - blender
 - **il forno** - piekarnik
 - **il fornello** - kuchenka (też konkret. palnik)
 - **il piano cottura a induzione** - płyta indukcyjna



Come si chiamano questi oggetti in italiano?





IL VOCABOLARIO

- **la cucina** - kuchnia
 - **l'angolo cottura** - aneks kuchenny
 - **cucinare** - gotować (jako czynność)
 - **far bollire** - zagotować (np. wodę)
 - **cuocere** - gotować (coś poddawać gotowaniu)
- 
-
- **mettere la pasta a cuocere** - wstawić makaron
 - **buttare la pasta** - wstawić makaron (idiom.)
 - **mettere su l'acqua** - wstawiać wodę na coś
 - **mettere su il caffè** - wstawić kawę
 - **scolare (la pasta)** - odcedzić (makaron)
 - **sciacquare** - opłukiwać warzywa
-
- **tagliare** - kroić
 - **a listarelle / a fette / a cubetti**
-w paski / w plasterki/ w kostkę
-
- **tritare** - siekać
 - **grattugiare** - zetrzeć (np. ser)
 - **mescolare** - mieszać
 - **frullare** - miksować
 - **impastare** - ugniatać ciasto
 - **spremere** - wyciskać
 - **schacciare** - zgniatać
 - **sbattere** - ubijać [jajka]
 - **montare** - ubijać [śmietanę]
 - **aggiungere** - dodawać
 - **tenere da parte** - odstawiać na bok





IL VOCABOLARIO

- **tostare** - opiekać, prażyć
 - **arrostire** - piec
 - **infornare** - wkładać do pieca
 - **sforzare** - wyjmować z pieca
 - **affumicare** - wędzić
 - **marinare** - marynować
 - **farcire** - nadziewać
 - **sfilettare** - filetować
-
- **rosolare** - zarumienić
 - **imbiondire la cipolla** - zeszklić cebulę
 - **friggere** - smażyć
 - **impanare** - panierować
 - **soffriggere** - podsmażyć (na małym ogniu)
 - **a fuoco lento / a fiamma bassa** - na wolnym ogniu
-
- **condire** - doprawić
 - **insaporire** - doprawić do smaku (il sapore - smak)
 - **versare** - nalać / zalać / wlać
 - **spalmare** - rozsmarować
 - **mantecare** - mieszać do uzyskania krem. konsyst.
-
- **scaldare** - podgrzać
 - **raffreddare** - ostudzić
 - **scongellare** - rozmrozić
-
- **uno spicchio d'aglio** - ząbek czosnku
 - **un pizzico di sale** - szczypta soli



Collega i verbi con le loro definizioni :

sciacquare

Immergere gli alimenti in olio caldo per farli dorare e renderli croccanti.

versare

Portare a una temperatura in cui compaiono bolle, di solito intorno ai 100°C.

rosolare

Versare la pasta nell'acqua bollente per iniziare la cottura.

cuocere

Rimuovere l'acqua in eccesso dopo la cottura, usando uno scolapasta.

friggere

Sottoporre gli alimenti a calore, spesso fino a che non sono pronti da mangiare.

schacciare

Unire e agitare diversi ingredienti con un cucchiaino o una frusta.

scolare

Lavare velocemente gli alimenti sotto l'acqua corrente per rimuovere eventuali impurità.

buttare la pasta

Aggiungere un liquido o un alimento da un contenitore a un altro facendolo scorrere.

bollire l'acqua

Far dorare un alimento in padella con un po' di olio o burro, per renderlo più saporito.

mescolare

Premere un alimento fino a ridurlo completamente in pezzi.

Sua Altezza...

LA CARBONARA!

Sai come si fa la vera e propria carbonara romana?

Guarda il filmato e completa la ricetta:

https://youtu.be/SnyGZA_k-wc

GLI INGREDIENTI :











Traduci i verbi all'imperativo elencati sotto e controllando sempre il filmato, scrivi le parole a cui si riferiscono i pronomi usati con questi verbi. **Poi, traduci tutta la ricetta del filmato.**

- “mettilo nella padella calda e rosolalo!”
- lo =
- “mettilo da parte!”
- lo =
- “mettili in una ciotola!”
- li =
- “scolala, mettila nella padella calda!”
- la =
- “mescolala bene!”
- la =

Il tiramisù

Dopo cena in Italia arriva il momento per un dolce.
Leggi la ricetta per il tiramisù e poi traduci le espressioni:

<https://ricetta.it/tiramisu>

GLI INGREDIENTI :



.....



.....



.....



.....



- “fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso”

.....

- “montiamo gli albumi a neve ben ferma”

.....

- “uniamoli (gli albumi) ai tuorli montati con lo zucchero, poco alla volta”

.....

- “creiamo uno strato di crema”

.....

- “inzuppati velocemente nel caffè freddo e non zuccherato”

.....

- “Concludiamo, prima di servire, spolverizzando abbondante cacao amaro su tutta la superficie del tiramisù”

.....

Com'è la cucina polacca?



Quando il tuo amico italiano ti chiede della cucina polacca, devi sapere raccontare dei piatti tipici.

Leggi le descrizioni di alcuni piatti polacchi e prova a tradurle!



PIEROGI

Pierogi sono una sorta di ravioli a forma di mezzaluna ripieni di carne, formaggio e patate oppure cavoli con funghi. Sono cotti al vapore o nella padella. Di solito vengono serviti con pancetta e cipolla abbrustolite, burro o panna acida.

fonte: <https://www.travel365.it/polonia-cosa-mangiare.htm>

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



BIGOS

Bigos è uno stufato di carne, crauti e spezie. Questo sostanzioso piatto può essere preparato con ingredienti aggiuntivi oltre a quelli di base, come ad esempio prugne secche, funghi, pancetta, cipolla oppure salsiccia.

fonte: <https://www.travel365.it/polonia-cosa-mangiare.htm>

Com'è la cucina polacca?



Quando il tuo amico italiano ti chiede della cucina polacca, devi sapere raccontare dei piatti tipici.

Leggi le spiegazioni di alcuni tipici piatti polacchi e prova a tradurle!



BARSZCZ

Barszcz è un brodo di barbabietole rosse che viene servito caldo con tortellini. Oltre ad essere un ottimo brodo da utilizzare come primo piatto, è anche una bevanda calda perfetta per accompagnare la carne.

fonte: <https://www.travel365.it/polonia-cosa-mangiare.htm>

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

GOŁĄBKİ



Gołąbki sono molto comuni nella cucina polacca, e sono costituiti da foglie di cavolo sbollentate ed avvolte attorno alla carne di manzo o maiale macinata preparata con riso, orzo e cipolla tritata. Si tratta di una sorta di involtini.

fonte: <https://www.travel365.it/polonia-cosa-mangiare.htm>