

Modulo

10

Ristorante del Mondo



Situazione Comunicativa	Obiettivi linguistico/comunicativi	Contenuti linguistici
<p>Dominio Personale</p> <p>Ambito Pubblico</p> <p>Oggetti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utensili per la cucina • Alimenti conservati • Elettrodomestici per la cucina • Frutta e verdura • Alimenti freschi • Vasellame • Pentole • Piatti cucinati <p>Luoghi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingresso di un ristorante • Cucina • Sala da pranzo • Banco di frutta e verdura <p>Avvenimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accogliere i clienti in un ristorante • Servire a tavola • Preparare cibi • Comprare alimenti in un mercato • Assaggiare cibi nuovi • Festeggiare <p>Azioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salutare • Ordinare il pranzo • Preparare • Cuocere • Comprare • Mangiare • Fare festa 	<ul style="list-style-type: none"> • Salutare per accogliere • Fare domande • Chiedere informazioni • Esprimere soddisfazione, gradimento, nostalgia • Descrivere luoghi • Elencare oggetti • Dare consigli • Invitare • Ringraziare • Raccontare • Salutare al momento del commiato 	<ul style="list-style-type: none"> • Avverbi • Congiunzioni • Condizionale presente • Imperfetto • Il passivo con “venire” • Passato prossimo con l’ausiliare “essere” • Passato prossimo con l’ausiliare “avere” • Preposizioni semplici • Preposizioni articolate • Verbi riflessivi • Gerundio

Attività

- Ascolto
- Parlato
- Lettura
- Scrittura
- Interazione
- Mediazione

Esercizi

Compiti comunicativi

- Ascolto del testo
- Lettura guidata del testo
(*attenzione all'intonazione, alla pronuncia*)
- Comprensione del testo dal punto di vista lessicale (*parole particolari e struttura*)
- Comprensione testo
- *Vero/Falso/Non dato*
- Riascolto del testo, letto da più persone e poi recitato
- Comprensione del testo
- *Risposte multiple*
- Rielaborazione del testo

Esercizi linguistici

- uso delle strutture grammaticali:
 - participio passato
 - alcuni verbi dal participio passato irregolare
 - passato prossimo (ausiliari essere e avere)
- Trasformazione dall'indicativo presente al passato prossimo
- **Verifica**
(*interazione e scrittura*)

Ristorante del Mondo

Liguria, anno 2003

Nel quartiere del porto hanno appena aperto il "Ristorante del Mondo".

Lo gestiscono un gruppo di ragazzi di nazionalità diverse: senegalese, turca, colombiana, italiana, marocchina, nigeriana, tedesca, cinese. Così il loro menu rappresenta veramente il mondo in tavola!

Si chiamano: Minelph, Castro, Marina, Abdelkader, Birgit, Sedef, Quing-Xia, Memunatu.

I proprietari del ristorante sono anche il cuoco e la cuoca, il cameriere e la cameriera, il maître (direttore della sala), chi accoglie all'ingresso i clienti.

I clienti si accorgono, leggendo il menu, che stanno per gustare una cucina multiculturale...

Già la carta delle vivande e delle bevande, scritta su vivaci cartoncini, riporta i nomi dei cibi nelle varie lingue e nelle varie grafie.

L'arredo invece è tipicamente ligure: i muri della sala sono bianchi e neri. Le tovaglie sui grandi tavoli rotondi sono bianche e fresche con bei ricami e sopra i tavoli i nostri amici hanno disposto piccole composizioni di fiori bianchi, rosa e rossi. Appese ai muri del ristorante delle piccole lavagne riportano i menu che vengono aggiornati quasi quotidianamente. Marco entra nel ristorante. Poiché conosce i camerieri, gli si rivolgono dandogli del Tu.

- Ciao, Marco, come stai? Ti abbiamo prenotato il solito tavolo, a nome Sereni.

- Sì, Grazie, un tavolo per quattro, vicino alla finestra. Fra poco arriveranno i miei amici.

