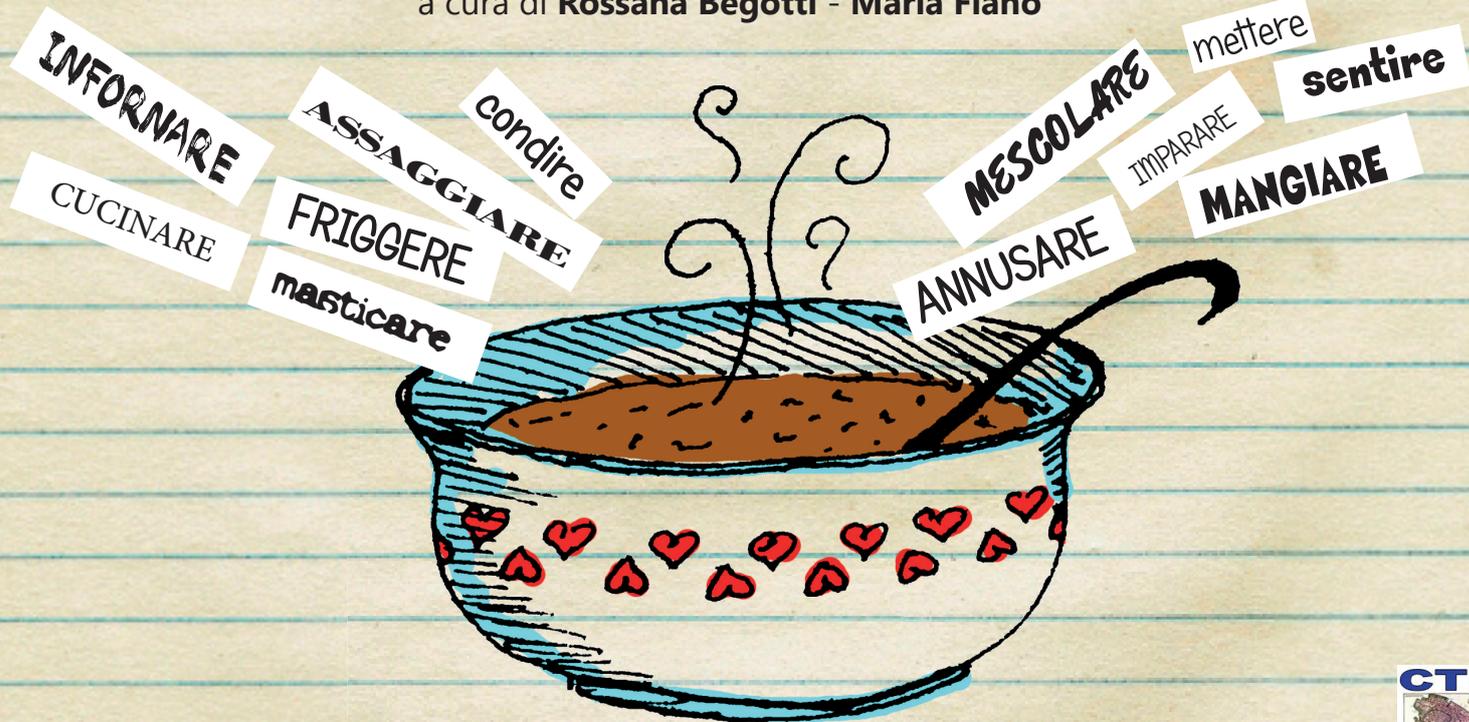


CUCINARE CON I VERBI

i verbi italiani coniugati con gli ingredienti di tutto il mondo

un progetto dei corsi di italiano L2 del CTP Venezia

a cura di **Rossana Begotti - Maria Fiano**



Era l'anno scolastico 2005/2006, allora si chiamò "Cucine nel mondo", una iniziativa sempre del CTP e dei nostri corsi di italiano per stranieri: sette lunedì sera in cui, a turno, un piccolo gruppo di corsisti stranieri preparava, dopo averla illustrata, una cena tipica del proprio paese per una ventina di altri corsisti italiani e stranieri. Alla fine si cenava tutti assieme. La cooperativa il Cerchio offrì le cucine e la sala pranzo, anche allora la COOP Adriatica collaborò fornendo gli alimenti. C'era l'AUSER e ovviamente noi il CTP.

Abbiamo voluto ricordare "Cucine nel mondo" per dire che questo tipo di iniziative con gli stranieri, i corsi di lingua che vanno al di là del corso in sé, l'accoglienza, la disponibilità, il tentativo, non sempre facile e possibile di andare oltre al rapporto puramente didattico fa parte del nostro DNA, ci appartengono.

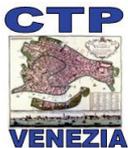
Oggi abbiamo prodotto "Cucinare con i verbi", il libretto nasce da un'idea di Maria e Rossana le colleghe che, tra l'altro, insegnano ai CIVIS II, corsi che hanno impegnato parecchio noi e gli studenti. Volevamo quindi che restasse loro, oltre al diploma, una testimonianza del lavoro svolto, della loro presenza al CTP.

Come qualche volta succede con le buone idee, anche questa ha poi contagiato tutti gli altri corsi del CTP, i CILS, i nostri interni di italiano L2, il corso L2 regionale e le classi per la licenza media. Ovviamente il lavoro è risultato ben maggiore di quanto si pensasse e le ultime fasi sono state convulse e un po' agitate, ma alla fine è andato tutto bene.

Il contenuto di "Cucinare con i verbi" è duplice: le ricette e l'apparato grammaticale. Ci piace pensare il primo, le ricette, come un regalo dei nostri corsisti a tutti, stranieri e italiani, per contribuire un po' a far conoscere, anche attraverso la cucina, i loro paesi e le loro tradizioni. L'apparato grammaticale è invece un piccolo sussidio didattico rivolto agli stranieri (ma viste le ultime indagini sulle competenze linguistiche in lingua madre di noi italiani forse non solo a loro) da utilizzare al di fuori del contesto scolastico, nell'ambito della comunicazione quotidiana, ad esempio cucinando appunto.

Bruno Di Francia
D.S.I.C. Morosini

Fabio Ravanne
Coordinatore CTP Venezia



Ringraziamo innanzitutto il nostro Dirigente Scolastico, Bruno di Francia, per averci sostenuto e la nostra DSGA, Elisa Pettenà, per i preziosi consigli e l'appoggio incondizionato.

Ci teniamo inoltre a ringraziare l'Ufficio V - URS di Venezia per l'attenzione prestata al progetto.

Il progetto ha potuto concretizzarsi in un vero e proprio laboratorio di tutti i corsi e, in seconda battuta, in questo volumetto, grazie soprattutto all'investimento concreto, in termini di tempo, risorse, fiducia, del coordinatore del CTP, Fabio Ravanne.

Un lavoro corale che ha messo in campo competenze diverse e complementari. Si apprezzano le qualità di un coordinatore quando riesce a mettere insieme le forze disponibili ma al contempo lascia un ampio margine di manovra a chi costruisce il progetto.

Lavoro corale e competenze diverse ma anche disponibilità ed entusiasmo da parte di colleghe e colleghi e di tutti i corsisti.

Un grazie speciale alle colleghe Anna Salcuni e Stefania Sernicola per il sostegno e la flessibilità oraria nelle classi quando i tempi tecnici della stesura lo hanno richiesto; ad Anna Michieletto, docente di lingua straniera che ha promosso l'iniziativa e si è subito offerta di poter estendere il laboratorio "Cucinare con i verbi" in inglese. Sarà, speriamo, la prossima tappa di questo lavoro: un laboratorio interlinguistico.

Vogliamo ringraziare inoltre Stefano Penzo, collaboratore amministrativo, per la sua inesauribile pazienza soprattutto nelle ore di invasione degli uffici della segreteria e del suo pc; i docenti Patrizia Spiga e Riccardo Buroni che ci hanno prontamente consigliato e suggerito rapide soluzioni tecnico-informatiche. E Furio Ganz per il supporto grafico.

Rossana Begotti – Maria Fiano

PRESENTAZIONE

Leggere una ricetta italiana è spesso momento di divertimento da parte degli studenti non italofofoni: occasione per parlare e confrontarsi anche in gruppi eterogenei per provenienza ed età. Tutti hanno sempre voglia di raccontare un piatto tipico, un giorno di festa, come e quando si mangiano certi piatti. A volte li portano anche a lezione per far sentire odori e sapori. Dagli ingredienti ai modi di cucinare, gli studenti raccontano le loro esperienze culinarie, cosa manca loro della cucina che hanno lasciato, se amano cucinare e i piatti che sanno fare, se e cosa gli piace della cucina italiana.

“Cucinare con i verbi” è un laboratorio che ci ha permesso di studiare diversi tempi e forme verbali attraverso l’uso delle ricette. Ha coinvolto, partendo dai corsi CIVIS II, tutti i corsi di italiano L2 del CTP e gli studenti, italiani e stranieri della licenza media.

Il progetto.

Ci siamo preposte, tra gli obiettivi principali, alcuni aspetti relativi agli ambiti della produzione scritta e orale: con particolare riferimento all’utilizzo di tempi verbali adeguati e allo sviluppo delle necessarie competenze ortografiche e morfo-sintattiche. Le ricette hanno rappresentato uno stimolo per gli studenti a parlare e raccontarsi, ad ampliare il lessico della lingua d’uso (legato alla spesa, agli ingredienti, agli oggetti della cucina, alle quantità). Ma sono state anche e soprattutto occasione di confronto, di domande e di scambi interculturali.

Abbiamo previsto una attività di sei-otto ore in ogni classe: per scrivere le ricette, correggerle, e per esercitarsi utilizzando, ad esempio, tempi verbali diversi: traducendo i testi dal presente all’imperfetto, ricorrendo alla forma impersonale o al condizionale. In queste ore molto tempo è stato dedicato anche allo studio del lessico appropriato soprattutto in quei corsi in cui molti degli studenti lavorano nel settore della ristorazione. Qui c’è stato, a volte, bisogno di una seconda traduzione dall’italiano alle espressioni dialettali.

Un lavoro interessantissimo è stato portato avanti con gli studenti della 3°B della prof.ssa Dorella Mion che ha esteso, per durata e contenuti, il progetto iniziale, andando a toccare usi, abitudini, fiabe per bambini legate alle ricette proposte. La ricetta si è così trasformata in un momento di concreto confronto tra studenti di provenienza diversa. Molte delle cose emerse in queste "contaminazioni" sono state inserite a margine delle ricette curate dalla prof.ssa Mion.

I docenti di informatica, prof.ssa Patrizia Spiga e prof. Riccardo Buroni, hanno coinvolto tutti i loro studenti per una ulteriore traduzione delle ricette dal cartaceo al punto.doc. E' grazie a questo primo lavoro che ha cominciato a strutturarsi l'idea di realizzare un volumetto che raccogliesse questa esperienza.

Il volumetto.

Le ricette sono divise per tempi e forme verbali che costituiscono i dieci capitoli del libro. Accanto all'infinito, al presente, all'imperativo, tempi solitamente legati alla redazione di questo tipo di elaborati, abbiamo testato i tempi del passato (imperfetto e passato prossimo) e il condizionale accanto alla forma impersonale e ai modali. Gli studenti hanno scritto le ricette scegliendo le forme e i tempi verbali adeguati al loro livello di apprendimento della L2.

Abbiamo scelto di non inserire il "futuro": per descrivere come preparerò un piatto, infatti, è molto più immediato il ricorso al tempo presente. Il "condizionale", invece, ci ha permesso, con alcuni studenti di analizzare il periodo ipotetico "se fossi a casa...farei...", con altri di esprimere desideri "vorrei" o dare possibili consigli, indicazioni e istruzioni.

Ogni ricetta è presentata col nome del corsista, la sua provenienza (e quindi quella del piatto), il corso e il livello e il nome del docente di riferimento.

Alla fine di ogni capitolo abbiamo presentato, con linguaggio semplice, adatto ai livelli A1 e A2, un prospetto didattico-grammaticale sui tempi e sulle forme verbali, da noi curato, in cui vengono ripresi verbi ed esempi utilizzati nei testi raccolti. Abbiamo inserito, in ogni parte, anche qualche suggerimento per eventuali esercitazioni.

I titoli dei capitoli riprendono la forma verbale seguita dal nome del primo piatto di ogni gruppo.

Conclude il volume un'appendice che presenta una lista dei verbi in uso in cucina, divisi per coniugazione.

Le ricette.

Le ricette sono state scelte dagli stessi studenti.

Alcuni degli ingredienti presenti non sono facilmente reperibili (è così per il ghee, il dado di polpa di pera, le foglie di curry...) ma abbiamo preferito lasciarli per rendere al meglio i sapori dei paesi di provenienza dei corsisti: abbiamo cercato, di volta in volta, con il loro aiuto, di indicare possibili adattamenti.

