

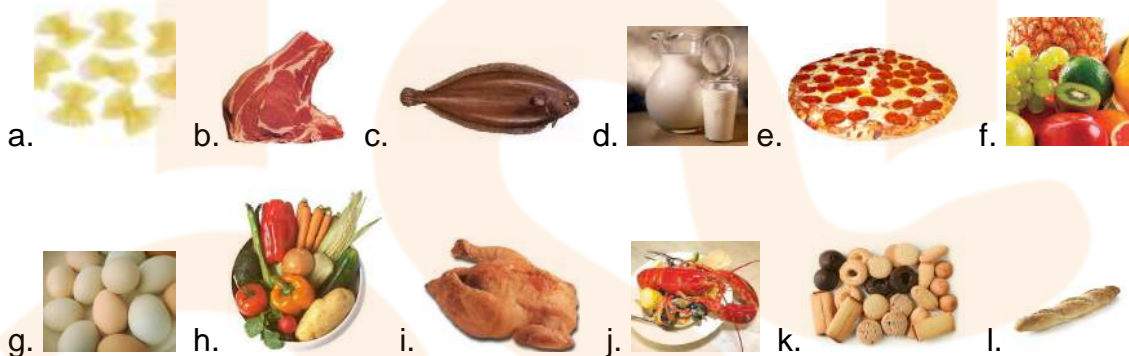
PRANZO IN FAMIGLIA



1. Entriamo in tema!

- ✓ Quanti pasti fai al giorno?
- ✓ Cosa mangi a colazione / a pranzo / a cena?
- ✓ La tua dieta è equilibrata?

2. Riconosci questi alimenti?



Abbinali ai loro nomi: biscotti, carne, frutta, frutti di mare, latte, pane, pasta, pesce, pizza, pollo, uova, verdure.

3. Comprensione del testo: ascolta il dialogo e indica se le seguenti affermazioni sono vere o false. Metti una crocetta come nell'esempio:

Affermazioni	Vero	Falso
Esempio: La mamma va ad aprire la porta.	X	
a) Laia e Mireia sono spagnole.		
b) Una delle ragazze è a Torino da cinque mesi.		
c) A Torino fa un po' freddo.		
d) I genitori di Claudia andarono a Barcellona in viaggio di nozze.		
e) La nonna ha preparato gli spaghetti al pesto.		
f) Il padre di Claudia fa il pizzaiolo.		
g) La madre di Claudia insegna al liceo.		
h) Il papà offre del vino bianco alle ragazze.		
i) Mireia vorrebbe l'acqua frizzante.		
j) La parmigiana di melanzane che fa la mamma è molto buona.		
k) Per secondo c'è il babà.		
l) A inizio pasto fanno un brindisi.		

4. Traduci nella tua lingua le parole ed espressioni del dialogo. Completa la seguente griglia:

Italiano	Catalano	Spagnolo
Ciao!		¡Hola!
Piacere!		
Altrettanto	Igualment	
Ragazza		
Mese	Mes	
Grazie		
Settimana		
Complimenti		
Città	Ciutat	
Studente		Estudiante
Viaggio di nozze		
Tavola		
Nonna		Abuela
Cuoco		
Certo!	I tant!	
Bimbo		Niño
Aranciata	Taronjada	
Acqua frizzante		
Melanzana		
Dolce	Postres	
Brindisi		

5. Leggi il seguente testo:

Tagliatelle al ragù

<p>Tipo di piatto : primo Numero di persone : 4 Preparazione : 15 min Cottura : 45 min Costo : Economico Origine : Italia Difficoltà : Facile</p>	<p>Ingredienti della ricetta: 400 gr di pasta a scelta 200 gr carne di manzo 1 noce di burro 50 gr pancetta di maiale 1 cipolla 1 carota 1 costa di sedano 2 cucchiari di salsa di pomodoro 1 chiodo di garofano sale 1 bicchiere di brodo</p>
---	---



Tagliatelle al ragù:

-----1----- insieme la carne e la pancetta.

-----2-----, -----3-----, trita le verdure e -----4----- in una casseruola a cuocere con il burro.

-----5----- la carne e -----6----- rosolare.

-----7----- il chiodo di garofano, -----8----- con il brodo e aggiungi il pomodoro.

-----9----- una mescolata, -----10----- con sale e pepe, -----11----- la carne d'acqua e, abbassando il fuoco, -----12----- cuocere per oltre mezz'ora.

-----13----- la pasta in abbondante acqua salata, -----14----- e -----15----- con il sugo.

