

8. I NUOVI VICINI

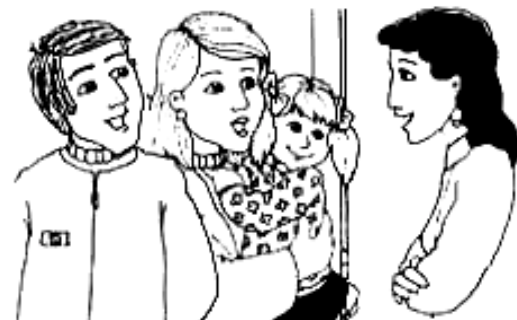
DA QUALCHE GIORNO SONO ARRIVATI
I NUOVI VICINI.

OGGI POMERIGGIO LI HO INCONTRATI
SULLE SCALE.

SONO UNA COPPIA GIOVANE CON UNA
BAMBINA DI QUATTRO ANNI, DI NOME
LUCIA, MOLTO VIVACE.

CI SIAMO PRESENTATI E LI HO
INVITATI IN CASA A PRENDERE UN TÉ ALLA MENTA.
SONO SIMPATICI E ALLEGRI.

OMAR ERA INTIMIDITO E NON HA DETTO UNA PAROLA.



✎ SEGNA CON UNA ☒ LA RISPOSTA GIUSTA

	<i>Vero</i>	<i>Falso</i>
OGGI HO INCONTRATO I NUOVI VICINI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SONO UNA COPPIA DI ANZIANI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
HANNO DUE FIGLIE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LI HO INVITATI A BERE UN CAFFÉ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SONO SIMPATICI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OMAR ERA INTIMIDITO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DI SERA A TAVOLA



- Naima:* SAI ALÌ, OGGI HO CONOSCIUTO I NUOVI VICINI ... SI CHIAMANO ANNA E PAOLO E HANNO UNA BAMBINA DI QUATTRO ANNI DI NOME LUCIA.
- Ali:* COME SONO?
- Naima:* SONO GIOVANI COME NOI E ANCHE SIMPATICI. ANNA E LUCIA SONO BIONDE, PAOLO INVECE HA I CAPELLI CASTANI.
- Ali:* CHE NE DICI DI INVITARLI A CENA UNA SERA, COSÌ POSSO CONOSCKERLI ANCH'IO. MAGARI SABATO SERA ...?
- Naima:* D'ACCORDO! PREPARERÒ UNA SPECI ALI TÀ DEL NOSTRO PAESE.

✍ *COMPLETA CON LE PAROLE ADATTE*

NAI MA HA CONOSCIUTO I NUOVI VICINI

LI HA INCONTRATI SULLE

SONO UNA COPPIA E HANNO UNA

LA BAMBINA SI CHIAMA

ALÌ E NAI MA DECIDONO DI INVITARLI A

A IMPARA LE PAROLE

I PASTI PRINCIPALI IN ITALIA

▪ La colazione

▪ Il pranzo

▪ La cena

e, specialmente per i bambini,

▪ **Merenda** o spuntino a metà pomeriggio

A NAI MA PI ACE CUCI NARE

➤ E A TE, PI ACE CUCI NARE?

.....

A I MPARA LE PAROLE

MI PI ACE NON MI PI ACE

- TANTO / POCO
- NON MOLTO
- COSÌ COSÌ
- PER NI ENTE

✍ *SCRIVI NEI RIQUADRI I NOMI DELLE COSE CHE TI PIACCIONO E DI QUELLE CHE NON TI PIACCIONO*

MI PI ACE

NON MI PI ACE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

➤ Qual'è il tuo piatto preferito tra quelli della tua cucina?

.....

➤ E della cucina italiana?

.....

Dopo alcuni giorni, Naima incontra Anna e invita lei e la sua famiglia a cena per sabato sera.

Anna è molto contenta e dice che lei preparerà un *primo piatto* all'italiana. Insieme decidono il menu.

Anna per sabato sera prepara un primo piatto tipico italiano

"GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO"

Naima una specialità del suo Paese

"STUFATO DI CARNE CON VERDURE"

UN MENU COMPLETO

IL MENU - I PIATTI

antipasto
primo
secondo con contorno
formaggio
frutta e dolce
caffè

SOLO IN OCCASIONI SPECIALI, GRANDI FESTE E RICORRENZE, SI PREPARA UN MENÙ COMPLETO. NORMALMENTE SI MANGIA UN PRIMO, UN SECONDO CON CONTORNO E FRUTTA O DOLCE. OGGI LE ABITUDINI DEGLI ITALIANI SONO CAMBIATE. MOLTE PERSONE A MEZZOGIORNO MANGIANO FUORI CASA E CONSUMANO UN PASTO VELOCE, UNO SPUNTINO, O SOLO UN PANINO.