Elemento comune di tutte le ricette raccolte è il loro carattere assolutamente poco dietetico!

Rossana Begotti e Maria Fiano

le ricette

infinito

Shami Kabab (Bangladesh)	16
Barfi al cocco (Bangladesh)	18
Pollo speziato con arachidi (Ghana)	20

presente

Jalebi (Bangladesh)	26
Riso Byriani (Pakistan)	29
Cighiri (Moldavia)	31

essere e avere

Qabili Palau Dampukht (Afghanistan)	38
Riso con carne (Bangladesh)	41

irregolari

Khachapuri (Georgia)	48
Mun (Bangladesh)	50

modali

Cappello di Guguzza (Moldavia)	58
Bigoli in salsa (Italia)	61
Fegato alla veneziana (Italia)	63

impersonali

Involtini di verza (Moldavia)	70
Cutlets (Sri Lanka)	72
Bint Al-Sahan (Yemen)	75
Salat Olivier (Ucraina)	78



passato prossimo

Falafel (Egitto)	84
Foglie di vite (Egitto)	87
Pesce con patate (Bangladesh)	90
Paiesh (Bangladesh)	92
Maiale con patate (Filippine)	94
Trilece (Kosovo)	96

imperfetto

Holodez (Ucraina)	106
Satzivi (Georgia)	108
Shitchy (Russia)	110
Dorayaki (Giappone)	113

imperativo

Crema al limone (Grecia)	122
Tave Kosi (Albania)	124
Bulgoghi (Corea)	127
Hydrabadi Keema (Bangladesh)	129

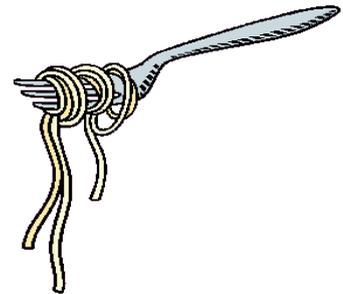
condizionale

Pasta alla Norma (Italia)	134
Baccalà alla vicentina (Italia)	136
Insalata mimosa (Ucraina)	140
Dong Po (Cina)	142
Gelatina di Galletto (Moldavia)	144

CUCINARE CON I VERBI
i verbi italiani coniugati con gli ingredienti di tutto il mondo

capitolo 1
CUCINARE... SHAMI KABAB

infinito



CUCINARE... SHAMI KABAB (Bangladesh)

di Washim Dali

corso preparatorio all'A1

ingredienti per 4 persone:

500 gr di montone macinato

2 uova

1 cipolla media tagliata

peperoncini verdi tagliati

10 spicchi d'aglio

100 gr di gram del Bengala (ceci di tipo
"desi") messi a bagno



4 semi di cardamomo

1 pezzo di cannella di 2 cm

1 pezzo di zenzero di 2 cm

6 grani di pepe

4 peperoncini rossi piccanti

un pizzico di sale

ghee (o olio per friggere)

come si fa:

Mettere i ceci a bagno 12-24 ore prima.

Bollire la carne tritata in 700 ml d'acqua e aggiungere il sale. Aspettare fino a quando la carne è tenera e l'acqua viene assorbita.

Macinare la carne in un impasto molto fine.

Prendere l'aglio, i semi di cumino e di cardamomo, lo zenzero, il pepe, peperoncino e i gram del Bengala e macinare il tutto.

Mescolare bene i due impasti. Unire le uova sbattute e formare un impasto uniforme.

Tritare finemente i peperoncini e affettare le cipolle. Aggiungere all'impasto e mischiare bene.

Con l'impasto, formare delle polpette rotonde e schiacciate.

Scaldare il ghee (o l'olio) e friggere la carne finché non è dorata.

Servire le polpette calde con della salsa allo yogurt.

prof. Stefania Sernicola

CUCINARE... BARFI AL COCCO (Bangladesh)



*di Ikram Islam
corso preparatorio all'A1*

ingredienti per 4 persone:

225 gr di khoya (o "mawa", latte condensato)

225 gr di farina di cocco

15 ml di ghee

500 gr di zucchero

470 ml di acqua

2 gr di mandorle macinate

2 gr di pistacchi macinati

5 gr di cardamomo macinato

come si fa:

Mescolare il latte condensato e il cocco e friggere con il ghee a fuoco basso. Aggiungere il cardamomo e mescolare bene fino a quando non diventa un impasto denso.

Per preparare lo sciroppo: sciogliere lo zucchero nell'acqua. Poi mescolare lo sciroppo con il cocco e il latte.

Ungere un piatto e versare sopra le mandorle e i pistacchi tritati. Spargere bene sopra il preparato e lasciare raffreddare.

Quando è freddo e solido, con un coltello tagliare il dolce a piccoli quadrati o a rombi e girare: la parte coperta dalla frutta secca deve essere rivolta verso l'alto.

Alla fine servire.

prof. Maria Fiano

CUCINARE... POLLO SPEZIATO CON ARACHIDI (Ghana)



di Stephen Makundah
licenza media

ingredienti per 4 persone:

1 pollo

1 cipolla

4 spicchi d'aglio

2 peperoncini piccanti

1 dado maggi

5-6 pomodori

1 cucchiaino di cumino

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di pepe

3-4 cucchiari di burro di arachidi

come si fa:

Prima preparare il brodo: aggiungere il dado maggi in 5-6 bicchieri d'acqua e bollire. Mettere il burro di arachidi in una ciotola con un po' di brodo e mescolare.

Tagliare il pollo a pezzi.

In una pentola mettere la cipolla tagliata a pezzetti, gli spicchi d'aglio, i peperoncini, il cumino, il pepe e il sale e rosolare con un po' d'olio. Aggiungere i pezzetti di pollo e il burro di arachidi.

Cuocere la carne per 15 minuti a fuoco molto basso. Aggiungere di tanto in tanto il brodo. Dopo 5 minuti mescolare. Chiudere la pentola e dopo un po' mescolare ancora. Tagliare i pomodori a pezzi. Aggiungere nel tegame i pomodori e il brodo rimanente. Cuocere ancora per 15 minuti a fuoco basso. E' pronto. Servire con riso basmati bollito.

prof. Daniela Ciscato

CUCINARE SHAMI KABAB - INFINITO

Hai visto? Nella lingua italiana ci sono verbi che finiscono in: - ARE – ERE – IRE

macin-ARE la carne

aggiung-ERE i peperoncini

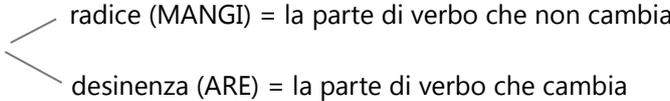
serv-IRE la carne calda con la salsa

primo gruppo –ARE

secondo gruppo –ERE

terzo gruppo –IRE

PRIMO GRUPPO		SECONDO GRUPPO		TERZO GRUPPO	
radice	desinenza	radice	desinenza	radice	desinenza
MACIN	- ARE	AGGIUNG	- ERE	BOLL	- IRE

Stai attento: verbo MANGIARE 

- radice (MANGI) = la parte di verbo che non cambia
- desinenza (ARE) = la parte di verbo che cambia

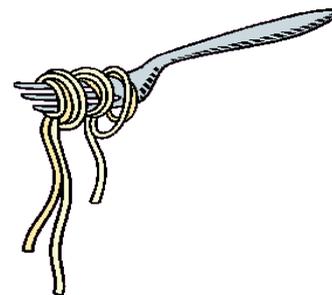
Mi esercito: rileggi le ricette e trova tutti i verbi all'infinito. Metti i verbi in questa tabella

primo gruppo - ARE	secondo gruppo - ERE	terzo gruppo - IRE
esempio: MESCOLARE		



capitolo 2
OGGI PREPARO... JALEBI

presente



OGGI CUCINO... JALEBI (Bangladesh)

*di Ripon Singha
corso preparatorio all'A1*

ingredienti per 4 persone:



400 gr di farina

20 gr di semolino o farina di riso

1 gr di lievito

30 ml di yogurt naturale

300 ml di acqua calda

*2 gr di zafferano in polvere e leggermente
abbrustolito*

700 gr di zucchero

600 ml di acqua

2 gr di polvere di semi di cardamomo

*2 ml di essenza di kewra (in alternativa, acqua
di rose)*

ghee (o olio vegetale per la frittura)

come si fa:

Prima mescolo la farina, il semolino, il lievito, lo yogurt e 180 ml di acqua in una ciotola (meglio se di ceramica). Mescolo bene con una frusta.

Poi aggiungo l'acqua rimasta e lo zafferano. E continuo a girare.

Metto da parte per circa 2 ore a fermentare.

Per preparare lo sciroppo: sciolgo lo zucchero nell'acqua. E aggiungo zafferano e cardamomo.

Scaldo l'olio in una "kadhai". Verso il composto in modo uniforme nella kadhai e formo delle spirali. Faccio poche spirali alla volta.

Friggo le spirali e le faccio diventare dorate e croccanti ma non troppo scure.

Tolgo le spirali dalla padella e scolo il tutto su carta da cucina.

Alla fine le immergo nello sciroppo.

Lascio riposare per almeno 4-5 minuti così assorbono tutto lo sciroppo. Poi tolgo le spirali dallo sciroppo e le servo ben calde.

curiosità:

Il kadhai è la pentola più usata nella cucina indiana. È simile al wok cinese. Ha due maniglie al posto del manico e il fondo piatto.

prof. Anna Salcuni

OGGI PREPARO... RISO BIRYANI (Pakistan)

di Ahsan Ahmad

corso preparatorio all'A1

ingredienti per 4 persone:

340 gr di riso basmati

100 gr di burro

9 ml di brodo

2 cipolle

100 gr di fagiolini

160 g di piselli

4 carote

4 zucchine

2 patate grandi

1 cavolfiore

1 pizzico di zafferano

20 gr di zenzero in polvere

4 chiodi di garofano

1 cucchiaino di peperoncino

1 cucchiaino di curcuma

2 cucchiaini di semi di cumino

1 cucchiaino di semi di coriandolo

1 cucchiaino di cardamomo

succo di 1 limone

150 gr di yogurt



come si fa:

Prima metto a cuocere il riso in una pentola con lo zafferano e il brodo. Quando bolle, lascio sul fuoco per 20 minuti.

Trito i semi di cumino e il coriandolo.

In un contenitore unisco lo yogurt alle spezie, tritate, aggiungo peperoncino, curcuma e zenzero e amalgamo bene. Aggiungo le verdure tagliate a pezzetti e i piselli e lascio riposare per un'ora.

In una padella fondo il burro con il cardamomo, i chiodi di garofano, e la cipolla affettata. Cuocio tutto a fuoco molto lento e quando le cipolle diventano trasparenti, aggiungo le verdure. Metto a fuoco medio per circa 10 minuti: così le spezie insaporiscono bene le verdure. E quando sono cotte, metto da parte.

Quando il riso è pronto, lo verso nel recipiente con le spezie e le verdure e aggiungo il succo di limone. Alla fine metto in forno e lascio cuocere a 180° per circa 20 minuti.

prof. Anna Salcuni

OGGI PREPARO... CIQHIRI (Moldavia: in dialetto moldavo "Shighiri")

*di Cristina Manea
licenza media*

ingredienti per 4 persone:



250 gr di fegato di maiale

300 gr di cuore di maiale

350 gr di polmoni di maiale

400 gr di carne di maiale, senza osso

2 cipolle

3 uova

300 gr retina di maiale

½ bicchiere di olio

1 spicchio di aglio

sale q. b.

pepe nero macinato q. b.

come si fa:

Prendo il fegato, il cuore, il polmone e la carne di maiale e li faccio bollire fino a quando non sono cotti.

Taglio le cipolle e pulisco lo spicchio d'aglio. Metto insieme il fegato bollito. Taglio il resto della carne a cubetti piccoli.

Mesco tutti i pezzi e aggiungo le uova sbattute, il sale, il pepe. Mescolo tutto con le mani.

Divido la massa ottenuta in 10-15 piccole porzioni. Ricopro ogni porzione con la retina di maiale.

Poi metto a cuocere tutto nel forno.

prof. Dorella Mion

OGGI PREPARO JALEBI- IL PRESENTE

Usi il tempo presente per parlare di abitudini, delle cose che fai ora:

Per fare il dolce Jalebi:

prima **mescolo** tutti gli ingredienti:



MESCOLARE		
	radice	desinenza
io	mescol	o
tu	mescol	i
lei/lui	mescol	a
noi	mescol	iamo
voi	mescol	ate
loro	mescol	ono

poi **immergo** l'impasto nello sciroppo:

IMMERGERE		
	radice	desinenza
io	immerg	o
tu	immerg	i
lei/lui	immerg	e
noi	immerg	iamo
voi	immerg	ete
loro	immerg	ono

alla fine l'impasto **assorbe** lo sciroppo

ASSORBIRE		
	radice	desinenza
io	assorb	o
tu	assorb	i
lei/lui	assorb	e
noi	assorb	iamo
voi	assorb	ite
loro	assorb	ono

Ma ci sono verbi in IRE che non fanno così.