Da: <http://www.alfemminile.com/w/ricetta/r249/pasta-al-ragu.html>

Completa gli spazi vuoti con le parole mancanti:

Aggiungi – Bagna – Condisci – Condiscila – Cuoci – Dai - Lasciala – Lascia - Lava – Mettile - Pulisci - Ricopri - Scolala - Trita - Unisci

6. Ed ora parliamo insieme!

- ✓ Qual è il tuo piatto preferito? Qual è la ricetta?
- ✓ Vai spesso al ristorante?
- ✓ Quale tipo di ristorante preferisci?
- ✓ Secondo te, quali sono le basi di una dieta equilibrata?
- ✓ Che bisogna fare per essere in forma? Che si deve mangiare?
- ✓ Ci sono aspetti che consideri importanti per la cura del proprio fisico, a parte la dieta?
- ✓ È più importante, secondo te, l'aspetto fisico o il carattere di una persona?
- ✓ Che peso ha l'aspetto fisico nella nostra società?

7. Scrivi la tua ricetta preferita!



A series of horizontal lines for writing, starting from the top left and extending across the page. The lines are evenly spaced and provide a guide for the student's handwriting.

8. Ti sono piaciute le attività che hai fatto? Valuta le attività svolte dando un voto dall'1 al 5, secondo il livello di gradimento/utilità (l'1 corrisponde al grado più basso, il 5 al grado più alto). Metti una crocetta nel riquadro corrispondente al voto che intendi dare. A lavoro compiuto, confronta le tue risposte con quelle di una compagna/un compagno.

	1	2	3	4	5
Ho imparato elementi di cultura e società.					
Ho imparato lessico nuovo.					
Ho ripassato cose che già sapevo.					
Le attività in genere mi sono piaciute.					
Per me le attività sono state difficili.					
Ho trovato la lezione interessante.					
Ho collaborato con i compagni.					
L'insegnante mi ha aiutato.					
Il mio italiano è migliorato.					
Sono diventata/o più autonomo.					
Mi sono divertita/o!					

Ci sono delle cose che cambierei:

Suggerirei all'insegnante di:

PRANZO IN FAMIGLIA -SOLUZIONI-



Esercizio 2

a. **pasta**, b. **carne**, c. **pesce**, d. **latte**, e. **pizza**, f. **frutta**, g. **uova**, h. **verdure**, i. **pollo**, j. **frutti di mare**, k. **biscotti**, l. **pane**

Esercizio 3

Affermazioni	Vero	Falso
Esempio: La mamma va ad aprire la porta.	X	
a) Laia e Mireia sono spagnole.	X	
b) Una delle ragazze è a Torino da cinque mesi.		X
c) A Torino fa un po' freddo.	X	
d) I genitori di Claudia andarono a Barcellona in viaggio di nozze.	X	
e) La nonna ha preparato gli spaghetti al pesto.		X
f) Il padre di Claudia fa il pizzaiolo.	X	
g) La madre di Claudia insegna al liceo.		X
h) Il papà offre del vino bianco alle ragazze.	X	
i) Mireia vorrebbe l'acqua frizzante.	X	
j) La parmigiana di melanzane che fa la mamma è molto buona.	X	
k) Per secondo c'è il babà.		X
l) A inizio pasto fanno un brindisi.	X	

Esercizio 4

Italiano	Catalano	Spagnolo
Ciao!	Hola! (Adéu!)	¡Hola! (¡Adiós!)
Piacere!	Encantat/ada	Encantado/a
Altrettanto	Igualment	Igualmente
Ragazza	Noia	Chica
Mese	Mes	Mes
Grazie	Gràcies	Gracias
Settimana	Setmana	Semana
Complimenti	Felicitats	Felicidades
Città	Ciutat	Ciudad
Studente	Estudiant	Estudiante
Viaggio di nozze	Viatge de noces	Viaje de novios
Tavola	Taula	Mesa
Nonna	laia	Abuela
Cuoco	Cuiner	Cocinero
Certo!	I tant!	¡Claro!
Bimbo	Nen	Niño
Aranciata	Taronjada	Naranjada

Acqua frizzante	Aigua amb gas	Agua con gas
Melanzana	Albergínia	Berenjena
Dolce	Postres	Postre
Brindisi	Brindis	Brindis

Esercizio 5

Trita insieme la carne e la pancetta.

Pulisci, **lava**, trita le verdure e **mettile** in una casseruola a cuocere con il burro.

Aggiungi la carne e **lasciala** rosolare.

Unisci il chiodo di garofano, **bagna** con il brodo e aggiungi il pomodoro.

Dai una mescolata, **condisci** con sale e pepe, **ricopri** la carne d'acqua e, abbassando il fuoco, **lascia** cuocere per oltre mezz'ora.

Cuoci la pasta in abbondante acqua salata, **scolala** e **condiscila** con il sugo.