Dopo qualche momento arrivano altri clienti. Sono i signori Allegri che vengono accompagnati al loro tavolo. All'ingresso si fanno avanti gli amici di Marco e ancora altre persone. Tutti prendono posto. Ora il Ristorante del Mondo è completo.

Viene diffusa una musica delicata e i clienti leggono nel Menu i piatti che possono scegliere. Castro e Sedef prendono le ordinazioni. Ora noi ascoltiamo il dialogo fra Castro e i signori Allegri.

Castro si rivolge ai signori Allegri. Usa il Lei, la forma di cortesia perché non conosce bene i nuovi clienti.

- Che cosa Le farebbe piacere provare, Signora?

- Vorrei assaggiare il *Pounded-yam*

- È un'ottima scelta. Desidera ancora qualcosa?

- No, scelgo il *Pounded-yam* come piatto unico.

- E per Lei, Signore?

- Dunque, io vorrei i *Pansöti* in salsa di noce come primo e il pollo al cocco come secondo.

- Benissimo, per il dolce vi chiedo dopo?

- Sì d'accordo.

- E da bere?

- Beviamo solo acqua. Una bottiglia di acqua minerale frizzante, per favore!

E voi che piatto avreste voluto assaggiare? È bello potere avere qualche frammento di Mondo sulla tavola!

Letture-Interazione-Mediazione (da farsi con tutta la classe)

Leggere il Menu della Sera e discuterne con i compagni e con l'insegnante.
Riprendere l'ultima domanda del testo.

Che piatto avete scelto?
Ci sono dei cibi che non si conoscono? Provare a tradurli nella propria lingua.

Menu del Ristorante del Mondo

Menu della Sera

Pansoti in salsa di noci	Pansöti co-a sarsa de noxe	(Liguria)
Pesce marinato	Ceviche	(Perù e Cile)
Pollo con riso	Pollo con arroz	(Centro e Sud America)
Pollo al cocco	Poulet au coco	(Senegal)
Caponata o Ratatouille o Zaâluk	زعلوك	(Mediterraneo)
Pounded-yam-con sugo di verdura	Pounded-yam	(Nigeria)
Cous-cous	كسكس	(Mediterraneo)
Carne alla marocchina (Tajin)	الطاجين	(Marocco)
Spiedino di carne	Şiş Kebab	(Turchia)
Strudel di Mele	Apfelstrudel	(Germania, Austria, Friuli, Alto Adige)
Dolce turco con miele	Baklava	(Turchia)
Dolce marocchino (Bastela)	بستيلة	(Marocco)
Mandorle glassate	Minnuli agglassati	(Sicilia)

Glossario - Mediazione

Dopo la lettura del testo, leggere le parole e le espressioni particolari nel Glossario. Cercare nel dizionario le parole e le espressioni corri-

spondenti nella propria lingua. Aggiungere al Glossario eventuali altre parole non conosciute...

Gestiscono (un ristorante, un'azienda, un negozio...): occuparsi di, dirigere

Maître (direttore della sala): termine francese che indica la persona che sorveglia il servizio complessivo di una sala di un ristorante

Gustare una cucina multietnica o multicultural: gustare dei cibi che provengono da diverse etnie o culture

Multiculturale: dove sono presenti più culture

Menu: la carta delle vivande

La carta delle bevande, la carta dei vini: in molti ristoranti, specie quelli molto eleganti la carta dei vini è presentata a parte, non è sul Menu

Vivaci: allegro, dove c'è vita (in questo caso vuol dire colorati e attraenti)

Cartoncini: piccoli fogli di cartone

Grafie: modi di scrivere, scritte

Composizioni: viene dal verbo comporre che vuole dire "mettere insieme". Si può comporre della musica, si può comporre una poesia. In questo caso si mettono insieme dei fiori con un effetto gradevole

Arredo: insieme dei mobili e dei quadri

Vengono aggiornati: messi a giorno, e quindi rinnovati tutti i giorni

Lavagne: lastre di ardesia sulle quali si scrive. Si usano a scuola e spesso anche nei ristoranti all'uso antico

Prenotato: riservato, si dice per i posti in treno, al ristorante, in aereo

Quotidianamente: tutti i giorni

Dandogli del Tu:

cfr. Modulo Uffici Comunali

Viene diffusa una musica delicata: la musica si sente in tutta la sala perché un apparecchio come uno stereo la riproduce. La musica non è forte

Assaggiare: gustare per la prima volta. Provare.