☞ *COME SONO LE ABITUDINI ALIMENTARI DEL TUO PAESE?*

ECCO LA RICETTA DI ANNA

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

Ingredienti	GNOCCHI	1 KG di patate Farina 1 pizzico di sale
	SUGO	una bottiglia di passata di pomodoro Olio, cipolla o aglio, un pizzico di sale, qualche fogliolina di basilico

ESECUZIONE (COME SI FA)

Gli gnocchi

1. Lessare le patate in abbondante acqua salata.
2. Sbucciare e schiacciare le patate cotte.
3. Aggiungere la farina e fare un impasto morbido.
4. Fare un rotolino con l'impasto e tagliare a pezzetti lunghi 2 cm.
5. Schiacciare leggermente i pezzetti con un dito, e metterli sull'asse con una spolverata di farina.

Il sugo

1. Rosolare la cipolla (o l'aglio) nell'olio.
2. Quando la cipolla è trasparente, mettere la salsa di pomodoro e un pizzico di sale.
3. Coprire e cuocere a fuoco basso per 30/40 minuti.

La cottura

Quando l'acqua bolle, buttare gli gnocchi.

Quando vengono a galla, scolarli e condirli con sugo di pomodoro, parmigiano grattugiato e qualche fogliolina di basilico fresco.

Attenzione!

Gli gnocchi vanno preparati poco tempo prima della cottura

=====

ORA TOCCA A NAIMA

LEI PREPARA COSÌ IL SUO **"STUFATO CON VERDURE"**



Ingredienti	700 gr. di carne di manzo	1 cipolla
	500 gr. di piselli (anche surgelati)	sale, pepe
	8 carciofi piccoli o 4 grossi	olio d'oliva
	2 cucchiaini di concentrato di pomodoro	

Esecuzione



1. Togliere le foglie ai carciofi, lasciare solo il fondo. Sgusciare i piselli.
2. Tagliare la carne in grossi pezzi, Pelare la cipolla e tagliarla sottile.
3. Mettere dell'olio in una pentola. Far rosolare la carne con la cipolla. Aggiungere il pomodoro, il sale, il pepe e far rosolare per altri 5 minuti. Versare nella pentola un litro di acqua calda e portare ad ebollizione. Quando il sugo comincia a bollire, abbassare la fiamma e far bollire piano.
4. A metà cottura della carne, aggiungere i piselli e i carciofi. Coprire e lasciare cuocere per mezz'ora.
5. Tritare il prezzemolo fine, aggiungerlo alla carne e far bollire per altri 10 minuti

.....

✎ *SOTTOLINEA LA PAROLA "generale" COME NELL'ESEMPIO*

piselli	carciofi	<u>verdure</u>	pomodori	patate
vitello	carni	manzo	agnello	pollo
cipolla	prezzemolo	aglio	aromi	basilico
acqua	bevande	tè	birra	vino

DIZIONARIO ILLUSTRATO

CIBI E BEVANDE

I cibi



Il pane



La pasta



il riso



I legumi



La carne

Il pesce



I formaggi



I salumi



La frutta



I dolci

Le bevande



L'acqua



Il latte



Il te'



Il caffè



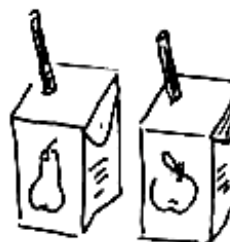
Il vino



La birra



Le bibite



I succhi di frutta

PAROLE E FRASI

UN INVITO A CENA

UN PRANZO IMPORTANTE

UN PRANZO FRA AMICI / PARENTI

UNA COLAZIONE VELOCE

UN MENÙ COMPLETO

CUCINA ITALIANA

È CUCINA REGIONALE

È UN PIATTO TIPICO

È UN PIATTO UNICO

CUCINA STRANIERA

È UNA RICETTA SEMPLICE

LO SCAMBIO DI RICETTE

È DIFFICILE

È FACILE

MOLTI INGREDIENTI

POCHI INGREDIENTI

CI VUOLE UN CHILO DI PATATE

CI VOGLIONO DUE ETTI DI FARINA

MANGIO TANTO/ MANGIO POCO

SONO A DIETA / MI METTO A DIETA



MODI DI DIRE

- FARSI UN'ABBUFFATA = mangiare molto
- NE UCCIDE PIÙ LA GOLA CHE LA SPADA = mangiare troppo fa male
- BUON APPETITO!
- FARE UN BRINDISI