

MAREMMA ALL' INFINITO



Attività ed esercizi con:

- 1) *Verbi all' infinito*
- 2) *Vocabolario della cucina*
- 3) *Geografia*

1- RISCALDAMENTO

1.1 Il blog ha un errore. Una fotografia non è della Maremma. Quale?



Maremma.blog



1.2 Quale di queste attività NON si può fare in Maremma? Scrivi il nome e trova l'escluso

Andare in bicicletta – Osservare uccelli - **SCIARE** –
Osservare elefanti - **Navigare** - Andare a cavallo



1

2

ANDARE IN BICICLETTA



3

4



5






6



2- LETTURA E ESERCIZI

Gli Gnudi ricotta e spinaci, sono un primo piatto tipico della tradizione toscana, in particolare della Maremma e del Mugello¹.

2.1 Collega ingredienti e fotografie

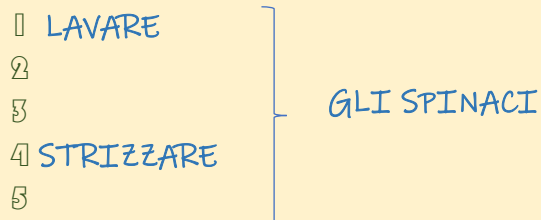
<p>A- Ricotta (350g)</p> <p>B- Spinaci (400g)</p> <p>C- Parmigiano (100g)</p> <p>D- Tuorli (2)</p> <p>E- Farina (2 cucchiaini)</p>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>1</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>2</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>3</p> <p><u>TUORLI</u></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>4</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>5</p> </div> </div>
---	--

2.2 Collega condimenti e fotografie

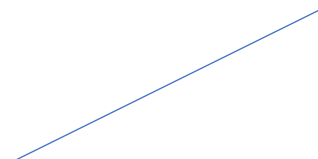
<p>A- Noce moscata</p> <p>B- Sale</p> <p>C- Pepe</p>	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>1-</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>2-</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>3- <u>PEPE</u></p> </div> </div>
---	---

¹ Ricetta tratta da: La cucina italiana; Giallo Zafferano; Lorenzo Vinci

2.3 Riordina la prima parte della ricetta



2.4 Collega le parole e la loro definizione

1. Strizzare		A. Far diventare freddo
2. Tritare		B. Togliere tutta l' acqua
3. Raffreddare		C. Tagliare piccolo

2.5 Manca una foto. Quale? Rileggi i verbi al punto 2.3



2.6 Come prosegue la ricetta? Inserisci le parole mancanti accanto alle fotografie

CUOCERE – PRENDERE – IMPASTARE –CONDIRE– LASCIARE– PASSARE – FORMARE



In una ciotola _____ la ricotta con gli spinaci tritati, i tuorli, il parmigiano grattugiato e un paio di cucchiaini di farina.

_____ con un pizzico di noce moscata, il sale, il pepe;

_____ l' impasto in frigorifero circa due ore



Dopo due ore, _____ l' impasto e con un po' di farina _____ delle polpettine.

_____ in molta acqua bollente e salata. Sono pronti quando vengono a galla.

PASSARE in padella con burro e salvia e servire caldi.

2.7 Collega le frasi e la loro definizione

1. Un paio di cucchiaini

A. Pochi grammi

2. Un pizzico di noce moscata

B. 2 cucchiaini

3. Vengono a galla

C. Cuocere

4. Passare in padella

D. Salgono in superficie

2.8 Cerca nelle pagine precedenti tutti i verbi all' infinito, e scrivilì qui.

VERBI IN -ARE	VERBI IN -ERE	VERBI IN -IRE
<u>Osservare</u> ARE <u>Strizz</u> ARE I ARE S ARE T ARE L ARE N ARE R ARE <u>Pass</u> ARE L ARE F ARE	C ERE P ERE	C IRE