Prendere solo un assaggio: solo una piccola porzione



Comprensione del testo

Rispondere con VERO, FALSO o NON DATO

Il Ristorante del Mondo è un ristorante solo italiano

- Vero
- Falso
- Non dato

I gestori del ristorante appartengono a diverse nazionalità

- Vero
- Falso
- Non dato

Il Ristorante del Mondo è a Genova

- Vero
- Falso
- Non dato

Il Ristorante del Mondo ha le tovaglie azzurre

- Vero
- Falso
- Non dato

I vini sono italiani

- Vero
- Falso
- Non dato

Il menu è scritto sui cartoncini e sulle lavagne

- Vero
- Falso
- Non dato

I camerieri danno del Tu a tutti i clienti

- Vero
- Falso
- Non dato

Nel menu ci sono antipasti, primi, secondi e dolci

- Vero
- Falso
- Non dato

Nel menu ci sono anche le troffie al pesto

- Vero
- Falso
- Non dato

Il pollo al cocco è una ricetta spagnola

- Vero
- Falso
- Non dato

Il menu viene aggiornato quotidianamente

- Vero
- Falso
- Non dato

Sui tavoli ci sono delle piante senza fiori

- Vero
- Falso
- Non dato

Questionario

Completare le frasi; per ogni frase proponiamo tre possibilità di completamento, scegliere quella esatta. Ascoltare di nuovo la lettura e verificare le risposte

Il Ristorante del Mondo è

- in una città ligure
- in un paese della Lombardia
- in montagna

Marco è

- un cameriere
- un cliente
- il direttore di sala

Ai muri sono appese lavagne

- con poesie
- con i nomi dei clienti
- con il menu del giorno

I tavoli del ristorante

- non hanno tovaglia
- hanno tovaglie a quadri
- hanno tovaglie bianche

La carta delle vivande e dei cibi

- è multiculturale
- è tipicamente italiana
- ha solo cibi sudamericani

Castro è il nome

- del cameriere
- di un cliente
- di un amico

I clienti leggono il menu e si accorgono che

- stanno per gustare cibi di diverse culture
- possono mangiare molto poco
- non possono mangiare piatti italiani

I signori Allegri

- hanno prenotato un tavolo per due persone
- hanno dimenticato di riservare il tavolo
- hanno prenotato un tavolo per quattro persone

Dopo qualche momento

- arriva una ballerina che fa la danza del ventre
- viene diffusa una musica delicata
- un complesso rock suona un pezzo molto rumoroso

Il menu del Ristorante del Mondo è scritto

- solo in italiano
- solo in arabo
- in diverse lingue e in diverse grafie



Cloze

Inserire negli spazi vuoti: **invece, i, nelle, davanti, dietro, in un, infatti, perché, dove, durante, mentre, più, quando, qui, ai, con**

- Il Ristorante del Mondo si trova in Liguria _____ uno dei piatti tipici sono i *pansöti* in salsa di noci.
- Le composizioni di fiori ornano ____ tavoli. Le lavagne sono appese ____ muri _____ ai tavoli. _____ la cena, i clienti possono sentire una musica delicata.
- _____ un direttore di sala riceve i clienti, i cuochi preparano i cibi _____ cucine.
- Il ristorante del mondo rappresenta molte culture _____ fa gustare una cucina multiculturale.
- _____ viene dato il menu ai clienti, essi possono leggere un elenco di cibi di vario tipo. _____ il menu del giorno è molto vario.
- I colori della carta delle vivande e dei vini sono vivaci. Le tovaglie sono semplicemente bianche _____ decorazioni.
- La musica viene diffusa in tutta la sala. I clienti cenano _____ gradevole ambiente.
- Pronto, Paolo _____ arrivi al ristorante del Mondo? Abbiamo prenotato un tavolo per quattro _____ alla finestra.

