Cinzia Cordera Alberti

Kopiervorlagen
Italienposter

Arbeitsblätter zu der Landkarte

Italienkarte © Getty Images/DigitalVision Vectors/miniature

Hueber Verlag

Italienkarte © Getty Images/
DigitalVision Vectors/miniature

Ricette e regioni – scheda 1

Gioco di memoria: gruppi di 3 o 4 persone · Durata: 10 – 15 min. · Obiettivo: fissaggio di ricette tipiche regionali e abbinamento alla rispettiva regione (dopo avere trattato il tema a lezione sulla base della cartina d'Italia con le ricette) · Livello: fine A1.

SVOLGIMENTO

Ogni gruppo riceve un set ben mischiato di 40 carte, 20 schede con le foto delle ricette e 20 schede con il nome delle ricette e la rispettiva regione di provenienza. Le carte vengono deposte coperte sul tavolo come per il gioco di memoria. Ogni giocatore scopre due carte e tenta di abbinarle. Si procede finché non ci sono più carte in tavola. Vince il giocatore che ha guadagnato più carte.

Ricette e regioni: qualcosa in più – scheda 2

Gioco didattico di carte: gruppi di 3 persone · Durata: 10 – 15 min. · Obiettivo: fissaggio/ripasso di ricette tipiche regionali, ripasso del lessico riguardante la cucina e ripasso delle frasi relative. Livello: A2

SVOLGIMENTO

Ogni gruppo riceve un set ben mischiato di 40 carte, 20 schede con il nome delle ricette dell'attività (o 20 schede con le foto delle ricette, se si vuole rendere più difficile il gioco) e 20 schede con una frase relativa. Vengono distribuite 8 carte per giocatore. Il primo giocatore depone sul tavolo una carta con una frase relativa, leggendola ad alta voce. Se il giocatore alla sua destra ha la carta con la ricetta corrispondente la abbina e guadagna le due carte, in caso contrario pesca una carta dal mazzo. A sua volta depone sul tavolo una carta con una frase relativa e il giocatore alla sua destra tenta di abbinarla con una delle proprie. Si procede finché un giocatore non riesce a finire le proprie carte. Vince chi ha guadagnato più carte.

Kopiervorlagen Italienposter I Art.-Nr. 530_27463_001_01 I Autorin: Cinzia Cordera Alberti I © 2020 Hueber Verlag

von links oben nach rechts unten © Comugnero Silvana - stock.adobe.com, © Getty Images/iStock/svariophoto, © Getty Images/iStock/eZeePics Studio, © Getty Images/iStock/IriGri8, © Getty Images/iStock/efesan, © Massimiliano Agati - stock.adobe.com, © Getty Images/iStock/manolaus, © Getty Images/iStock/Ann_Zhuravleva, © Getty Images/iStock/Alain Intraina, Italienkarte © Getty Images/DigitalVision Vectors/miniature

scheda 1

von links oben nach rechts unten © Getty Images/iStock/minadezhda, © tiziana - stock.adobe.com, © Getty Images/iStock/kabVisio, © Giuseppe Porzani - stock.adobe.com, © Getty Images/iStock/los_angela, © Getty Images/iStock/CactuSoup, © larionovao - stock.adobe.com, © Getty Images/iStock/fpwing, © Printemps - stock.adobe.com, Italienkarte © Getty Images/DigitalVision Vectors/miniature

Kopiervorlagen Italienposter I Art.-Nr. 530_27463_001_01 I Autorin: Cinzia Cordera Alberti I © 2020 Hueber Verlag

links © Getty Images/iStock/bonchan,
rechts © Studio Gi - stock.adobe.com

Arancini di riso

Arrosticini

Bagna cauda

Cappelletti in brodo

Carciofi alla giudia

Fegato alla veneziana

Italienkarte © Getty Images/DigitalVision Vectors/miniature

Kopiervorlagen Italienposter I Art.-Nr. 530_27463_001_01 I Autorin: Cinzia Cordera Alberti I © 2020 Hueber Verlag