Per fare il Riso Byriani:

prima **unisco** lo yogurt alle spezie (verbo UNIRE)
 poi **insaporisco** bene le verdure (verbo INSAPORIRE)

INSAPORIRE		
	radice	desinenza
io	insapor	isco
tu	insapor	isci
lei/lui	insapor	isce
noi	insapor	iamo
voi	insapor	ite
loro	insapor	iscono

Alla fine del testo trovi altri verbi che fanno così!

Mi esercito: rileggi le ricette e prova a preparare una ricetta italiana. Usa questi verbi...

TAGLIARE SOFFRIGGERE AGGIUNGERE METTERE LESSARE SENTIRE CONDIRE

...con questi ingredienti:

cipolle, sedano, sale, olio, spaghetti, salsa di pomodoro, parmigiano

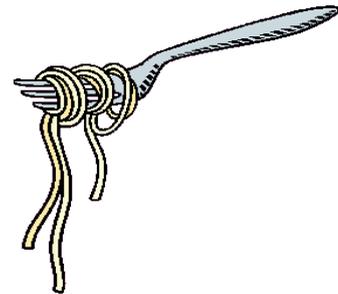
esempio: prima taglio le cipolle...



Allora...buoni gli spaghetti?

capitolo 3
HO VOGLIA DI... QABILI PALAU DAMPUKHT

essere-avere



HO VOGLIA DI ...QABILI PALAU DAMPUKHT (Afghanistan)

di Parwiz Subory
licenza media

ingredienti per 4 persone:

300 gr di manzo
1 cipolla media
2 carote medie
3 bicchieri d'acqua
300 gr di riso basmati
100 gr di uvetta



sale q. b.
1 cucchiaio di zucchero
2 cucchiari di spezie miste macinate: cannella,
chiodi di garofano, cumino, cardamomo
1 bicchiere d'olio di semi di girasole

come si fa:

Questo è il piatto più popolare del mio paese. La preparazione è un po' lunga ma il risultato è ottimo! Ed è un piatto molto colorato.

Ho bisogno di una pentola per il brodo, un tegame per il forno e una padella. Li ho?

Prendo una pentola e scaldo un po' d'olio. Unisco la cipolla tagliata a pezzetti.

A parte lavo e taglio a pezzi la carne e metto tutto nel tegame. Aggiungo l'acqua, 1 cucchiaino di sale e le spezie macinate. Copro il tegame e faccio cuocere lentamente. Quando la carne è morbida la tolgo e la metto da parte. Ma non butto il brodo!

Lavo e pelo le carote. Le taglio a bastoncini. In una padella metto mezzo bicchiere d'olio e lo zucchero e quando l'olio è caldo aggiungo le carote. Aspetto un po' e poi aggiungo l'acqua per far ammorbidire le carote. Quando sono pronte le tolgo e le metto da parte.

Nella padella metto anche l'uvetta: prima però la lavo. Lascio cuocere per qualche minuto.

Quando l'uvetta è gonfia, la tolgo e la metto assieme alle carote.

Prendo la pentola con il brodo e aggiungo il riso. Aggiusto di sale. Quando non c'è più acqua, il riso è pronto. Quando il riso è cotto, metto tutto insieme in un tegame assieme all'olio delle carote: il riso, le carote, l'uvetta e la carne. In forno per mezz'ora a 180°.

Per servire: metto al centro del piatto la carne, copro con il riso e sopra metto le carote e l'uvetta.

prof. Dorella Mion

HO VOGLIA DI... RISO CON CARNE

di Maminul Islam
corso CIVIS II livello A2

ingredienti per 4 persone:



1 kg di riso basmati

1 kg di carne di pollo

3 cipolle

2 spicchi d'aglio

1 peperoncino piccante

4 foglie di tesfata (alloro)

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

1 cucchiaino di elaci (cardamomo)

1 o 2 stecche di dalchini (cannella)

1 litro d'acqua

come si fa:

Ho una padella grande: verso un po' d'olio, unisco le cipolle e gli spicchi d'aglio e faccio un soffritto, unisco il cardamomo e il peperoncino. Cucino per un po', fino a quando il composto è pronto.

Metto la carne, lavata e tagliata a pezzi. Aggiungo un pizzico di sale, un po' di pepe e le foglie di alloro. Cucino a fuoco lento per circa 2 ore.

Prendo una pentola per il riso. Quando l'acqua bolle, metto il sale , 1 o 2 stecche di cannella e il riso basmati.

Ora il riso è insieme alla carne, amalgamo bene tutto per altri 20 minuti, unisco ancora cardamomo, alloro e cannella.

Il mio riso con carne è pronto, lo porto a tavola. E' molto buono!

prof. Maria Fiano

OGGI HO VOGLIA DI DI QABILI PALAU DAMPUKHT - ESSERE E AVERE

Ci sono due verbi che usiamo tantissimo. Il verbo ESSERE e il verbo AVERE.

Il verbo ESSERE indica:

a. com'è una persona o una cosa:

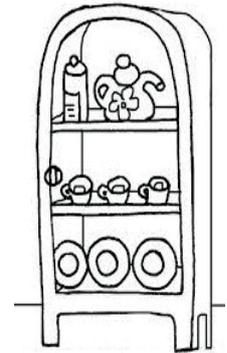
sono affamato e **sono** curioso di mangiare il Qabili Palau Dampukht
la pentola **è** sporca

b. dov'è una persona o una cosa:

io **sono** in cucina
le spezie **sono** sulla mensola

c. che lavoro fai:

tu **sei** un cuoco
io **sono** un lavapiatti



Usi il verbo ESSERE per descrivere persone e cose: questo piatto **è** molto popolare in Afghanistan!

	ESSERE	AVERE
io	sono	ho
tu	sei	hai
lei/lui	è	ha
noi	siamo	abbiamo
voi	siete	avete
loro	sono	hanno

Il verbo AVERE indica:

a. possesso:

io **ho** una padella nuova

b. bisogni:

tu **hai** fame, lui **ha** sete

I verbi **essere** e **avere** aiutano gli altri verbi: per questo si chiamano AUSILIARI (ausilio = aiuto).
Usi questi verbi per fare il passato prossimo (capitolo 7).

Mi esercito: ESSERE o AVERE?

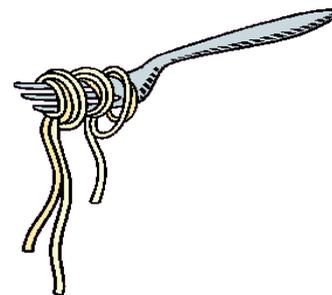
Metti negli spazi _____ il verbo "essere" o il verbo "avere", al presente. Fai attenzione alla persona tra parentesi (....)

esempio: Sono le 13.00 (Io) SONO affamato!

1. Sono le 20.00. (Loro) _____ affamati!
2. (Tu) ____ sete? Vuoi un bicchiere d'acqua?
3. E' pronto? (Io)_____ fame!
4. Che lavoro fai? Io _____ un pizzaiolo
5. (Tu)_____ tutti gli ingredienti per fare il dolce di riso?
6. (Noi) _____ una bellissima cucina nuova.

capitolo 4
STASERA FACCIO... IL KHACHAPURI

irregolari



OGGI FACCIO... IL KHACHAPURI (Georgia)

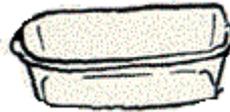
di Natia Avalishvili
corso CIVIS II - livello A2

ingredienti per 4 persone:

1 kg di formaggio

1 kg di farina

20 gr di lievito di birra



200 gr di burro

½ l d'acqua

1 pizzico di sale

Se non riesco a trovare formaggi georgiani tipo kveli o havarti, uso la mozzarella, lo stracchino e il galbanino

come si fa:

Metto in un contenitore la farina. Aggiungo sale, lievito e acqua e impasto bene. Faccio lievitare.

Taglio i formaggi a pezzettini, stendo l'impasto, lo divido in due parti e lo riempio con il formaggio. Chiudo l'impasto e metto tutto in forno.

In un pentolino sciolgo il burro.

Quando la focaccia è pronta, la tiro fuori dal forno e ci faccio colare sopra il burro fuso.

curiosità:

La Georgia è uno dei luoghi più antichi di coltivazione della vite. La tecnica per fare il vino è molto particolare: versiamo i vini rossi e bianchi in grandi anfore e poi le mettiamo sotto terra dove fermentano. Già Omero, nell'Odissea, racconta dei vini profumati e frizzanti della Colchide (oggi Georgia occidentale).

prof. Maria Fiano

OGGI FACCIO... I MUN (Bangladesh)



*di Md Ruhul Amin
corso CIVIS II - livelloA1*

ingredienti per 4 persone:

300 gr di latte in polvere

45 grammi farina

30 ml di ghee sciolto (o olio di semi)

2 gr di lievito

100 ml di latte caldo

1 bicchiere di acqua di rose

15 gr di mandorle a pezzetti

15 gr di pistacchi a pezzetti

15 gr di uvetta

2 pizzichi di cardamomo macinato

900 ml di olio vegetale per la frittura

come si fa:

In una ciotola grande metto insieme il latte in polvere la farina, il lievito e il cardamomo. E mescolo tutto. Poi unisco le mandorle, i pistacchi e l'uvetta. Aggiungo il ghee e verso il latte e continuo a girare. Quando il composto diventa omogeneo, copro e lascio riposare per 20 minuti.

In una padella grande mescolo insieme lo zucchero, l'acqua di rose e un pizzico di cardamomo. Porto ad ebollizione e faccio cuocere lentamente per un minuto. Metto da parte.

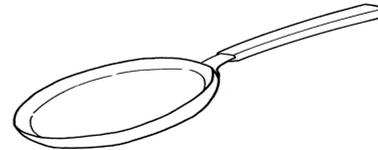
Riempio una padella grande con l'olio e scaldo a fuoco medio per almeno 5 minuti. Lavoro l'impasto e formo 20 piccole palline. Riduco il fuoco al minimo e friggo le palline. Dopo 5 minuti le palline iniziano a galleggiare e si ingrandiscono ma il colore non cambia. Quando iniziano a galleggiare, aumento il fuoco e le giro spesso fino a quando diventano dorate.

4. IRREGOLARI

Con un cucchiaino forato tolgo le palline dall'olio e le metto su carta da cucina. E lascio raffreddare.

Adesso metto i Mun nella padella con lo sciroppo. Faccio bollire a fuoco medio per 5 minuti e alla fine prendo una pallina alla volta con delicatezza.

Scelgo se servire subito o lasciare raffreddare.



prof. Maria Fiano

STASERA FACCIO IL KHACHAPURI - VERBI IRREGOLARI

Ci sono verbi che non seguono le regole che hai imparato: sono i verbi irregolari.
Verbi che usi tante volte come: ANDARE, BERE, FARE...

tu **vai** al mercato a comprare il formaggio per fare la focaccia:
noi **beviamo** un bicchiere di vino georgiano con il Khachapuri
io oggi **faccio** la focaccia di formaggio

	ANDARE	BERE	FARE
io	vado	bevo	faccio
tu	vai	bevi	fai
lei/lui	va	beve	fa
noi	andiamo	beviamo	facciamo
voi	andate	bevete	fate
loro	vanno	bevono	fanno

Puoi usare il verbo FARE anche prima di un altro verbo all'infinito:

Per fare lo sciroppo per i Mun:

faccio bollire lentamente per un minuto lo zucchero, l'acqua di rose e un pizzico di cardamomo

Ecco altri verbi che non seguono le regole.

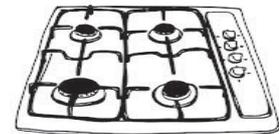
Per fare le palline di Mun:

riduco il fuoco per friggere le palline (verbo RIDURRE)

riempio una padella con l'olio (verbo RIEMPIRE)

tolgo le palline dall'olio (verbo TOGLIERE)

scelgo se mangiarle fredde o calde (verbo SCEGLIERE)



Mi esercito: rispondi alle domande

esempio: Dove vai a fare la spesa?

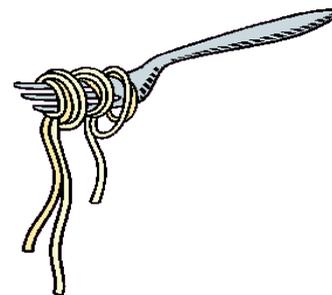
"Io vado a fare la spesa alla Coop!"