Ricette del mondo

Leggere le ricette e svolgere esercizi di comprensione, traduzione e apprendimento delle parole nuove

RICETTA 1: Pollo al cocco-Poulet au coco (senegalese)

- *Ingrediente principale:*
un bel pollo da farcire
- *Preparazione:*
pulite bene il pollo, fiammeggiatelo.
- *Ingredienti per la farcia:*
2 bicchieri di cocco
un pizzico di cannella
un cucchiaio da minestra di burro fuso
un cucchiaio da minestra di acqua di fior d'arancio
- *Preparazione:*
mescolare tutti questi ingredienti e farcirne il pollo.
Chiudere bene il pollo con il filo da cucina o con degli stecchini
- *Ingredienti per condire il pollo prima della cottura:*
un pizzico di zafferano da sciogliere in un cucchiaio e mezzo di acqua
senape
olio, sale, pepe, acqua di fior d'arancio.

- *Preparazione:*
sciogliere lo zafferano nell'acqua e spennellare il pollo.
Spennellare poi il pollo con la senape. In una pirofila da forno mettere acqua e olio, sale, pepe e acqua di fior d'arancio.
Far cuocere in forno già caldo per un'ora o il tempo necessario, a seconda della grossezza del pollo.

Preparate ora la salsa che accompagna il pollo

- *Ingredienti per la salsa:*
mezzo litro d'acqua, zafferano
cipolla tagliata sottile
acqua di fior d'arancio
mezzo cucchiaino di farina
un cucchiaino d'olio
- *Preparazione:*
mettere a fuoco dolce l'acqua e lo zafferano per cinque minuti.
Aggiungere della cipolla tagliata a fettine sottilissime.
Cuocere ancora per cinque minuti.
Togliere dal fuoco.
Aggiungere ora l'acqua di fior d'arancio (quantità secondo i gusti).
Aggiungere ora la farina e l'olio.
Mescolare bene e rimettere sul fuoco.

Servire il pollo tagliato a pezzi con la sua farcia e la salsa.

RICETTA 2: Pansöti (Panzarotti) in salsa di noci (Pansöti co-a sarsa de noxe)

Per la salsa di noci

- *Ingredienti solidi:*
1 ramoscello di maggiorana
mezzo spicchio d'aglio
200 gr noci
30 gr formaggio grana grattugiato
- *Ingredienti liquidi*
70 gr olio
30 gr burro fuso
1 cucchiaino di acqua tiepida
2 cucchiai di mollica di pane intrisa nel latte

Preparazione

- *Nel mortaio*
Pestare tutti gli ingredienti solidi nel mortaio e poi aggiungere olio, burro fuso a bagno maria e in seguito tutti gli altri ingredienti liquidi.
- *Nel robot elettrico*
Grattugiare noci e formaggio, aggiungere l'aglio e le foglie di maggiorana.
Frullare poi tutti questi ingredienti grattugiati insieme agli ingredienti liquidi.