Frico e polenta

Gnocchi alla sorrentina

Nduja

Olive all'ascolana

Orecchiette con le cime di rapa

Panforte

Pastarelle

Pesto alla genovese

Pizzoccheri alla valtellinese

Italienkarte © Getty Images/DigitalVision Vectors/miniature

Kopiervorlagen Italienposter I Art.-Nr. 530_27463_001_01 I Autorin: Cinzia Cordera Alberti I © 2020 Hueber Verlag

Polenta concia

Ravioli di ricotta e zucchero

Penne alla norcina (con tartufo)

Spaghetti ai ricci di mare

Zuppa d'orzo

Italienkarte © Getty Images/DigitalVision Vectors/miniature

Kopiervorlagen Italienposter I Art.-Nr. 530_27463_001_01 I Autorin: Cinzia Cordera Alberti I © 2020 Hueber Verlag

Italienkarte © Getty Images/
DigitalVision Vectors/miniature

Gli **arancini di riso** sono una ricetta che si fa con il riso e lo zafferano.	Gli **arrosticini** sono pezzi di carne di agnello che si preparano alla griglia.	La **bagna cauda** è una salsa calda di burro e acciughe che si mangia con le verdure crude.
Carne di maiale, prosciutto crudo e parmigiano sono ingredienti con cui si preparano i **cappelletti**.	Per i **carciofi alla giudia** ci vogliono carciofi grandi a cui si tagliano le foglie esterne.	La cipolla è un tipico ingrediente che accompagna il fegato nella ricetta del **fegato alla veneziana**.
Il formaggio è un ingrediente fondamentale con cui si prepara la ricetta **frico e polenta**.	La Campania ha molte ricette a base di pomodoro tra cui gli **gnocchi alla sorrentina**.	Spilinga è la cittadina in cui è nata la **nduja**, un salame piccante.

Kopiervorlagen Italienposter I Art.-Nr. 530_27463_001_01 I Autorin: Cinzia Cordera Alberti I © 2020 Hueber Verlag

Italienkarte © Getty Images/
DigitalVision Vectors/miniature

Per le **olive all'ascolana** si usano olive molto morbide che si trovano solo nella zona di Ascoli Piceno.	Le **orecchiette con le cime di rapa** sono una specialità per cui è famosa la cucina pugliese.	Il **panforte** è un dolce tradizionale toscano con cui si festeggia il Natale.
Le **pastarelle** sono delle piccole palline dolci che si mangiano con il latte a colazione.	Il **pesto** è una salsa di basilico e olio a cui si aggiungono pinoli e parmigiano.	I **pizzoccheri** sono un tipo di pasta per cui si usa la farina scura di grano saraceno.
Per la **polenta concia** bisogna cuocere a lungo la farina di mais a cui si aggiunge a fine cottura un formaggio tipico della regione, la fontina.	I **ravioli di ricotta e zucchero** sono un primo piatto a base di pasta su cui si serve sugo di carne.	**Le penne alla norcina** con i tartufi sono una specialità della città di Norcia, da cui deriva il nome della ricetta.

Kopiervorlagen Italienposter I Art.-Nr. 530_27463_001_01 I Autorin: Cinzia Cordera Alberti I © 2020 Hueber Verlag

Italienkarte © Getty Images/
DigitalVision Vectors/miniature

Gli **spaghetti ai ricci di mare** sono un tipico piatto sardo con cui si beve il vino Vermentino.	La **zuppa d'orzo** è un piatto molto saporito per cui è necessario un lungo tempo di preparazione.

Fotos von oben links nach unten rechts:

1. Arancini di riso	2. Arrosticini	3. Bagna cauda
4. Cappelletti in brodo	5. Carciofi alla giudia	6. Fegato alla veneziana
7. Frico e polenta	8. Gnocchi alla sorrentina	9. Nduja
10. Olive all'ascolana	11. Orecchiette con le cime di rapa	12. Panforte
13. Pastarelle	14. Pesto alla genovese	15. Pizzoccheri alla valtellinese
16. Polenta concia	17. Ravioli di ricotta e zucchero	18. Penne alla norcina (con tartufo)
19. Spaghetti ai ricci di mare	20. Zuppa d'orzo	

Kopiervorlagen Italienposter I Art.-Nr. 530_27463_001_01 I Autorin: Cinzia Cordera Alberti I © 2020 Hueber Verlag