1. Cosa bevi la mattina a colazione?
2. E la sera a cena?
3. Cosa fai da mangiare quando hai ospiti?
4. Cosa fate da mangiare nei giorni di festa nel vostro paese?
5. Dove vanno a cena stasera?
6. E noi, dove andiamo a cena?



capitolo 5
OGGI VOGLIO CUCINARE...
IL CAPPELLO DI GUGUZZA

modali



OGGI VOGLIO CUCINARE... CUȘMA LUI GUGUTĂ (Moldavia)

Il cappello di guguzza

di Igor Manea

licenza media

ingredienti per 4 persone:

250 gr di burro

200 gr di panna

50 gr di zucchero

2 cucchiaini di brandy

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

500 gr di farina

*700 gr di ciliegie sciroppate (con il loro
sciroppo)*

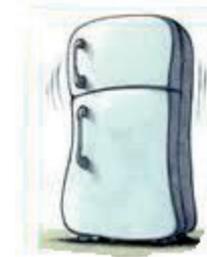
per la crema:

600 gr di panna montata

100 gr di zucchero a velo

per la decorazione:

cioccolato



come si fa:

Voglio preparare un dolce per i miei amici. Un dolce tipico del mio paese: è molto difficile!

Prima devo mescolare il burro con lo zucchero, la panna e il brandy. Poi devo aggiungere il bicarbonato di sodio con un po' di succo di limone e la farina.

Devo mescolare bene fino a quando la pasta diventa elastica ma la pasta deve rimanere morbida.

Poi devo appoggiare la pasta su un foglio e metterla in frigo per 30 minuti.

Devo dividere l'impasto a metà: stendo un pezzo di pasta per arrivare a uno spessore di 0,5 cm. Lo divido in strisce quasi uguali (6-7cm) e su ogni pezzo metto una fila di ciliegie. Poi chiudo i bordi di ogni striscia: devono risultare dei piccoli rotoli. Alla fine metto in una teglia: i rotoli devono cuocere in forno per 35 minuti a 180 gradi.

Per fare la crema: devo mescolare la panna acida con lo zucchero a velo.

Quando i tubi di pasta con le ciliegie si sono raffreddati, li prendo e per fare la base del dolce, devo fare una fila di 5 tubi. Devo versare sopra la crema. Poi devo fare un altro strato con 4 tubi e così via...per ottenere una piramide. Sulla parte superiore devo fare la barba con il cioccolato. Devo mettere il dolce in frigo per 4 ore prima di servire.

curiosità:

Il nome di questa torta proviene da una fiaba scritta da Spiridon Vangheli, autore di numerosi racconti per bambini.

Guguzza era un bambino birichino, che indossava sulla testa un cappello da pastore, che era fatto di pelliccia d'agnello di colore nero. Guguzza voleva un cappello grande grande per riparare dal freddo tutti i contadini e per non far congelare nessuno. Ecco da dove viene il nome di questa torta che ha la a forma di un cappello.

prof. Dorella Mion

OGGI VOGLIO CUCINARE... I BIGOLI IN SALSA

di Simone Bellio

licenza media

ingredienti per 4 persone:

320 gr di bigoli (pasta lunga simile ad un grosso spaghetti)

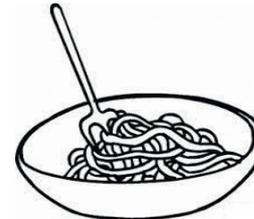
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

3 cipolle

1 pizzico di sale

pepe q. b.

50 gr di acciughe



come si fa:

Devi sbucciare le cipolle, tagliarle a metà e affettarle finissime.

In un tegame devi versare l'olio e aggiungere le cipolle: devi farle appassire a fuoco basso. Se serve, puoi aggiungere un po' d'acqua calda.

Nel frattempo devi lavare le acciughe per togliere il sale e devi sfilettarle: devi togliere la lisca centrale e tagliarle a pezzettini.

Quando le cipolle diventano trasparenti devi aggiungere le acciughe e lasciarle sul fuoco per farle sciogliere. Puoi aggiungere il pepe, a tuo piacere.

Devi lessare i bigoli in abbondante acqua salata e prima di scolarli devi tenere da parte un paio di cucchiai di acqua di cottura che puoi aggiungere alla salsa per diluirla se è troppo densa.

Devi scolare i bigoli al dente e devi condirli con la salsa di acciughe e cipolle ancora calda. Adesso puoi portare in tavola!

proff. Fabio Ravanne, Patrizia Spiga

OGGI VOGLIO CUCINARE... FEGATO ALLA VENEZIANA (Italia)

*di Patrizia Busato
licenza media*

ingredienti per 4 persone :

*500 g di fegato di vitello
2 cipolle bianche
½ bicchiere di olio d'oliva*

*30 g di burro
2 cucchiaini di aceto
pepe q. b.
1 pizzico di sale*



come si fa:

Voglio far conoscere un piatto tradizionale della cucina veneziana.

Devi tagliare le cipolle a fettine sottili e devi farle appassire a fuoco lento in una padella con olio e burro. Devi mescolare ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo.

Devi tagliare il fegato a fettine e togliere la pellicina che lo riveste.

Dopo circa 10 minuti, quando le cipolle sono appassite, devi aggiungere l'aceto di vino e il fegato tagliato. Devi fare cuocere il tutto per non più di 5 minuti a fiamma alta.

Alla fine devi aggiustare di sale e aggiungere il pepe.

Adesso puoi togliere il fegato dal fuoco e puoi servirlo ancora caldo accompagnato con spicchi di limone e con il sughetto delle cipolle.

proff. Fabio Ravanne, Patrizia Spiga

curiosità:

Nel corso del progetto “Cucinare con i verbi” abbiamo spiegato il significato di alcune espressioni legate alla quantità utilizzate in cucina:

“q. b.” - per indicare “quanto basta” ad esempio per olio, sale, pepe, farina...

“un pizzico” - utilizzata per il sale

“un ciuffo” - utilizzata per il prezzemolo

“una dozzina” - utilizzata per 12 uova

“2, 3, 4... dita” - per indicare quanta acqua o altro liquido versare sopra qualcosa

“un pugno di...” - per indicare una porzione di riso, di sale...

“una costa di sedano” - per indicare un gambo

“una noce di burro” - utilizzata come unità di misura da utilizzare



OGGI VOGLIO CUCINARE IL CAPPELLO DI GUGUTA – I VERBI MODALI

Per esprimere una necessità, un obbligo usi il verbo DOVERE

Per la crema: **devo** mescolare la panna acida con lo zucchero a velo!

Per esprimere la possibilità di fare qualcosa, un permesso, usi il verbo POTERE

Potete leggere la fiaba moldava di Spiridon Vangheli su questa ricetta

Hai visto? I verbi DOVERE e POTERE sono seguiti sempre da un verbo all'infinito.

Per esprimere un desiderio, qualcosa che hai voglia di fare, usi il verbo VOLERE

VOGLIAMO assaggiare il Cappello di Guguzza!

Ma puoi anche dire: **Voglio** il Cappello di Guguzza:

il verbo VOLERE può essere seguito da un verbo all'infinito

ma anche da un nome!



Questi verbi si chiamano MODALI

	DOVERE	POTERE	VOLERE
io	devo	posso	voglio
tu	devi	puoi	vuoi
lei/lui	deve	può	vuole
noi	dobbiamo	possiamo	vogliamo
voi	dovete	potete	volete
loro	devono	possono	vogliono

Puoi usare così anche il verbo SAPERE per dire che sei capace di fare qualcosa:
Adesso **so** fare un ottimo Cappello di Guguzza!

	SAPERE
io	so
tu	sai
lei/lui	sa
noi	sappiamo
voi	sapete
loro	sanno

Hai visto? Tutti questi verbi sono irregolari!

Mi esercizio: completa con i verbi DOVERE, POTERE, VOLERE

esempio: Ho mal di pancia: DEVO stare a dieta

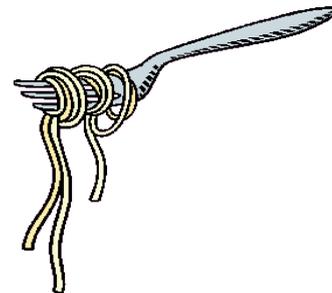
1. (Tu)_____qualcosa da bere?
2. (Io)_____ mangiare qualcosa: sono affamato!
3. Il frigo è vuoto: (noi)_____andare a fare la spesa.
4. _____ pagare voi il conto? Io non ho soldi!
5. Domani vengo a cena da te.(Io) _____portare il dolce?
6. Mohamad è musulmano: non_____ mangiare la carbonara.

(Lo sai? La pasta alla carbonara è fatta con uova e pancetta)



capitolo 6
GLI INVOLTINI DI VERZA... SI FANNO COSÌ!

impersonali



I SARMALE... SI FANNO COSÌ! (Moldavia)

Involtini di verza

di Ion Vlas
licenza media

ingredienti per 4 persone:

150 gr di olio

1 cipolla

1 carota

200 gr di carne tritata

200 gr di riso



1 verza normale

1 pizzico di sale

un po' di aneto

pepe nero q. b.

prezzemolo (secondo i gusti)

Questo piatto in Moldavia si mangia solo nei giorni festivi come Natale o Pasqua.

come si fa:

Si lava bene il riso e si mette in acqua calda. Quando è cotto si scola.

Si taglia la cipolla a cubetti. In una padella più grande si mette l'olio a scaldare poi si aggiunge la cipolla. Si deve cucinare il tutto a fuoco basso. Poi si aggiungono la passata di pomodoro e la carota grattugiata.

Dopo qualche minuto si aggiungono la carne, il sale, il pepe nero, il prezzemolo e l'aneto.

Si lascia cuocere la carne. Quando cambia colore, si aggiunge il riso. Poi si fa raffreddare tutto.

Mentre si raffredda si inizia a preparare la verza.

Si mette la verza in una pentola con acqua calda. Quando è cotta, si scola e si preparano le foglie per fare gli involtini. Si mette il composto con la carne e con il riso nelle foglie di verza. Quando gli involtini sono pronti, si mettono a bollire. Appena iniziano a bollire si tolgono dalla pentola e si adagiano su una teglia. Poi si inforna tutto e si fa cuocere a 180° per 50 minuti.

prof. Dorella Mion

IL CUTLETS... SI FA COSÌ! (Sri Lanka)

di Konara Mudiyansele Chathurika

licenza media

ingredienti per 4 persone:

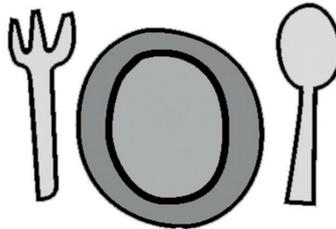
250 gr di tonno

foglie di curry

100 gr di porri

500 gr di patate

5 gr di peperoncino in polvere



5 gr di curcuma

1 pizzico di sale

pan grattato q. b.

50 gr d'olio

2 uova

Questo piatto si mangia in occasioni speciali come a Natale, a Capodanno o durante le feste di famiglia.

come si fa:

Prima si fanno bollire le patate. Quando le patate sono pronte, si schiacciano come una purea. Poi bisogna tagliare i porri a pezzetti. In una padella si mettono: il tonno, la purea di patate e i porri. Si aggiungono il sale, i peperoncini in polvere, la curcuma e le foglie di curry. Si mescolano insieme tutti gli ingredienti e si mette il composto sul fuoco. Si fa cuocere il tutto per 20 minuti a fuoco lento.

Quando tutto è pronto, si spegne il fuoco e si lascia raffreddare un po'. Con il composto si fanno delle palline. Si sbattono le uova e si passano le polpette prima nelle uova e poi nel pan grattato.

Si mette l'olio in una padella e si fanno friggere le polpette così ottenute. Quando sono di colore dorato si tolgono e si mettono nel piatto.

prof. Anna Salcuni

curiosità:

La spezia che in Occidente chiamiamo “curry” non esiste. Esiste una pianta chiamata “l'albero del Curry” che deve il suo nome all'odore delle sue foglie se vengono toccate con le mani. Le foglie utilizzate in questa ricetta provengono da questa pianta che appartiene alla famiglia degli agrumi.

Il “curry”, invece, è una miscela di spezie. La parola viene usata dagli inglesi per indicare tutti i cibi molto “speziati” della cucina indiana e dei paesi vicini.

Il “curry” che noi compriamo è composto da: zenzero, aglio, cipolla, peperoncino, cumino, coriandolo, semi di senape, trigonella e curcuma (in percentuali di volta in volta diverse).