Per i pansöti

- **Ingredienti del ripieno**
 600 gr verdura (punte di ortiche, crescione, boraggine o altre verdure verdi come bietole erbette)
 100 gr ricotta
 20 gr grana grattugiato
 pinoli pestati (100 gr)
 1 uovo
 noce moscata
 100 gr burro
 sale
- **Preparazione**
 Cuocere la verdura in abbondante acqua salata. Scolarla bene e strizzarla. Poi tritarla.
 Sgusciare l'uovo e batterlo con un po' di sale
 Schiacciare la ricotta con una forchetta
 Fondere il burro
 Mettere in una capace ciotola e mescolare la ricotta bene insieme a tutti gli altri ingredienti.
 Deve risultare un amalgama ovvero pasta compatta (si può fare tutto nel mortaio oppure in un recipiente molto capace aggiungendo gli ingredienti a poco per volta).
- **Ingredienti per la pasta**
 200 gr farina
 80 gr acqua
 1 uovo intero e 1 tuorlo
 sale
- **Preparazione:**
 fare la fontana con la farina
 mettere in mezzo le uova, l'acqua e il sale
 impastare bene tutti gli ingredienti
 fare un sfoglia sottile (come per fare i ravioli) e tagliarla a rettangoli con i lati di 8 e 10 cm
 mettervi in mezzo una pallina di ripieno
 ripiegare il rettangolino sulla diagonale e poi verso l'alto come per fare una barchetta

Il pansoto ha la forma panciuta appunto (*pansa* in genovese vuol dire pancia)

Cuocere i *pansöti* in abbondante acqua salata nella quale avremo aggiunto due cucchiaini d'olio (per non farli attaccare) e scolarli al dente, appena si alza il bollore. Condirli con la salsa di noci, direttamente nei piatti. Chi vuole può aggiungere del formaggio.



RICETTA 3: Pounded-yam con sugo di verdura (porridge di patate con sugo)*Ricetta nigeriana*• *Ingredienti per 4 persone:*

500 gr di yam (è una patata africana, si può sostituire con le normali patate)

1 kg di verdura

200 gr di gamberetti secchi in polvere

100 gr di pelati

olio rosso (di palma ma si può sostituire con quello di oliva)

cipolla

dado

carne di montone o di manzo a piacere

peperoncino in polvere

sale

• *Preparazione*

Prima laviamo la verdura e la tagliamo a pezzettini, mettiamo a friggere la cipolla finché è dorata, aggiungiamo i pelati e il sale.

Facciamo cuocere per 5 minuti, poi mettiamo un po' d'acqua e aggiungere la carne e il dado.

Lasciamo cuocere sino a quando la carne è ben cotta. Aggiungiamo poi i gamberetti e il peperoncino. Alla fine mettiamo la verdura: così il sugo è pronto.

Poi sbucciamo le yam (o le patate normali), le mettiamo a cuocere e quando sono ben cotte, le mettiamo in un mortaio e le pestiamo sino a quando diventano una poltiglia.

Si servono le yam calde con il sugo.

RICETTA 4: Zaâluk*Ricetta marocchina*

Si trova questo piatto in tutto il Mediterraneo con diverse varianti a seconda delle zone e delle verdure a disposizione. Vi proponiamo la variante marocchina.

• *Ingredienti*

Melanzane 2

Peperone rosso 1

Pomodori 2

Limone 1

Aglio schiacciato 2 spicchi

Peperoncino 1 cucchiaino

Cumino 1 cucchiaino

Coriandolo 5 rametti

Olio di oliva 5 cucchiaini

Sale

Paprika dolce 1 cucchiaino

Cipolla 1

Olive nere a piacere

• *Utensili:*

coltello

tagliere

pelapatate

pentola con coperchio

cucchiaino di legno

- *Preparazione:*

In una pentola grossa mettere a cuocere le melanzane tagliate a grossi dadi, senza togliere la buccia, in acqua salata per 30 minuti. Pelare i pomodori e tagliare i peperoni a dadini, dopo averli spellati e tolto i semi; metterli a cuocere per 5 minuti in una padella con olio, paprika dolce, cumino, aglio, succo di limone, cipolla tagliata a fettine e sale.

Quando le melanzane sono quasi cotte, lasciarle sgocciolare, passarle per togliere l'acqua in eccesso e aggiungerle ai pomodori e ai peperoni. Schiacciare bene il tutto e mettere sul fuoco basso per 15-20 minuti sempre mescolando, finché tutta l'acqua non sarà evaporata aggiungendo il coriandolo e il peperoncino. Aggiungere succo di limone a fine cottura.

