**MED 43 IJ : 9. – Le feste e la cucina**

**IL NATALE : A QUALE BAMBINO PORTARE IL REGALO?**

**TEST DI NATALE**

**Il cattivometro:** Babbo Natale vuole sapere chi è sato bravo e chi è stato cattivo quest’anno. Il cattivometro è uno strumento per capire quanto un ragazzo è stato cattivo. Fai le domande al tuo compagno e segna le risposte. Attenzione: niente bugie!!

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **sempre** | **spesso** | **raramente** | **mai** |
|  | (dire) dici / hai detto\_\_\_le parolacce quest’anno? |  |  |  |  |
|  | (fumare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_? |  |  |  |  |
|  | (litigare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con gli amici? |  |  |  |  |
|  | (dare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fastidio ai coinquilini? |  |  |  |  |
|  | (buttare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per strada la spazzatura? |  |  |  |  |
|  | (trattare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ male qualcuno? |  |  |  |  |
|  | (spingere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ qualcuno in metro? |  |  |  |  |
|  | (scrivere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sui muri o sui tavoli? |  |  |  |  |
|  | (litigare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con i tuoi coinquilini? |  |  |  |  |
|  | (prendere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_ un aperitivo senza pagare? |  |  |  |  |
|  | (rompere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ qualche promessa? |  |  |  |  |
|  | (dire) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ bugie? |  |  |  |  |
|  | (rubare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ qualcosa? |  |  |  |  |
|  | (copiare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ i compiti? |  |  |  |  |
|  | (copiare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ all’esame? |  |  |  |  |
|  | (essere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ scortese? |  |  |  |  |
|  | (essere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ impaziente? |  |  |  |  |
|  | (essere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ tirchio o avaro? |  |  |  |  |
|  | (essere) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pigro? |  |  |  |  |
|  | (fare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ qualcosa di illegale? |  |  |  |  |

Il punteggio del tuo compagno è:

sempre x 3 + spesso x 2 + raramente x 1 = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (il massimo è 60)

**RICETTA RAPIDA: Come si prepara la torta di mele, facile e veloce.**

 **Gli ingredienti** sono: 200 grammi di **farina**, 125 grammi di **burro** ammorbidito, 125 grammi di **zucchero** di canna (più un altro po’ da unire alle mele), un pizzico di **sale**, un poco di **cannella** in polvere e 4 o 5 **mele** del tipo che preferite (Gala, Annurca,ecc.).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Prima prendete una terrina (ciotola) o un piatto fondo. Nella terrina unite la farina con il burro. Poi aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Mescolate gli ingredienti con uncucchiaio di legno. La pasta si deve sbriciolare come sabbia. Infine lasciate riposare il preparato in luogo fresco per mezz’ora.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Sbucciate le mele con un coltello. Occorre tagliare una parte di mele a fettine e una parte a dadini.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Cospargete le mele di cannella e di altro zucchero di canna secondo il vostro gusto.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Disponete le mele tagliate sul fondo di una pirofila o teglia da forno. Mettete del burro sul fondo della teglia e un poco di farina.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Coprite le mele nella teglia con l’impasto e spianate bene con un cucchiaio o con una spatola.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Mettete in forno a 180° fino e non appena si sarà formata una crosticina dorata e croccante. Quando la torta è cotta, bisogna toglierla dal forno.

La torta è ottima anche calda, accompagnata da **panna** montata o **gelato** di vaniglia. Provate anche ad immaginarla con un po’ di **pinoli** mescolati assieme alle mele.

**ATTIVITA’ IN CLASSE DI GRUPPO:**

**1-TROVATE I VERBI USATI NELLA RICETTA** (mescolare, coprire…)

**2-TROVATE GLI UTENSILI DA CUCINA USATI NELLA RICETTA** (coltello, cucchiaio)

**3- DESCRIVETE GLI INGREDIENTI USATI** (farina, zucchero)

**4- DESCRIVETE LA RICETTA:** secondo la procedura e con i seguenti verbi:

* Prima tagliate le mele...
* Poi unite le mele allo zucchero…
* Non appena…
* Quando tutto è pronto….
* Infine aggiungete un po’ di gelato … e servite… caldo/freddo

Prima *si devono affettare* le mele, poi *occorre* / *bisogna* mettere le mele nel forno (***occorre* + verbo all’infinito)**… poi cuocere la torta nel forno, ecc.

**B- Di cosa hai bisogno per preparare la torta di mele o una caprese?** Scegli gli ingredienti giusti ed elimina quelli sbagliati.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **torta8**  **TORTA DI MELE**  mele  uova  zucchero  farina  cannella  burro  pepe | **LA CAPRESE**  mozzarella  pomodoro  origano  caffè  basilico  biscotti  parmigiano | **LA PIZZA**  mozzarella  pomodoro  basilico  acqua  farina  uova  cacao |

**C.- Quanto ….ci vuole?**

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

*a)* Un ………… di vino.

*b)* Un …………. di carne.

*c)* Mezzo ………….. di pomodori.

*d)* 300 ……………… di zucchero di canna.

e) Un .................... di pepe.

*f)* Mezzo …………… d’acqua.

*g*) Un .................... di sale.

*h*) Un ………… di latte.

**Aggiungete le parti mancanti:**

Prima …….. una terrina (ciotola) o un ……. fondo. Nella ……. unite la farina …. il burro. Poi ……… lo zucchero e un …….. di sale.

Mescolate gli ingredienti ….. uncucchiaio ….. legno. La pasta si …… sbriciolare come sabbia. Infine …….. riposare il preparato …. luogo fresco ….. mezz’ora.

Sbucciate le ….. con un …… . Occorre tagliare una parte …. mele a fettine e una parte ….. dadini. Cospargete le mele …. cannella e di altro …. di canna …… il vostro gusto.

Disponete le mele …… sul fondo … una pirofila o teglia … forno. Mettete del burro …. fondo ….. teglia e un poco …. farina. ……. le mele nella teglia …. l’impasto e spianate bene …. un cucchiaio o …… una spatola.

Mettete …. forno a 180° fino e non appena si sarà formata una crosticina dorata e croccante. Quando la torta è cotta, ……. toglierla …… forno. La torta è ottima anche calda, accompagnata …. panna ……. o gelato di vaniglia. Provate anche …. immaginare la torta …. un po’ …. pinoli mescolati assieme ….. mele.

**Per dare istruzioni - O*ccorre* / *Bisogna* + verbo al’infinito**

**L’imperativo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1° coniugazione**  MESCOLARE | **2° coniugazione**  PRENDERE | **3° coniugazione**  COPRIRE UNIRE |
| **(tu) mescola**  (noi) mescoliamo  (voi) mescolate | **(tu) prendi**  (noi) prendiamo  (voi) prendete | **(tu) copri unisci**  (noi) copriamo uniamo  (voi) coprite unite |

**Il futuro**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1° coniugazione**  MESCOLARE | **2° coniugazione**  PRENDERE | **3° coniugazione**  COPRIRE UNIRE |
| (io) mescolerò  (tu) mescolai  (lui) mescolerà  (noi) mescoleremo  (voi) mescolerete  (loro) mescoleranno | (io) prenderò  (tu) prenderai  (lui) prenderà  (noi) prenderemo  (voi) prendete  (loro) prenderanno | (io) coprirò unirò  (tu) coprirai unirai  (lui) coprirà unirà  (noi) copriremo uniremo  (voi) coprirete unirete  (loro) copriranno uniranno |