

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 stato 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!!

1. (dire) dici / hai detto ___ le parolacce quest'anno?
2. (fumare) _____ ?
3. (litigare) _____ con gli amici?
4. (dare) _____ fastidio ai coinquilini?
5. (buttare) _____ per strada la spazzatura?
6. (trattare) _____ male qualcuno?
7. (spingere) _____ qualcuno in metro?
8. (scrivere) _____ sui muri o sui tavoli?
9. (litigare) _____ con i tuoi coinquilini?
10. (prendere) _____ un aperitivo senza pagare?
11. (rompere) _____ qualche promessa?
12. (dire) _____ bugie?
13. (rubare) _____ qualcosa?
14. (copiare) _____ i compiti?
15. (copiare) _____ all'esame?
16. (essere) _____ scortese?
17. (essere) _____ impaziente?
18. (essere) _____ turchio o avaro?
19. (essere) _____ pigro?
20. (fare) _____ qualcosa di illegale?

sempre	spesso	raramente	mai

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 un cucchiaio 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.

		
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.- Quantoci vuole?

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

- Un di vino.
- Un di carne.
- Mezzo di pomodori.
- 300 di zucchero di canna.
- Un di pepe.
- Mezzo d'acqua.
- Un di sale.
- 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 un cucchiaio 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 - Occorre / Bisogna + verbo all'infinito

L'imperativo

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

Il futuro

1° coniugazione	2° coniugazione	3° coniugazione	
MESCOLARE	PRENDERE	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 (tu) coprirai (lui) coprirà (noi) copriremo (voi) coprirete (loro) copriranno	unirò unirai unirà uniremo unirete uniranno