

PEDAGOG: MARTA GALLICCHIO
PROJEKTLEDARE: GABRIELLA THINSZ
BESTÄLLNINGNUMMER: 104192/TV9

DAI, DOMANDA!

MANGIARE

Det här är ett arbetsblad till **Dai, domanda!** som handlar om mat. Pasta och pizza är de gemensamma nämnarna för det italienska köket som annars kan skifta mycket från norr till söder p.g.a. klimatskillnaderna som påverkar lantbruket.

Lätt

Glossario – Glosor

Parole utili. Traduci in svedese – Användbara ord. Översätt till svenska

dolci	_____
colazione	_____
latte	_____
biscotti	_____
pranzo	_____
cena	_____
nonna	_____
adoro	_____
pasta all'uovo	_____
cresciuto	_____
patito (della pasta)	_____
sottile	_____
piatto	_____
nato/a	_____
impasto	_____
ci provo	_____
assaggiare	_____

Traduci in italiano - Översätt till italienska:

Äta frukost _____

Äta lunch _____

Äta mellanmål _____

Äta middag _____

Domande – Frågor

Rispondi alle seguenti domande - Svara på följande frågor

1. Vad äter den första killen som blir intervjuad till frukost. Du kan svara på svenska eller italienska.

2. Vad heter "färsk pasta" på italienska?

3. När äter man vanligtvis pasta i Italien; till lunch eller middag?

4. I vilken stad föddes den riktiga italienska pizzen?



5. Hur många pizzor ungefär ska "il pizzaiolo" tillaga till kvällen? Svara på italienska.

6. Hur dags äter den andra tjejen som blir intervjuad sin middag?

7. Från vilken stad kommer receptet "La carbonara"?

8. Vem har inspirerat kocken att välja yrke?

9. Kocken lagar "Tagliatelle cacio e pepe". Vad är "cacio"? Svara på italienska.

10. Hur säger man "kock" på italienska? Har ordet en feminin form?

Apparecchiare la tavola – Att duka

Vad behöver du för att duka ett bord?



T _____ duk

T _____ servett

F _____ gaffel

C _____ sked

C _____ kniv

C _____ tesked

B _____ glas

P _____ tallrik

En italiensk meny – Un menù italiano

Koppla ihop orden i rutan med rätt bild.

antipasti – secondi – contorni – bevande – dolci e frutta – primi - formaggi



a.



b.



c.



d.



e.



f.



g.



Medelsvår

Domande

Rispondi alle seguenti domande:

1. Quali prodotti vedi al mercato durante le prime scene del programma?

2. La seconda ragazza intervistata dice "... il dolce lo mangerei ..."

3. Alla terza ragazza intervistata la pasta piace soprattutto al

4. Che tipo di pasta stanno preparando nella scuola di cucina?

5. Che cosa dice uno degli studenti? Completa la frase:

Non _____ può _____ pasta!

6. La vera pizza deve essere cotta nel _____ (*vedugn*).

7. Nel programma c'è una ragazza che cena particolarmente tardi. A che ora dice di cenare?

8. Con quali ingredienti si prepara "la Carbonara"?

9. Il cuoco dice che con le tagliatelle fresche si fa una specie di "nido". Perché si dice così? Che cos'è in realtà un nido?

10. Come si dice "hemmagjord pasta"?

Come si dice in italiano ...?

Traduci in italiano:

en brödskiva _____

en flaska vatten _____

en nypa salt _____

en matsked olivolja _____

400 gr. mjöl _____

en burk skalade tomater _____

ett glas vin _____

en tesked socker _____

Quanti tipi di pasta conosci?

Guarda l'immagine e scrivi il nome dei differenti tipi di pasta. Usa l'articolo determinativo. Ricordi altri nomi?



Nota I nomi di pasta sono a volte diversi a seconda delle zone geografiche. Esiste addirittura un *Vocabolario etimologico della pasta italiana* in cui sono catalogati più di 1200 tipi di pasta.

Svårare

Questo piatto riproduce i colori della bandiera italiana. Se sostituisci gli spaghetti con la mozzarella avrai gli ingredienti di una pizza famosa? Quale? Perché si chiama così?



Domande

Rispondi alle seguenti domande:

1. Quando lo chef lavora, dice di pensare ad una persona in particolare. Chi è questa persona e perché il cuoco pensa proprio a lei?

2. Per quanto tempo l'impasto deve riposare prima di trasformarlo in pasta?

3. Antonino visita una pizzeria romana. Qual è il nome del posto e a che cosa si riferisce?

4. Uno dei ragazzi intervistati dice il nome di un'altra ricetta tipica romana. Di quale ricetta si parla? Quali sono gli ingredienti? Descrivi in breve la preparazione di questo piatto.



Che cosa sai delle abitudini alimentari degli italiani?

1. Quando gli italiani fanno colazione al bar che cosa prendono di solito?

2. Alcuni Paesi del sud Europa seguono delle abitudini alimentari diventate famose in tutto il mondo. Come si chiama questo modello nutrizionale?