In India, Sri Lanka, Bangladesh, Pakistan la parola “curry” indica una zuppa o una salsa che accompagnano i piatti della cucina di questi paesi. La domanda “Che Curry hai mangiato oggi?” significa in pratica: “Che cosa hai mangiato?”

IL BINT AL-SAHAN... SI FA COSÌ! (Yemen)

di Salma Hasan
corso L2 -livello B1

ingredienti per 4 persone:

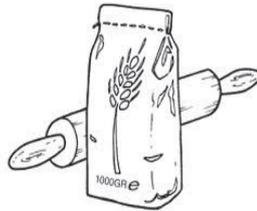
3 uova sbattute

2 bicchieri di farina

4-5 bicchieri d'acqua

1 pizzico di sale

2 cucchiaini di semi di sesamo nero



1 bustina di lievito dolce

1 bustina di lievito di pane

2-3 cucchiaini di miele tiepido

45 gr di burro

come si fa:

Prima di tutto si preparano le due bustine di lievito sciolte in un po' d'acqua.

Poi si mettono la farina, le uova e il sale in una ciotola e si inizia ad impastare con le mani. E' possibile fare l'impasto anche con la macchina per fare il pane. Si aggiunge un po' di acqua calda per fare un impasto omogeneo. Al centro si versa il lievito sciolto nell'acqua. Poi si lascia riposare per almeno un'ora.

Con le mani infarinate si divide l'impasto in 15 parti uguali e con un mattarello si stende il più possibile.

Si prende una teglia rotonda e bassa. Si mette dentro un po' di burro e si cerca di adattare l'impasto alla teglia. Poi si stendono gli strati di pasta uno sopra l'altro: si aggiunge un po' di burro fuso sulla parte superiore di ogni disco. Si possono aggiungere anche i semi di sesamo tra ogni strato ma dipende dai gusti. Strato su strato si mettono tutte le quindici parti dell'impasto. Sull'ultimo strato si aggiunge il sesamo nero. Si lascia riposare

Intanto si scalda il forno.

Poi si inforna la torta e si fa cuocere a 180° per circa 20 minuti. Quando l'impasto diventa dorato è pronto e si può cospargere di burro fuso e miele. Adesso si può servire, caldo e accompagnato da miele.

curiosità:

Bint al-sahn significa “figlia del piatto”: perché la torta è come una bella figlia e il piatto è orgoglioso di lei, come un papà. La torta si serve direttamente nella teglia.

Si mangia calda, durante o alla fine del pasto. Non si riesce a tagliare questo dolce e si usa mangiarlo così: si spezza un pezzetto di torta con la mano destra e si intinge nel miele e nel burro.

prof. Rossana Begotti

LA SALAT OLIVIER... SI FA COSÌ! (Ucraina)
Insalata russa

di Iulia Shcherbakova
corso L2 - livello B1

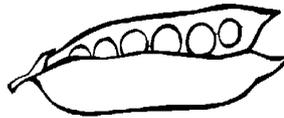
ingredienti per 4 persone:

5 patate lesse

2 carote

1 cipolla

1 barattolo di piselli



150 gr di prosciutto cotto a cubetti

5 uova

1 pizzico di sale

5 gr di pepe

maionese q. b.

come si fa:

Prima di tutto bisogna lessare le patate, le carote e le uova. Si lasciano raffreddare e poi si tagliano a pezzetti piccoli. Si mescolano tutti gli ingredienti con la maionese, un pizzico di sale e il pepe.

Poi si lascia riposare e si mette tutto in frigo. Dopo due ore l'insalata è pronta e si può servire.



prof. Rossana Begotti

GLI INVOLTINI DI VERZA SI FANNO COSI' - L'IMPERSONALE

Hai visto? Nelle ricette che hai letto il verbo esprime azioni generali, comuni a molte persone.

SI + LAVA (= verbo alla 3° persona singolare).

Si chiama forma impersonale:

In Moldavia questo piatto **si mangia** nei giorni festivi

FORMA IMPERSONALE
SI + verbo (3° persona singolare)

Fai attenzione:

1. la terza persona singolare del verbo diventa plurale se è seguita da un oggetto plurale:

Quando tutto è pronto **si preparano** gli involtini (non uno, tanti involtini!)

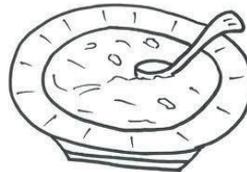
2. gli aggettivi che usi con i verbi ESSERE e DIVENTARE nella forma impersonale sono sempre espressi al plurale:

Dopo aver mangiato questi involtini, **si è** sempre **sazi!**

3. con i verbi riflessivi (che hanno già il SI alla terza persona singolare: Salam si sveglia sempre affamato) per fare la forma impersonale devi mettere CI:

ci si sveglia sempre affamati!

FORMA IMPERSONALE DEI VERBI RIFLESSIVI
CI + SI + verbo (3° persona singolare)



Mi esercito: sottolinea in ogni frase la forma corretta

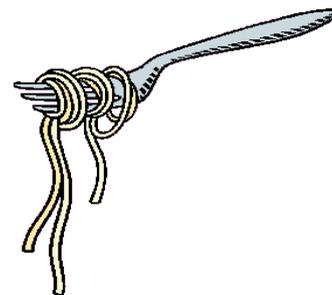
esempio: Se si mangia troppo **ingrassano/si ingrassa**

- 1) A casa mia, di solito **cena/si cena** alle 20.00.
- 2) Con il coltello **tagliano/si taglia** il pane.
- 3) In Italia **si mangia/ si mangiano** più di 60 tipi di pasta
- 4) Dopo aver preparato l'insalata russa **ci mettiamo/si mette** tutto in frigo
- 5) Per fare il Bint Al-Sahan alla fine **si aggiungono/si aggiunge** il sesamo nero



capitolo 7
IERI SERA HO CUCINATO... IL FALAFEL

passato prossimo



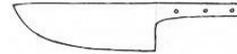
IERI SERA HO CUCINATO... I FALAFEL (Egitto)

di Maha Mahmoud Fathalla Mostafa El Rashedy

licenza media

ingredienti per 4 persone:

100 gr di ceci
100 gr di fave sgusciate
1 spicchio d'aglio
1 cipolla bianca
1 pezzo di porro
1 mazzetto di prezzemolo fresco
1 cucchiaino di cumino



1 cucchiaino di coriandolo in polvere
1 cucchiaio di bicarbonato
1 cucchiaio di sesamo
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
1 peperoncino
olio per friggere

come si fa:

Ho messo a bagno le fave sgusciate e i ceci per 24 ore fino a quando sono diventati teneri.

Ho tagliato a pezzetti la cipolla, l'aglio, il porro e il prezzemolo.

Poi ho tritato tutto insieme: fave, ceci, cipolla, aglio, porro e prezzemolo per ottenere un composto morbido e omogeneo.

Ho aggiunto sale, pepe, peperoncino, cumino e coriandolo e alle fine ho messo un po' di sesamo e il bicarbonato. Poi ho formato delle polpette con il palmo della mano.

In una padella ho scaldato l'olio e ho fritto le polpette fino a quando non sono diventate di colore rosato.

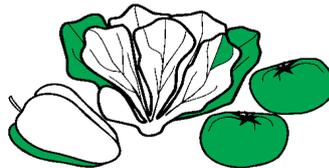
Ho accompagnato i Falafel con verdure crude e pane.

Ho aggiunto salsa di yogurt e salsa di ceci.

curiosità:

La cucina egiziana è ricca di piatti unici e famosi in tutto il mondo. Tra questi c'è un piatto tipico e importante per gli egiziani: i falafel. E' un piatto ricco di proteine e lo mangiano tutti: i ricchi e i poveri.

Si mangia soprattutto a colazione. Ma anche a pranzo e a cena. E' possibile preparare i falafel dentro un panino.

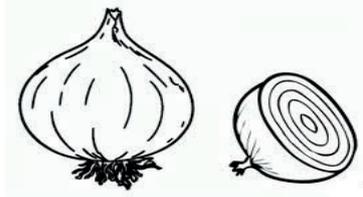


prof. Dorella Mion

IERI SERA HO CUCINATO... LE FOGLIE DI VITE RIPIENE (Egitto)

*di Sameh Yousseh
corso CIVIS II - livello A2*

ingredienti per 4 persone:



500 gr di foglie di vite

1 kg di riso bianco

1 cipolla

500 gr di pomodori maturi

25 gr di peperoncino

500 gr di carne macinata

25 gr di condimento (ad esempio il dado di carne)

1 pizzico di sale

1 pizzico di curcuma

erbe aromatiche miste fresche

olio d'oliva q. b.

1 bicchiere d'acqua

come si fa:

Ieri sera ho preparato la cena per i miei amici italiani: ho invitato a casa tre persone ma ho cucinato per quattro. Ho cotto un primo piatto egiziano: si chiama "Foglie di vite".

Ho preso una pentola grande e ho bollito il riso per 10 minuti. Poi ho scolato il riso e l'ho messo da parte. Ho preso una padella e ho rosolato la cipolla, i pomodori, ho aggiunto un pizzico di curcuma e poi ho messo anche la carne macinata e il riso bollito.

Ho condito con sale, pepe, peperoncino e con le erbe aromatiche fresche. Così ho preparato il ripieno.

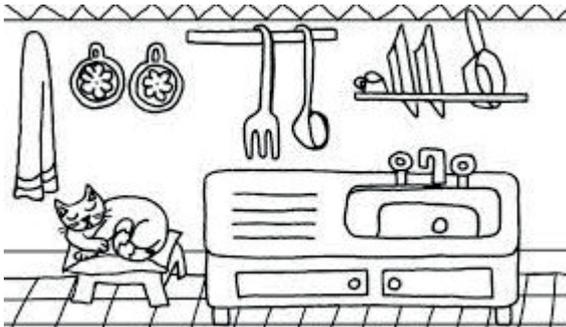
Dopo ho preso le foglie di vite, le ho riempite con il ripieno e le ho arrotolate e ho fatto tanti involtini.

Ho adagiato sul fondo della pentola le foglie di vite E sopra ho messo gli involtini e alla fine ho

ricoperto tutto con un bicchiere d'acqua e con un po' d'olio, il sale e il pepe.

Ho cotto tutto per 30-40 minuti. Ieri sera abbiamo mangiato le foglie di vite calde ma d'estate le ho mangiate anche fredde.

Ai miei amici questo piatto è piaciuto molto.



prof. Maria Fiano

IERI SERA HO CUCINATO... ILICH CON PATATE (Bangladesh)

di Islam MdNazrul
corso CIVIS II – livello A2

ingredienti per 4 persone:

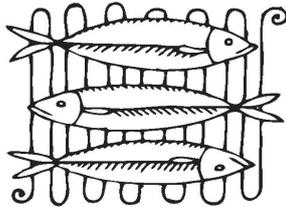
1 pesce Ilich (tipo branzino) da 1 chilo

500 gr di patate

2 cipolle

1 spicchio d'aglio

2 pomodori



1 po' di peperoncino

1 ciuffo di prezzemolo

10 gr di zenzero fresco

olio di semi q. b.

3 bicchieri d'acqua

come si fa:

Ieri sera ho preparato il pesce "ilich" con le patate: prima ho pulito, ho squamato e ho tagliato a pezzi il pesce. Dopo ho sbucciato le patate e le ho tagliate a pezzi piccoli. Ho tritato il prezzemolo e tagliato i pomodori a pezzetti piccoli.

Ho messo sul fuoco una padella con l'olio, i pomodori, il prezzemolo e lo zenzero a pezzettini.

Li ho fatti rosolare un po' e poi ho mescolato tutto insieme. Ho aggiunto l'acqua, un po' alla volta e ho cotto per 10 minuti. Poi ho condito con sale, pepe e peperoncino.

Alla fine ho unito anche il pesce ed ho cotto ancora per 10 minuti.

Ho servito il pesce ilich con patate, caldo, in un bel piatto ovale. Ho decorato il piatto con foglie di prezzemolo.

prof. Maria Fiano

IERI SERA HO CUCINATO... IL PAIESH (Bangladesh)

di Mohammad Jaber

licenza media

ingredienti per 4 persone:

25 gr riso basmati

1 l di latte

25 gr di zucchero

120 gr di farina di cocco

20 gr di uvetta

10 semi di elaci (cardamomo)

5 stecche di dalchini (cannella)

3-4 foglie di tesfata (alloro)

1 pizzico di sale



come si fa:

Ho messo in una pentola con poca acqua un pugno di riso, un pizzico di sale, la cannella, le foglie di alloro e il cardamomo.

Ho portato ad ebollizione per alcuni minuti, ho aggiunto il latte e lo zucchero. Quando il composto ha raggiunto di nuovo l'ebollizione ho aggiunto la farina di cocco. Ho mescolato bene e cucinato finché il composto è diventato cremoso.