- *Presentazione:*

Lasciare raffreddare e servire con olive nere e/o bucce di limone candite.

Riflessione sulla lingua (stili a confronto)

Ogni ricetta ci è stata fornita da persone diverse, ognuna di loro ha un suo stile di comunicare con gli altri e di dare istruzioni.

Le ricette sono dei testi “regolativi”, cioè testi che sono scritti apposta per dare istruzioni per compiere determinate operazioni. Leggete le ricette e paragonate i modi di scrivere il testo regolativo. Vi facciamo un esempio. Possiamo dire le stesse cose in tre modi diversi.

Per dare istruzioni per fare la pasta possiamo dire:

fare la pasta

fate la pasta

facciamo la pasta.

Cercate nelle ricette le differenze: non sono *errori*, sono *usi personali* della lingua per scrivere lo stesso tipo di testo!

Una regola al giorno

Il passivo

Passivo: essere (venire) + participio passato

Forma attiva

- Lo stereo diffonde la musica
- I clienti leggono il menu
- Il cuoco prepara il pollo con riso
- Il Ristorante del Mondo offre una cucina multietnica
- Un pittore ha dipinto i cartoncini in colori vivaci
- I signori Allegri hanno prenotato un tavolo per due persone

Forma passiva

- La musica è (viene) diffusa dallo stereo
- Il menu è (viene) letto dai clienti
- Il pollo con il riso è (viene) preparato dal cuoco
- Una cucina multietnica viene offerta dal Ristorante del Mondo
- I cartoncini sono stati dipinti da un pittore in colori vivaci
- Un tavolo per due persone è stato prenotato dai signori Allegri

Qualche verbo al passato prossimo

Offrire

Ho offerto
Hai offerto
Ha offerto
Abbiamo offerto
Avete offerto
Hanno offerto

Gestire

Ho gestito
Hai gestito
Ha gestito
Abbiamo gestito
Avete gestito
Hanno gestito

Leggere

Ho letto
Hai letto
Ha letto
Abbiamo letto
Avete letto
Hanno letto

Qualche verbo al presente

Conoscere

Conosco
Conosci
Conosce
Conosciamo
Conoscete
Conoscono

Vivere

Vivo
Vivi
Vive
Viviamo
Vivete
Vivono

Dare

Do
Dai
Da
Diamo
Date
Danno

Esercizio 1

Formare il passato prossimo come viene mostrato nella tabella a pag. 182

Participio passato: conosciuto _____

participio passato: vissuto _____

participio passato: dato _____

Conoscere, vivere e dare vogliono l'ausiliare avere.



Imparare un verbo con il suo ausiliare e con il suo participio passato (cercarlo sul dizionario).

Esercizio



Completare le seguenti frasi con il verbo alla forma attiva e passiva.
Per i participi passati cerca nell'elenco del Modulo "Un momento di tempo libero".

*Esempio: (organizzare) Luigi ha organizzato una festa al ristorante
Una festa al ristorante è organizzata da Luigi*

- (organizzare) Ali _____ la festa della classe.
La festa della classe _____ da Ali.
- (fare) José Luis non _____ la spesa al mercato.
La spesa al mercato non _____ da José Luis.
- (prendere) Susana _____ frutta e verdura al mercato.
La frutta e la verdura _____ al mercato da Susana.
- (offrire) Tom e Maria gli _____ una cena al Ristorante del Mondo.
Una cena al Ristorante del Mondo gli _____ da Tom e Maria.
- (cucinare) I cuochi _____ un pranzo per 100 persone.
Un pranzo per 100 persone _____ dai cuochi
- (ricevere) Verso le otto il Maître ha _____ i clienti
I clienti _____ verso le otto dal Maître.
- (mangiare, bere) I clienti _____ e _____ le specialità della casa e hanno fatto i complimenti al cuoco.