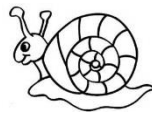
3. Quali ricette italiane sono conosciute nel tuo Paese?

4. Perché l'Italia non ha una tradizione gastronomica unitaria?

5. Ora descrivi le tue abitudini alimentari.

Curiosità

Cosa mangiavano gli antichi romani a colazione? Naturalmente c'erano delle differenze tra i ricchi e i poveri. I poveri mangiavano quello che capitava, mentre i ricchi consumavano una colazione molto abbondante fatta di pane, focacce, latte e miele. Si mangiava anche carne, formaggio, pane bagnato nel vino e frutta. La colazione era per i romani più importante del pranzo, che, al contrario, era molto frugale.



Slow food è un'associazione internazionale che promuove un'alimentazione buona, corretta e in armonia con l'ambiente. Fondata da Carlo Petrini nel 1986, si contrappone al concetto di "fast food". L'organizzazione, presente anche in Svezia, ci guida alla scoperta ma anche alla riscoperta, delle migliori tradizioni della gastronomia italiana.

Il manifesto della cucina futurista fu pubblicato a Torino il 28 dicembre del 1930. L'ideatore era Filippo Tommaso Marinetti, padre del movimento Futurista. Marinetti dichiarò guerra alla pasta e propose l'abolizione del coltello e della forchetta. Un pranzo perfetto è caratterizzato dall'assenza di discussioni sulla politica; dalla musica e dalla poesia, ma solo durante l'intervallo tra una pietanza e l'altra per non disturbare la sensibilità della lingua; dall'uso di profumi per l'introduzione dei piatti. La cucina avanguardista suggeriva anche la creazione di "bocconi" contenenti simultaneamente dieci o venti sapori da gustare in una piccola frazione di tempo.

FACIT

Lätt

Glossario – Glosor

dolci	bakelser/desserter
colazione	frukost
latte	mjök
biscotti	kakor/kex
pranzo	lunch
cena	middag
nonna	farmor/mormor
adoro	jag älskar/jag tycker mycket om
pasta all'uovo	pasta med ägg
creciuto	uppvuxen
patito (della pasta)	(pasta)fantast
sottile	tunn
piatto	tallrik/maträtt
nato/a	född
impasto	deg
ci provo	jag försöker
assaggiare	att smaka



Domande – Frågor

Rispondi alle seguenti domande - Svara på följande frågor

1. Latte e biscotti – mjölk och kakor
2. Pasta fresca
3. Till lunch
4. Napoli – Neapel
5. 40
6. Vid kl. 21.30/ kl. 22.00
7. Från Rom
8. La nonna – mormorn/farmorn
9. Formaggio
10. Cuoco (m.) – cuoca (f.)

Apparecchiare la tavola – Att duka

Vad behöver du för att duka ett bord?

Tovaglia

Tovagliolo

Forchetta

Cucchiaio

Coltello

Cucchiaino

Bicchiere

Piatto

En italiensk meny – Un menù italiano

Koppla ihop orden i rutan med rätt bild.

- a. Primi
- b. Formaggi
- c. Antipasti
- d. Dolci e frutta
- e. Contorni
- f. Bevande
- g. Secondi



Medelsvår

Domande

Rispondi alle seguenti domande:

1. Mele, pomodori, pasta, pesche, arance
2. "... a colazione, a pranzo e a cena"
3. Al sugo – med tomatsås
4. Pasta all'uovo
5. Non **si** può **vivere senza** pasta!
6. Forno a legna
7. Tra le nove e mezza e le dieci di sera
8. Guanciale, pancetta, uova, formaggio pecorino, olio, sale, pepe e naturalmente spaghetti
9. Nido = fågelbo
10. Pasta fatta in casa

Come si dice in italiano ...?

Traduci in italiano:

Una fetta di pane

Una bottiglia d'acqua

Un pizzico di sale

Un cucchiaio di olio

400 grammi di farina

Un barattolo di pomodori pelati

Un bicchiere di vino

Un cucchiaino di zucchero



Quanti tipi di pasta conosci?

*Guarda l'immagine e scrivi il nome dei differenti tipi di pasta.
Usa l'articolo determinativo.*

Nota In alcuni casi lo stesso tipo di pasta può avere nomi differenti.

Gli spaghetti

I ravioli

Le penne

I tortiglioni

Le tagliatelle

Le farfalle

I maccheroncini

Gli gnocchi

I fusilli

Gli ziti tagliati

Svårare

Questo piatto riproduce i colori della bandiera italiana. Se sostituisci gli spaghetti con la mozzarella avrai gli ingredienti di una pizza famosa? Quale? Perché si chiama così?

La **pizza Margherita**, chiamata così in onore della regina Margherita di Savoia in visita a Napoli nel 1889.

Domande

Rispondi alle seguenti domande:

1. La nonna che preparava la pasta fresca quasi tutte le domeniche.
2. Due ore.
3. "Al Fontanone". Il nome si riferisce ad una famosa fontana di Roma.
4. L'amatriciana.