Verso fine cottura ho incorporato l'uvetta. Poi ho servito tiepido in piattini.

curiosità:

Questo dolce si mangia ogni venerdì dopo la preghiera insieme a tutta la famiglia. Questo dolce è amato da tutti i bambini.

prof. Dorella Mion

IERI SERA HO CUCINATO... ADOBO DI MAIALE CON PATATE (Filippine)
Stufato di maiale

di Carmensita Manuel
corso CIVIS II – livello A2

ingredienti per 4 persone:

500 gr di carne di maiale
4 patate grandi
8 cucchiaini di salsa di soia
1 cucchiaio di aceto

4 spicchi di aglio
un pizzico di peperoncino
olio di oliva, q. b.
½ l d'acqua



come si fa:

Ho tagliato a pezzi la carne di maiale. Ho preso una padella e ho messo 3 cucchiaini di olio di soia. Poi ho buttato gli spicchi di aglio e un pizzico di peperoncino. Ho fatto rosolare finché la carne non è diventata tenera. Poi ho aggiunto l'olio e ho soffritto i pezzi di carne.

A questo punto ho diluito circa mezzo litro d'acqua e ho coperto la pentola. Ogni tanto ho mescolato.

Ho cotto per 45 minuti: quando il maiale si è ammorbidito, allora ho inserito le patate, tagliate a pezzi grandi e ho aggiunto un cucchiaino di aceto.

Quando l'acqua si è consumata, ho aggiunto un po' d'olio e ho continuato a cucinare a fuoco basso.

Lo stufato (adobo) di maiale è pronto.

prof. Maria Fiano

IERI SERA HO CUCINATO... IL TRILECE (Kosovo)

Dolce ai tre tipi di latte con salsa al cioccolato

di Shqiprim Toplana

licenza media

ingredienti per 4 persone:

per il pan di spagna:

8 uova

350 gr di zucchero

350 gr di farina

una bustina di lievito per dolci

per il ripieno:

300 ml di panna liquida

300 ml di latte intero

300 ml di latte condensato

per la salsa:

70 gr di cacao amaro

50 gr di zucchero a velo

50 gr di fecola di patate

300 ml di latte

un po' di burro



come si fa:

Prima ho preparato il pan di spagna: ho mescolato le uova con lo zucchero fino a formare una spuma. Poi ho aggiunto farina e lievito setacciati. Ho acceso il forno un po' prima. Poi ho messo l'impasto in forno a 180° per 25 minuti.

Una volta pronto ho tagliato il pan di spagna in 8 parti. Ho messo ogni parte in una coppetta. Ho mescolato i tre tipi di latte e li ho versati sul pan di spagna ancora tiepido. Ho fatto raffreddare e poi ho messo tutto in frigo per 12 ore.

Per la salsa:

In un pentolino ho mescolato latte e burro, ho acceso il fuoco e ho versato cacao e zucchero. Ho aggiunto la fecola di patate e ho girato per ottenere un composto omogeneo ma liquido: non deve diventare una crema ma restare liquido.

Alla fine ho servito il dolce con sopra la salsa al cacao.

curiosità:

La ricetta originale del Trilece forse proviene dall'America Latina (Tres-Leches) ma non si sa perché è diventato un dolce tipico della cucina albanese e kosovara.

Il pan di spagna è così inzuppato di latte (tre tipi di latte) che quando lo mangi, il latte viene fuori come in una mozzarella.

prof. Anna Salcuni

7. PASSATO PROSSIMO

tu HAI OTTEN-**UTO**
 presente del participio passato di ottenere**e** (secondo gruppo)
 verbo avere

lui HA COND-**ITO**
 presente del participio passato di condire**e** (terzo gruppo)
 verbo avere

e così con tutte le persone:

alla fine io ho mangiato i falafel, tu hai mangiato i falafel, lei ha mangiato i falafel, lui ha mangiato i falafel, noi abbiamo mangiato i falafel, voi avete mangiato i falafel... insomma tutti hanno mangiato i falafel!

	primo gruppo	secondo gruppo	terzo gruppo
infinito	- ARE	- ERE	- IRE
participio passato	- ATO	- UTO	- ITO

Ma ci sono molti verbi che non seguono le regole: hanno il participio passato irregolare!

Per la ricetta egiziana delle Foglie di vite:

infinito	participio passato irregolare	uso il passato prossimo
fare	fatto	ieri sera ho fatto le foglie di vite ripiene
scegliere	scelto	ho scelto gli ingredienti con attenzione
prendere	preso	ho preso le foglie di vite
mettere	messo	ho messo le foglie in una pentola
togliere	tolto	ho tolto le foglie dall'acqua
cuocere	cotto	ho cotto la carne ed il riso
aggiungere	aggiunto	ho aggiunto sale, pepe e olio
coprire	coperto	alla fine ho coperto tutto con un po' d'acqua

Altri verbi ti chiedono di mettere il presente del verbo ESSERE al posto del presente del verbo AVERE

Per fare il Paiesh:

Sono andato al mercato a comprare i semi di cardamomo e la cannella

Poi ho mescolato fino a quando il composto **è diventato** cremoso

Attenzione: quando usi il verbo ESSERE, il participio passato cambia per genere (maschile e femminile) e per numero (uno, tanti):

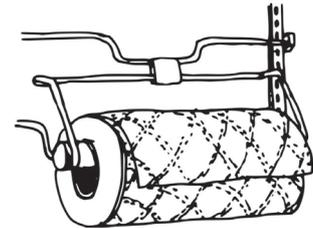
Per fare l'Adobo di maiale:

lui é andato in macelleria

lei è andata in macelleria

loro sono tornati con tre chili di maiale

... **noi** siamo tornate a mani vuote: il maiale era finito!



femminile singolare	femminile plurale	maschile singolare	maschile plurale
a	e	o	i

Altri verbi con ESSERE:

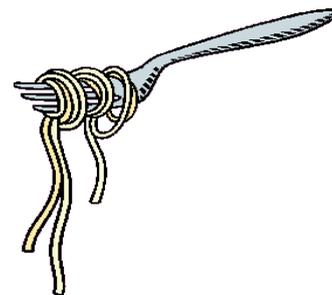
verbo PIACERE	l'Adobo mi è piaciuto molto!
verbo SEMBRARE	il Trilece ci è sembrato davvero buono!
verbo DIMAGRIRE	Milena è dimagrita...
verbo INGRASSARE	durante le vacanze in Egitto siamo tutti ingrassati!

Mi esercizio: scrivi cosa hai fatto questa mattina. Usa questi verbi:

fare colazione – andare (al lavoro) – entrare – comprare – mangiare – tornare - cucinare

capitolo 8
QUANDO ERO IN UCRAINA CUCINAVO...
L'HOLODEZ

imperfetto



QUANDO ERO IN UCRAINA... CUCINAVO L'HOLODEZ (Ucraina)

*di Hanna Shteplyuk
corso CIVIS II – livello A2*

ingredienti per 4 persone:

carne di maiale (le zampe o la testa)

1 pizzico di sale

4-5 spicchi d'aglio

5-6 chiodi di garofano

5 gr di pepe nero



come si fa:

Quando ero in Ucraina per Capodanno cucinavo questa gelatina di carne, una salsa per accompagnare i piatti a base di carne.

Prima tagliavo la zampa o la testa di maiale a pezzi. Poi mettevo i pezzi in una pentola grande: mettevo l'acqua fino a coprire tutta la carne. Aggiungevo un pizzico di sale, i chiodi di garofano e il pepe.

Mettevo a cuocere per circa 5 ore a fuoco medio.

Dopo circa mezz'ora aggiungevo nella pentola gli spicchi d'aglio.

Quando tutto era pronto, spegnevo il fuoco e filtravo il brodo. Pulivo la carne dalle ossa e mettevo in un piatto, poi coprivo la carne con il brodo filtrato e lasciavo raffreddare per circa due ore.

Alla fine mettevo tutto in frigo per altre due ore.

prof. Stefania Sernicola

QUANDO ERO IN GEORGIA CUCINAVO... SATZIVI (Georgia)

Carne con noci

di Lia Maisuradze

corso CIVIS II – livello A2

ingredienti per 4 persone:

1 pollo (o 1 tacchino)

2-3 cipolle

1 cucchiaino di coriandolo

1 cucchiaino di fieno greco (spezia georgiana)

1 cucchiaino di calendula (spezia georgiana)

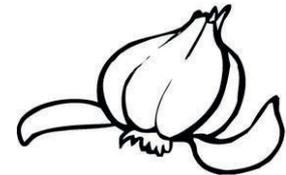
2 spicchi di aglio

20 noci

1 pizzico di pepe bianco

1 pizzico di sale

2 cucchiaini di aceto



Questo piatto si mangia durante le feste di Capodanno come piatto caldo o freddo.

come si fa:

Quando ero in Georgia preparavo Satzivi.

Prendevo il tacchino: lo lavavo bene, lo mettevo in una pentola e lo coprivo con un po' d'acqua. Facevo bollire per circa mezz'ora. Poi toglievo il tacchino dall'acqua. Preparavo una teglia da forno, la ungevo bene e infornavo il tacchino per un quarto d'ora. Quando era ben rosolato lo toglievo dal fuoco.

Nel frattempo prendevo una padella, versavo l'olio e soffriggevo la cipolla, per 10 minuti.

Prendevo l'aglio e le noci, tritavo tutto e aggiungevo le spezie: il coriandolo, il fieno greco, la calendula, e il pepe bianco .

Diluivo con l'acqua in cui avevo cotto il tacchino e poi mescolavo fino a quando la salsa si addensava.

Quando la salsa era abbastanza densa, mettevo i pezzi di tacchino e amalgamavo tutto per 20 minuti. Poi aggiustavo di sale.

prof. Stefania Sernicola

QUANDO ERO IN RUSSIA... CUCINAVO LO SHITCHY (Russia)

Minestra col cavolo cappuccio

di Valentyna Bashyusha

corso L2 - livello B1

ingredienti per 4 persone:

400 gr di carne da brodo

400 gr di cavolo cappuccio

2-3 patate

2 pomodori

1 costa di sedano

1 carota

1 mazzetto di prezzemolo

*20 gr di burro (o 2 cucchiaini di
olio di semi di girasole)*

4 cucchiaini di panna

pepe nero q. b.

1 pizzico di sale



per il brodo:

1 costa di sedano

1 carota

1 cipolla dorata grossa

1 foglia d'alloro

come si fa:

Mia nonna prima preparava il brodo: metteva la carne e le ossa in un litro e mezzo d'acqua fredda. E poi aggiungeva il sedano, la carota, la cipolla e l'alloro per aromatizzarlo.

Mentre il brodo cucinava, lei prendeva il cavolo cappuccio: prima però toglieva le foglie più esterne, poi lo tagliava a pezzetti quadrati. Tagliava le patate a metà o in 4 pezzi grandi. Poi affettava la cipolla, pelava la carota, la tagliava a rondelle sottili sottili e poi faceva la costa di sedano a fette.

In un tegame metteva il burro (oppure l'olio) e faceva dorare la cipolla. Dopo univa i pomodori pelati e tritati, la carota a rondelle, il sedano a pezzetti e lasciava cuocere per circa 10 minuti a fuoco basso.

Dall'altra parte, quando la carne era pronta, aggiungeva il cavolo cappuccio e le patate a pezzetti. E lasciava cuocere per altri 20 minuti.

A questo punto aggiungeva alla carne anche le verdure cotte nel tegame e lasciava bollire per 10 minuti.

Poi prendeva i pezzi grossi di patata e li schiacciava con una forchetta. Li univa di nuovo alla carne e cospargeva il tutto con abbondante prezzemolo tritato, pepe nero e la panna.

Poi serviva tutto nei piatti.

curiosità:

Questa minestra è il piatto più popolare e diffuso nel mio paese: può essere preparata con il brodo di carne o senza, dipende da cosa si preferisce e in quale stagione si prepara. Di solito viene preparata dalle donne. A casa mia prima la faceva mia nonna, poi mia mamma. Si mangiava in tutte le grandi occasioni: nelle feste nazionali lo Shitchy si serve come primo piatto.

prof. Francesca Brunetti

QUANDO ERO IN GIAPPONE... CUCINAVO I DORAYAKI (Giappone)

*di Yumiko Nakahata
corso L2 – livello A2*

ingredienti per 4 persone:



*200 gr di farina
1 uovo
180 ml di latte
30 gr di miele*

*salsa ANKO:
100 gr di azuki (fagioli rossi giapponesi)
100 gr di zucchero
10 ml di salsa di soia
5 gr di sale
acqua in quantità abbondante*

come si fa:

Quando ero in Giappone facevamo spesso questo dolce tipico.