La spesa al mercato orientale

Quing-Xia va al mercato orientale per comprare frutta e verdura per il suo ristorante. I banchi offrono soprattutto mele, pere e uva come frutta. Peperoni, pomodori, zucchine come verdura. Naturalmente dappertutto si trovano patate, carote, cipolle, aglio e erbe aromatiche. I prezzi sono abbastanza alti e Quing-Xia gira diversi banchi prima di trovare quello che le occorre.

Finalmente si ferma davanti al banco di Lucia e chiede i prezzi delle mele.

Lucia - Sono 3 Euro al Kilo.

Quing-Xia - Sono troppo care.

Lucia - Se ne compra almeno 3 cassette le faccio lo sconto del 10%. Per cosa Le servono?

Quing-Xia - Devo fare l' *Apfelstrudel*.

Lucia - È una torta di mele tedesca, vero?

Quing-Xia - Sì, e le mele non devono contenere troppa acqua.

Lucia - Allora Le do queste in offerta speciale.

Quing-Xia - Va bene, allora ne compro 6.

In seguito Quing-Xia va al banco di Giovanni e chiede i prezzi della verdura esposta.

Giovanni - I peperoni ora costano meno e posso fare un prezzo buono.

Quing-Xia - Mi sembrano troppo acerbi.

Giovanni - Ma no, vede che bei colori, faranno bella figura. Come li cucina?

Quing-Xia - Faccio una specie di peperonata, anzi una caponata ma con una ricetta marocchina che si chiama *Zaâluk*.

Giovanni - Allora le servono anche cipolle, pomodori, aglio e erbe aromatiche. Li vuole?

Quing-Xia - Certo. Ecco, li scelgo io e li metto in questa cassetta. Ha anche il coriandolo e il cumino?

Giovanni - Sì, ora tengo tutte le spezie perché ho tanti clienti non italiani e anche gli italiani le gradiscono.

Quing-Xia - Mi può mandare tutto al Ristorante del Mondo?

Giovanni - Va bene. Allora vengo anch'io questa sera a cena a gustare la Sua nuova ricetta!

Mediazione

Vi proponiamo la ricetta dell'*Apfelstrudel*.

- Dopo la lettura, cercare sul dizionario le parole non conosciute
- Scrivere i nomi degli ingredienti nella propria lingua di origine
- C'è qualche dolce del vostro paese che assomiglia allo *strudel*? Provate a scrivere gli ingredienti e la preparazione.

Ricetta dell'*Apfelstrudel* (*Strudel di mele*)

La ricetta dell'*Apfelstrudel* è presente in tutte le comunità germanofone e in Friuli. Quella che vi proponiamo viene dall'Alto Adige-Sud Tirolo.

- *Ingredienti*

Per la pasta:

250 gr di farina, 30 gr di burro, 1 uovo, 1 pizzico di sale, 1/8 di acqua

Per ungere la pasta: poco olio

- *Per il ripieno:*

100 gr di burro, 150 gr pane grattugiato, 1 kg e 1/2 di mele, 150 gr di zucchero, cannella, 50 gr di uvetta passita, rum (a piacere)

- *Preparazione*

Mescolare bene tutti gli ingredienti e tirarli in una sfoglia sottile, riformare una palla con la pasta e ungere la superficie con dell'olio e lasciarla riposare per una mezz'ora abbondante, senza coprirla.

Ora preparate un tovagliolo ben pulito e infarinatelo e stendetevi la pasta in una sfoglia molto sottile.

Nel frattempo avrete preparato il ripieno: tagliate le mele a fettine sottilissime. Fate saltare in un padellino il pane grattugiato con 2/3 del burro fino a che non diventa dorato.

Cospargete 2/3 della pasta con il ripieno: prima il pane saltato nel burro, poi le mele. Ora cospargete tutto di zucchero e polverizzate un po' di cannella. Aggiungere alla fine l'uvetta e spruzzate con un po' di rum.

Lasciate libero 1/3 della pasta perché servirà per avvolgerla: ungete questa parte rimasta libera con del burro fuso o dell'olio.

Ora dovete avvolgere lo *strudel* su se stesso, aiutandovi con il tovagliolo.