Ricordi il significato di questi verbi? Rileggi la ricetta e ripassalo

2.9 Completa la regola:

i verbi italiani piu' numerosi finiscono in _____

2.10 Ricordi le declinazioni? Completa la tabella. Attenzione a “condire” !

CUCINARE	CUOCERE	CONDIRE
IO	IO <i>cuocio</i>	IO <i>condisco</i>
TU	TU	TU <i>condisci</i>
LUI/LEI <i>cucina</i>	LUI/LEI	LUI/LEI
NOI	NOI	NOI <i>condiamo</i>
VOI	VOI <i>cuocete</i>	VOI
LORO <i>cucinano</i>	LORO	LORO <i>condiscono</i>

3-CONCLUSIONE

Ricordi la ricetta degli gnudi? Scrivila a memoria, poi controlla sopra.

Blog di _____

Oggi vi presento la ricetta degli Gnudi, una ricetta tipica della maremma toscana.

Ingredienti: 400 g spinaci

Per cucinare gli Gnudi, lavare gli spinaci, cuocere gli spinaci in poca acqua.

Ora scegli una fotografia per il tuo blog.



Magazine.lorenzovinci.it



www.ricettedalmondo.it

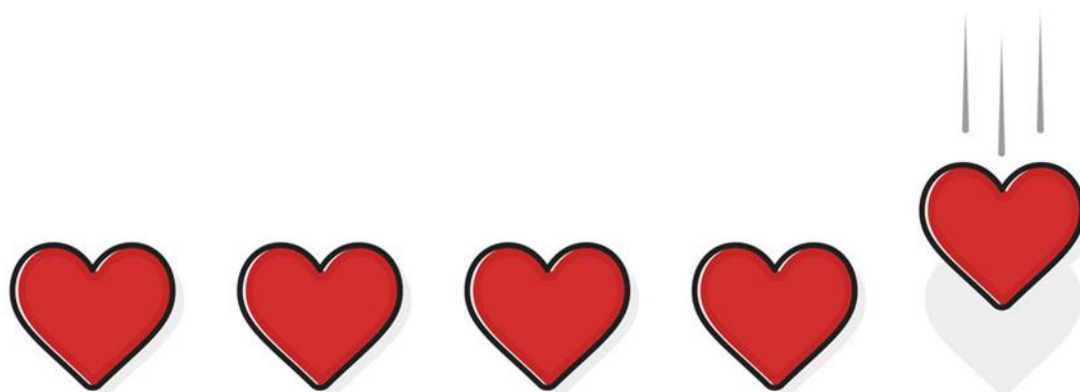


www.giallozafferano.it



SOLUZIONI

1.1 fotografia 2, Venezia // **1.2** Andare in bicicletta, andare a cavallo, navigare, sciare, osservare elefanti, osservare uccelli // **2.1** 1C Parmigiano – 2B Spinaci – 3DTuorli – 4A Ricotta – 5E Farina // **2.2** 1B Sale – 2A Noce moscata - 3C Pepe // **2.3** 1) lavare, 2) cuocere, 3) raffreddare, 4) strizzare, 5) tritare // **2.4** 1B – 2 C – 3A // **2.5** manca la foto di RAFFREDDARE // **2.6** Impastare -condire- lasciare- prendere- formare – cuocere - passare // **2.7** 1B – 2 A- 3D -4C// **2.8** ARE andare, osservare, sciare, navigare, strizzare, tritare, raffreddare, lavare, impastare, lasciare, passare, formare - ERE cuocere, prendere – IRE condire // **2.9** -ARE// **2.10** io cucino, tu cucini, lui lei cucina, noi cuciniamo, voi cucinate, loro cucinano – io cuocio, tu cuoci, lui lei cuoce, noi cuociamo, voi cuocete, loro cuociono – io condisco, tu condisci, lui lei condisce, noi condiamo, voi condite, loro condiscono



Questa attività è gratuita e disponibile per chiunque la voglia utilizzare *non* a scopo di lucro.

Dopo averla completata, lascia qui il tuo feedback anonimo (non è richiesto nessun dato personale o indirizzo per completare la survey): ci aiuta a migliorare.

<https://it.surveymonkey.com/r/G8XH5NM>