Prima sbattevo le uova e aggiungevo la farina. Poi univo il miele e il latte.

Mettevo una padella sul fuoco, la ungevo con un po' d'olio (pochissimo!). Dividevo l'impasto in focacce di circa 8-9 centimetri di diametro e le mettevo a cuocere prima da una parte e poi dall'altra per circa mezzo minuto. Poi le lasciavo raffreddare.

Poi iniziavo a fare la salsa anko: mettevo i fagioli azuki in una pentola con quattro bicchieri d'acqua. Mettevo sul fuoco la pentola e facevo bollire. Quando erano cotti, scolavo tutto. E ripetevo l'operazione:

riempivo la pentola con altre quattro tazze d'acqua e facevo bollire a fuoco lento per circa un'ora. Quando i fagioli cominciarono a sfaldarsi, abbassavo la fiamma, aggiungevo lo zucchero, mescolavo e rompevo i fagioli per formare una crema. Univo il sale e la salsa di soia. Lasciavo raffreddare.

Alla fine prendevo una focaccina e spalmavo la salsa anko da una parte e sopra chiudevo con un'altra focaccina.

curiosità:

Il doriayaki è un tipo di dolce giapponese composto da due pancake (tipo pan di Spagna) riempiti con l'anko, una salsa agrodolce e rossastra, ricavata dai fagioli azuki. In origine il dorayaki aveva un solo strato: poi nel 1914 la pasticceria Usagiya di Ueno (a Tokio) ha inventato la forma a due strati.

In giapponese "dora" significa "gong": probabilmente il nome deriva dalla forma simile a quella di un gong.

I dorayaki sono conosciuti perché sono il piatto preferito del gatto-robot Doraemon, protagonista dell'omonimo cartone animato.

prof. Rossana Begotti

QUANDO ERO IN UCRAINA CUCINAVO L'HOLODEZ - IMPERFETTO

Per parlare di abitudini al passato puoi usare l'imperfetto:

Quando ero in Ucraina:

ogni domenica mia mamma **cucinava** la carne di maiale



CUCINARE		
	radice	desinenza
io	cucin	avo
tu	cucin	avi
lei/lui	cucin	ava
noi	cucin	avamo
voi	cucin	avate
loro	cucin	avano

metteva la gamba o la testa del maiale in una grande pentola:

METTERE		
	radice	desinenza
io	mett	evo
tu	mett	evi
lei/lui	mett	eva
noi	mett	evamo
voi	mett	evate
loro	mett	evano

alla fine **copriva** la carne con il brodo:

COPRIRE		
	radice	desinenza
io	copr	ivo
tu	copr	ivi
lei/lui	copr	iva
noi	copr	ivamo
voi	copr	ivate
loro	copr	ivano

Ci sono dei verbi che non seguono le regole: sono i verbi irregolari!

Accendevo il fuoco e dopo un'ora, la minestra Shitchy **era** pronta!
Mia nonna in Russia **faceva** lo Shitchy per le grandi occasioni.

	ESSERE	FARE
io	ero	facevo
tu	eri	facevi
lei/lui	era	faceva
noi	eravamo	facevamo
voi	eravate	facevate
loro	erano	facevano

Altri verbi irregolari:

Bevevo sempre il tè quando mangiavo i Doriaky
Alla fine **riponevo** il ricettario giapponese sullo scaffale

verbo BERE
verbo RIPORRE

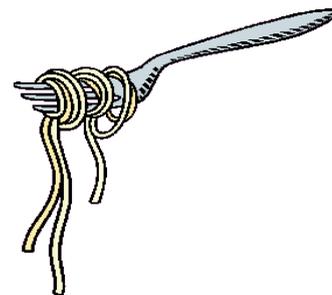
Mi esercito: completa il testo con i verbi all'imperfetto.

Quando ero piccola (essere)_____una bambina molto golosa! (volere)
 _____ mangiare sempre il gelato. Mi (piacere)_____ il cono con
 limone e cioccolato: i miei gusti preferiti (essere)_____ ! E di solito (mangiare)
 _____così tanto che poi (vomitare)_____tutta la notte. Allora mia
 mamma mi (dire) _____di non esagerare. Quando (stare)_____male, non
 (andare)_____ a scuola ed (essere)_____molto contenta! Però mamma e papà mi
 (proibire)_____ gelati e cioccolato per una settimana intera!



capitolo 9
E' FACILE: FAI ANCHE TU... LA CREMA AL
LIMONE

imperativo



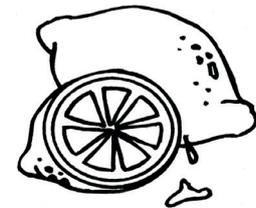
E' FACILE: FAI ANCHE TU... LA CREMA AL LIMONE (Grecia)

*di Anna Petru
corso L2 - livello A2*

ingredienti per 4 persone:

*½ l di panna fresca
150 gr di cioccolato bianco
70 gr di zucchero
2 uova
2 cucchiari di liquore di limoncello
4 gr di colla di pesce
1 limone*

*per la decorazione:
1 scorza d'arancia caramellata
cioccolato bianco a scaglie
5-6 fettine di limone
gelatina di lamponi*



come si fa:

Montate i tuorli con 40 grammi di zucchero.

Fondete il cioccolato bianco. Incorporate il cioccolato fuso. Montate gli albumi con lo zucchero avanzato.

Spremete il limone, filtratelo e versate il succo in un bicchiere. Portate ad ebollizione.

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 8-10 minuti. Strizzatela e scioglietela nel succo di limone, filtrato e bollente. Quando la colla di pesce è completamente sciolta, incorporatela al composto.

Mescolate e aromatizzate con il limoncello.

Aggiungete alla crema la panna semi montata.

Prendete delle coppe e distribuite la crema in ogni coppa, poi ponete tutto in frigo.

Prima di servire: arricchite il dessert con le scorze di limone, le scaglie di cioccolato bianco e con la gelatina di lamponi.

prof. Rossana Begotti

E' FACILE: FAI ANCHE TU... TAVE KOSI (Albania)

Teglia di agnello con yogurt

di Emine Zilja

corso L2 – livello livello B1

ingredienti per 4 persone:

500 gr di carne di agnello

100 gr di burro

2 uova

150 gr di yogurt greco

3 bicchieri d'acqua

2 cucchiaini di farina

1 cucchiaio di riso

1 pizzico di sale



come si fa:

Alla mia amica è piaciuto molto questo piatto tipico del mio paese: adesso vuole provare a farlo da sola. Questa è la ricetta:

Dividi il burro in tre parti.

Taglia la carne in piccole porzioni. Mettile in una teglia di ceramica. Copri la teglia con una po' di burro e metti la teglia nel forno. Di tanto in tanto versa un po' di acqua per non far asciugare la carne.

Quando è pronta, togliila dal forno.

In una pentola soffriggi il burro e aggiungi la farina. Gira il tutto per non far bruciare e finché non si ingiallisce. Prendi il brodo della teglia e diluiscilo con un po' d'acqua. Aggiungi il brodo così diluito nella pentola e mescola. Fai bollire. Quando il brodo è diventato abbastanza denso, togliilo dal fuoco e lascialo raffreddare.

Quando il sugo è freddo, aggiungi lo yogurt, le uova sbattute, il sale. Mescola tutto bene. A parte fai bollire il riso, ma solo per metà cottura e aggiungilo nella teglia. Sopra versa il sugo che hai preparato. Aggiungi un po' di burro, metti la teglia in forno e fai cuocere per 20 minuti. Lo strato superficiale deve diventare rosso e denso. A questo punto è pronto!

Servi il Tave Kosi caldo.

prof. Francesca Brunetti

E' FACILE: FAI ANCHE TU... IL BULGOGHI (Corea)

di Hana Choo
corso L2 - livello B1

ingredienti per 4 persone:

600 gr di carne di vitello sottilissima

2 cipolle

1 cipollotto

5 o 6 funghi champignon

1 dado di polpa di pera (o la polpa di 2 pere ben mature)

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di olio di sesamo

6 cucchiaini di salsa di soia

pepe q. b.

2-3 spicchi d'aglio

3- 4 cucchiaini di vino bianco



come si fa:

Tagliate la carne a pezzettini di circa 3x3 o 4x4 centimetri. Mettete la carne in una terrina poi versate il dado di polpa di pera e il cucchiaino di miele.

Tritate le cipolle, il cipollotto, i funghi champignon. Poi aggiungete nella terrina tutti questi ingredienti. Versate un cucchiaino di zucchero, l'olio di sesamo, la salsa di soia e il vino bianco. Aggiungete il pepe e gli spicchi d'aglio tritati. Mescolate tutto. Mettete la terrina in frigo e aspettate 30 minuti.

Mettete una padella sul fuoco e accendete a fiamma alta: quando la padella è calda, abbassate il fuoco e versate la carne insieme agli altri ingredienti. Girate per 6-7 minuti. Alla fine servite su un piatto e al centro decorate con un pizzico di sesamo

prof. Rossana Begotti

E' FACILE: FAI ANCHE TU... L'HYDRABADI KEEMA CON MONTONE (Bangladesh)

*di Rahman Md Shofiqur
corso CIVIS II – livello A2*

ingredienti 4 persone:



500 gr di agnello

1 cipolla

1 spicchio di aglio

4-5 pomodori

1 cucchiaino di zenzero in polvere

1 cucchiaino di curcuma

1 cucchiaino di peperoncini verdi tritati

2 cucchiaini di coriandolo verde

½ tazza di yogurt

1 cucchiaino di garam masala

4 cucchiaino di olio

sale q. b.

1 uovo sodo

come si fa:

Sminuzza l'agnello. Mescola la carne con lo yogurt, il sale, l'aglio tritato e la curcuma. Fai riposare per un'ora.

Scalda l'olio in una padella (noi in Bangladesh utilizziamo una pentola fonda che si chiama "korai") e aggiungi il garam masala. Quando inizia a scoppiettare aggiungi le cipolle tritate, i peperoncini verdi tritati, lo zenzero e il coriandolo.

Cucina per un minuto. Taglia i pomodori e quindi mettili in padella. Aggiungi l'agnello sminuzzato e marinato.

Fai cuocere.

Prima di servire, guarnisci con l'uovo sodo tagliato in quattro e il coriandolo fresco tritato.

prof. Maria Fiano

È FACILE: FAI ANCHE TU LA CREMA AL LIMONE! – IMPERATIVO

Hai visto? Per dare istruzioni usi:

MONTA i tuorli, SCIOGLI la colla di pesce, e poi SERVI la crema nelle coppe.

Questi verbi si chiamano IMPERATIVI.

Usi l'imperativo:

1. per dare ordini: **pulisci** i fornelli dopo aver preparato la crema!
2. per dare indicazioni: **vai** in fondo alla strada poi giri a destra, lì c'è un alimentare dove puoi comprare la colla di pesce
3. per dare consigli: **aggiungi** un po' di panna così la crema diventa più morbida.

Usi l'imperativo solo per alcune persone: tu, noi, voi

	MONTARE	SCIOGLIERE	SERVIRE
tu	monta	sciogli	servi
noi	montiamo	sciogliamo	serviamo
voi	montate	sciogliete	servite

Hai visto? l'imperativo di tu, noi, voi è uguale al presente. Ma non per tu dei verbi in -ARE

Per dire di NON fare qualcosa devi usare:

imperativo negativo		
tu	noi	voi
non mangiare tutta la crema al limone	non mangiamo tutta la crema al limone	non mangiate tutta la crema al limone

non + infinito

non + presente

non + presente

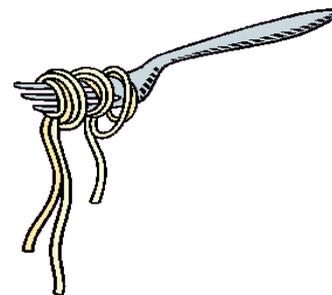
Mi esercizio: scrivi la ricetta del Baccalà alla vicentina. Utilizza solo l'imperativo.

(Trovì questa ricetta al capitolo 10)



capitolo 10
VORREI... UN PIATTO DI PASTA ALLA NORMA

condizionale



VORREI... UN PIATTO DI PASTA ALLA NORMA (Italia)

*di Daniele Giannusa
licenza media*

ingredienti per 4 persone:

1 cipolla

un po' di basilico fresco

2 melanzane

olio extravergine di oliva

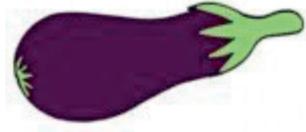
pepe q. b.

800 gr di pomodori pelati

sale grosso, q. b.