Formate un rotolo e poi, sempre aiutandovi con il tovagliolo, dategli una forma arrotondata come di una *brioche*. Con molta delicatezza trasferite lo *strudel* dal tovagliolo a una teglia unta con burro e leggermente infarinata.

Con un pennello ungete la superficie dello *strudel* con un uovo sbattuto con del burro fuso.

Ora trasferite la teglia con lo *strudel* nel forno a calore medio per circa 1 ora. Quando il dolce si è raffreddato, cospargetelo di zucchero a velo.



Lo strudel si può gustare anche leggermente caldo, con una salsa alla vaniglia.

Costruire storie

Si suggerisce all'insegnante di far eseguire il lavoro che segue, prima a coppie e poi in piccoli gruppi

Ecco alcune parole ed espressioni contenute nel testo che avete ascoltato:

non devono contenere troppa acqua • ecco, li scelgo io • mele • troppo caro • almeno • me ne dia me li può mandare • girare per i banchi • peperoni • zucchine • come li cucina? • l'*Apfelstrudel* • una torta di mele tedesca • Han • Giovanni • Lucia • per cosa Le servono? • erbe aromatiche • li metto in questa cassetta • vengo anch'io • prima di trovare quello che gli occorre offerta speciale • faranno bella figura • voglio gustare la sua peperonata

- Leggere le parole racchiuse nel riquadro.
- Copiare le parole su bigliettini (una per bigliettino).
- Formare dei gruppi
- Mettere insieme le parole scritte e scrivere delle storie.

Dialogo

Svolgere il lavoro a coppie come da istruzioni seguenti

Tra i colleghi di corso scegliere un compagno:

- scegliere il compagno che si conosce meno e dialogare utilizzando le domande che proponiamo;
- riferire all'intero gruppo le cose che il compagno ha raccontato;
- al termine della conversazione scrivere le risposte secondo la giusta persona.

Quali sono i tuoi cibi preferiti? Quali sono i Suoi cibi preferiti?

Per cucinare i tuoi cibi preferiti hai bisogno di qualche pentola o ingrediente particolare?
Per cucinare i Suoi cibi preferiti lei ha bisogno di qualche pentola o ingrediente particolare?

Qual è il cibo più tipico del tuo (Suo) paese?


Lo sapresti cucinare? Sapresti spiegarlo, aiutandoti con le parole contenute nelle varie ricette?
Lo saprebbe cucinare? Saprebbe spiegarlo aiutandosi con le parole contenute nelle varie ricette?

Scrivere ora nella propria lingua i nomi della frutta e della verdura letti nella lettura precedente

C'è qualche frutto o qualche verdura che non si trovano in Italia?

Esercizio 1 (da fare individualmente)

Comporre un Menu con i piatti preferiti




Esercizio 2 (scrittura)

Scrivere una ricetta di un cibo del proprio paese, nella propria lingua

Ingredienti (indicare la quantità)

Preparazione



Esercizio 3

Tradurre la stessa in italiano, seguendo lo schema delle ricette presentate nel libro

Queste frasi possono essere utili:

Preparare (gli ingredienti) • Tagliare (a pezzetti) • Versare (il liquido) • Mescolare (gli ingredienti) • Aggiungere (all'impasto) • Sbattere (con la frusta) • Frullare (con il frullino elettrico) • Stendere (la pasta) con il matterello • Preriscaldare (il forno) • Cuocere (a fuoco lento) • Cuocere (a fuoco vivace) • Friggere (in abbondante olio) • Cuocere (in forno) a ... gradi • Lasciar raffreddare

Verifica (interazione e scrittura)

Formare dei gruppi di lingue diverse, confrontare le ricette scritte e presentare un Menu del giorno interculturale per ogni gruppo

Menu della Sera



Scrivere ora il Menu della classe che diventerà quello definitivo del
Ristorante del Mondo



Menu del gruppo





A large rectangular area with a light blue background and horizontal blue lines, intended for writing.



Arrivederci!