200 gr di ricotta salata

400 gr di pasta



come si fa:

Innanzitutto soffriggerei in una pentola capiente una cipolla tritata finemente in poco olio. Aggiungerei i pomodori pelati sale e pepe. Farei cuocere il sugo controllando che raggiunga una corretta densità.

Nel frattempo laverei, spunterei e sbuccerei le melanzane. Le affetterei sottilmente, in senso trasversale, e le metterei a scolare in uno scolapasta. A questo punto cospargerei i vari strati di melanzane con il sale grosso, ricoprirei il tutto con un piatto e ci metterei sopra qualcosa che faccia peso in modo tale da favorire l'uscita del liquido amarognolo delle melanzane.

Dopo circa un'ora le sciacquerei e le asciugherei con carta assorbente. Poi friggerei le fette di melanzane in una padella con olio extravergine di oliva. Quando sono cotte, asciugherei le melanzane con carta assorbente per eliminare l'olio in più ed aggiungerei un pizzico di sale.

Cuocerei in abbondante acqua salata la pasta. Sceglierei il formato che preferisco (pennette o fusilli).

Grattugerei in un piatto la ricotta salata.

Taglierei i dischi di melanzane in strisce sottili e li aggiungerei al sugo di pomodoro.

Ne lascerei alcuni interi per la decorazione finale. Poi aggiungerei al sugo preparato le foglie di basilico spezzate.

A questo punto scolerei la pasta e la unirei al condimento in padella.

Mescolerei e amalgamerei il tutto per poi aggiungere anche la ricotta salata.

Prima di servire decorerei i piatti con le fettine rimanenti di melanzane e con foglie di basilico.

proff. Fabio Ravanne, Patrizia Spiga

VORREI... UN PO' BACCALA' ALLA VICENTINA (Italia)

*di Ivan Piacentini
licenza media*

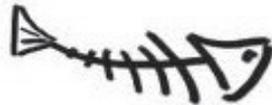
ingredienti per 4 persone:

200 gr di cipolle

1/2 l d'olio

3 acciughe

200 ml di latte fresco



100 gr di farina

50 gr di parmigiano reggiano

1 pizzico di pepe

400 gr di baccalà

come si fa:

Innanzitutto bisognerebbe preparare il baccalà. Prima di tutto dovresti battere per bene il baccalà. Dovresti farlo ammorbidire in acqua fredda, cambiando l'acqua ogni quattro ore per due giorni.

A questo punto dovresti togliere la pelle e aprire il pesce per lungo, quindi eliminerei le lische. Dovresti tagliare il baccalà a pezzetti quadrati della stessa grandezza.

Dovresti fare rosolare in una padella la cipolla tagliata finemente. Togliere la lisca alle acciughe e tagliarle a pezzettini e le metterei nella padella. Poi, a fuoco spento, potresti aggiungere il prezzemolo tritato.

A questo punto dovresti passare i pezzetti di baccalà nella farina, dopo averli bagnati con un po' d'olio del soffritto.

Dovresti prendere una pirofila, versarci due o tre cucchiari di soffritto e disporre i pezzetti di baccalà infarinati sul fondo.

Potresti aggiungere anche il latte, il parmigiano, il sale, il pepe e il resto del soffritto fino a coprire per bene i pezzi di baccalà.

A questo punto potresti far cuocere il baccalà a fuoco lento per circa per 4 ore, muovendo la pirofila di tanto in tanto: non dovrete mai mescolare con mestoli o altro.

Adesso puoi servire il baccalà alla vicentina sia caldo che freddo.

proff. Fabio Ravanne, Patrizia Spiga

VORREI UN PIATTO DI... INSALATA MIMOSA (Ucraina)

di Alla Solohub
corso L2 - livello B1

ingredienti per 4 persone:

250 gr di pesce in scatola con olio
(per esempio sgombro)

250 gr di patate

150 gr di carote

100 gr di cipolle verdi

3 uova

1 pizzico di sale

maionese q. b.



come si fa:

Prima di tutto lesserei le uova, le carote e le patate. Le farei raffreddare poi sbuccerei le patate.

Separerei i tuorli dai bianchi delle uova.

Grattugerei, con la grattugia per ortaggi, tutti gli ingredienti separatamente.

Poi triterei le cipolle verdi finemente

Toglierei l'olio dal pesce e lo schiaccerei con una forchetta.

Fatto questo prenderei una ciotola profonda o uno stampo e disporrei tutti gli ingredienti a strati: intervallati da uno o strato di maionese.

Potresti seguire questo ordine di strati: prima le patate, poi il pesce, le cipolle, il bianco delle uova e le carote.

Prima di servire, grattugerei sull'insalata il tuorlo dell'uovo.

prof. Rossana Begotti

VORREI... DEL DONG PO (Cina)

*di Linchao Yuan
corso L2 – livello B1*

ingredienti per 4 persone:

1 kg di bistecca di maiale tagliata grossa

100 gr di zucchero

½ l di vino bianco

50 gr di zenzero

100 gr di salsa di soia



come si fa:

Vorrei farvi assaggiare il Dong Po: prima laverei la carne poi la metterei nell'acqua bollente per 5 minuti.

Metterei una padella sul fuoco, a fiamma alta. Poi taglierei la carne a pezzetti quadrati e la metterei nella padella e aggiungerei lo zucchero, lo zenzero, la salsa di soia e il vino bianco nella pentola.

Cuocerei a fiamma alta per un'ora.

Poi la cuocerei a vapore per un'altra mezz'ora.

Alla fine la servirei calda.

prof. Rossana Begotti

VORREI... DELLA GELATINA DI GALLETTO (Moldavia)

di Natalia Dolgov
corso L2 - livello B1

ingredienti per 4 persone:

2 cipolle

2 patate medie

2 carote

1 galletto medio

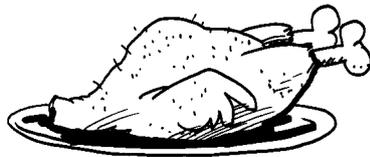
4-5 granuli di pepe nero

1 dado vegetale

2 spicchi d'aglio

1 foglio di gelatina

1 uovo



come si fa:

Se fossi in Ucraina mangerei la gelatina di galletto in inverno, durante le feste. Farei così per prepararla!

Innanzitutto metterei in una pentola il galletto tagliato a pezzi, le carote, le patate e le cipolle, pulite ma intere, i due spicchi d'aglio e il pepe. Coprirei il tutto con 4 dita d'acqua e metterei sul fuoco a fiamma bassa per farlo bollire. Aggiungerei un dado e il sale. Un po' alla volta toglierei la schiuma da sopra. Una volta cotti, toglierei le verdure dalla pentola e le metterei in un piatto per farle raffreddare. Terrei da parte le carote.

Farei bollire l'uovo.

Quando la carne è cotta, la taglierei e la metterei sul piatto delle verdure.

Quando le carote si sono raffreddate le taglierei per lungo e le userei per la decorazione. Come l'uovo tagliato a metà.

Continuerei a far bollire l'acqua rimasta ancora per 15 minuti e ci metterei il foglio di

gelatina. Poi lascerei raffreddare e passerei il liquido con un passino per farla diventare limpida.

A questo punto metterei il liquido ottenuto e limpido sopra la carne sul piatto da portata. Lo lascerei in frigo per solidificarsi. Raffreddandosi diventa una gelatina. Lo servirei come piatto freddo.

prof. Rossana Begotti

VORREI UN PIATTO DI PASTA ALLA NORMA - CONDIZIONALE

Hai notato? Per esprimere un desiderio, una cosa che desideri tanto, usi il condizionale.
Ti **servirei**.... un piatto di Pasta alla Norma!

Usi il condizionale quindi per:

1. esprimere un desiderio:
assaggerei la Pasta alla Norma

ma anche per:

2. chiedere qualcosa con gentilezza :

mi **cuoceresti** un piatto di Pasta alla Norma ?

3. dare dei consigli:

se vai in Sicilia **dovresti** assaggiare la Pasta alla Norma!



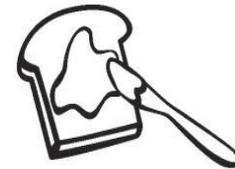
10. CONDIZIONALE

	PRIMO GRUPPO		SECONDO GRUPPO		TERZO GRUPPO	
	radice	desinenza	radice	desinenza	radice	desinenza
io	assagg	erei	cuocer	erei	serv	irei
tu	assagg	eresti	cuocer	eresti	serv	iresti
lei/lui	assagg	erebbe	cuocer	erebbe	serv	irebbe
noi	assagg	eremmo	cuocer	eremmo	serv	iremmo
voi	assagg	ereste	cuocer	ereste	serv	ireste
loro	assagg	erebbero	cuocer	erebbero	serv	irebber

il condizionale dei verbi in -are è uguale a quello dei verbi in -ere

I verbi ESSERE e AVERE sono irregolari:

	ESSERE	AVERE
io	sarei	avrei
tu	saresti	avresti
lei/lui	sarebbe	avrebbe
noi	saremmo	avremmo
voi	sareste	avreste
loro	sarebbero	avrebbero



altri verbi irregolari:

Berrei una limonata fresca!	verbo BERE
Mi daresti la ricetta dell'insalata mimosa?	verbo DARE
Dovresti provare il Baccalà alla Vicentina	verbo DOVERE
Potreste portare del vino georgiano alla cena!	verbo POTERE
Sapresti fare il Dong Po?	verbo SAPERE
Vorrei mangiare tutte queste ricette!	verbo VOLERE

Mi esercizio: metti i verbi al condizionale ed unisci le frasi di destra con quelle di sinistra.

esempio:

(*Lei/potere*) Potrebbe... passarmi un piatto ? ————— Certo! Ecco il piatto.

- | | |
|---|--|
| 1) (<i>Noi/volere</i>).....lasagne al ragù per due. | a) Sì, giri a destra, la prima via. |
| 2) (<i>Io/andare</i>)a cena fuori. | b) Ma di sicuro: pasta alla Norma! |
| 3) (<i>Tu /cucinare</i>).....di speciale per noi? | c) Vieni anche tu? |
| 4) (<i>Lei /consigliare</i>).....una buona trattoria? | d) Sono terminate, abbiamo solo panini |

I verbi in cucina!



cucinare in are

affettare
amalgamare
ammollare
annusare
are

cucinare in ere

accendere
aggiungere
chiudere
cospargere
ere

cucinare in ire

aprire
assorbire
bollire
coprire
ire

**cucinare in ire... ma
con "isco"**

abbrustolire
ammorbidire
appassire
arricchire
isco

asciugare
assaggiare
bagnare
buttare
bruciare
caramellare
conservare
consumare
cucinare
decorare
dorare
eliminare
emulsionare
filtrare
formare
frullare
gettare
girare
gratinare
grattugiare
grigliare

are

imparare
impastare

cuocere
dividere
fondere
friggere
immergere
intingere
mantenere
mettere
muovere
ottenere
rimettere
sbattere
scegliere
sciogliere
soffriggere
spargere
spegnere
spremere
stendere
togliere
trasmettere

are

punzecchiare
raffreddare

offrire
ribollire
ricoprire
riempire
rinvenire
rivestire
sentire
servire
sobbollire

condire
diluire
distribuire
finire
guarnire
insaporire
intenerire
pulire
ripulire
trasferire
unire

incorporare
infernare
lasciare
lavare
lavorare
lessare
lievitare
mangiare
mantecare
marinare
masticare
mescolare
mischiare
montare
omogeneizzare
passare
pelare
pepare
preparare

riposare
riscaldare
rosolare
salare
sbucciare
scaldare
sciacquare
scolare
setacciare
sminuzzare
spalmare
spennellare
spuntare
tagliare
tagliuzzare
tostare
tritare
ultimare
versare

CUCINARE CON I VERBI

- | | | |
|----|---|----|
| 1. | CUCINARE... SHAMI KABAB
infinito | 15 |
| 2. | OGGI PREPARO... JALEBI
presente | 25 |
| 3. | HO VOGLIA DI... QABILI PALAU DAMPUKHT
essere-avere | 37 |
| 4. | STASERA FACCIO... IL KHACHAPURI
irregolari | 47 |
| 5. | OGGI VOGLIO CUCINARE... IL CAPPELLO DI GUGUZZA
modali | 57 |
| 6. | GLI INVOLTINI DI VERZA... SI FANNO COSÌ!
forma impersonale | 69 |

7.	IERI SERA HO CUCINATO... IL FALAFEL passato prossimo	83
8.	QUANDO ERO IN UCRAINA, CUCINAVO... L'HOLODEZ imperfetto	105
9.	È FACILE: FAI ANCHE TU... LA CREMA AL LIMONE imperativo	121
10.	VORREI UN PIATTO DI... PASTA ALLA NORMA condizionale	133

progetto grafico: Furio Ganz

