



A1.17 Cucina e pasticceria

- Ingredienti de base pour la cuisine
- Exprimer des obligations

Gli ingredienti	<i>(Les ingrédients)</i>	La cipolla	<i>(L'oignon)</i>
La farina	<i>(La farine)</i>	L'aglio	<i>(L'ail)</i>
Il burro	<i>(Le beurre)</i>	La ricetta	<i>(La recette)</i>
La panna	<i>(La crème)</i>	Fatto in casa	<i>(Fait maison)</i>
Lo zucchero	<i>(Le sucre)</i>	Cucinare	<i>(Cuisiner)</i>
Il sale	<i>(Le sel)</i>	Mescolare	<i>(Mélanger)</i>
Il pepe	<i>(Le poivre)</i>	Tagliare	<i>(Couper)</i>
Le spezie	<i>(Les épices)</i>		

1. Dialogue: Durante la pausa pranzo, Sara parla con Carlo di cosa cucinerà per cena (QR: Audio)



- Carlo:** Che cosa hai portato oggi per pranzo? *(Qu'est-ce que tu as apporté aujourd'hui pour le déjeuner ?)*
- Sara:** Non molto: solo un panino con prosciutto e formaggio. Però stasera voglio cucinare qualcosa di buono. *(Pas grand-chose : juste un sandwich au jambon et au fromage. Mais ce soir, je veux cuisiner quelque chose de bon.)*
- Carlo:** Hai già deciso cosa cucinerai? *(Tu as déjà décidé ce que tu vas cuisiner ?)*
- Sara:** Sì, le uova al pomodoro. Me le faceva sempre mia mamma. *(Oui, des œufs à la tomate. Ma maman m'en faisait toujours.)*
- Carlo:** Hai già tutti gli ingredienti? *(Tu as déjà tous les ingrédients ?)*
- Sara:** Ho i pomodori freschi e la cipolla, ma mi mancano le uova. Devo passare al supermercato dopo. *(J'ai des tomates fraîches et de l'oignon, mais il me manque les œufs. Je dois passer au supermarché après.)*
- Carlo:** E come si prepara? È difficile? *(Et comment ça se prépare ? C'est difficile ?)*
- Sara:** No, è un piatto molto semplice. Devi solo preparare il sugo e poi aggiungere le uova. *(Non, c'est un plat très simple. Tu dois seulement préparer la sauce, puis ajouter les œufs.)*
- Carlo:** Usi qualche spezia? Ieri ho provato a fare il sugo, ma era insipido. *(Tu utilises des épices ? Hier, j'ai essayé de faire la sauce, mais elle était fade.)*
- Sara:** Il segreto è il prezzemolo fresco: dà molto sapore. *(Le secret, c'est le persil frais : ça donne beaucoup de goût.)*
- Carlo:** Come dice il detto: il prezzemolo sta bene su tutto! *(Comme dit le proverbe : le persil va bien avec tout !)*

1. Che cosa manca a Sara per fare le uova al pomodoro? *(Qu'est-ce qui manque à Sara pour faire des œufs à la tomate ?)*
- a. La cipolla
 - b. Lo zucchero
 - c. Le uova
 - d. La farina

2. Qual è il segreto per dare sapore al sugo? (*Quel est le secret pour donner du goût à la sauce ?*)
- a. Il sale
b. La panna
c. Il prezzemolo fresco
d. Il burro

1-c 2-c

2. Grammaire: Adjectifs qualificatifs

Les adjectifs qualificatifs décrivent des qualités ou des caractéristiques du sujet.



1. L'adjectif s'accorde avec le sujet en genre et en nombre.
2. La position normale de l'adjectif est après le nom.

Aggettivo (Adjectif)	Maschile (Masculin)	Femminile (Féminin)
Buono	Un piatto buono (<i>Un plat bon</i>)	Una torta buona (<i>Un gâteau bon</i>)
Grande	Un pomodoro grande (<i>Une tomate grande</i>)	Una cipolla grande (<i>Un oignon grand</i>)
Piccolo	Un pezzo piccolo (<i>Un morceau petit</i>)	Una panna piccola (<i>Une crème petite</i>)
Dolce	Un burro dolce (<i>Un beurre doux</i>)	Una crema dolce (<i>Une crème douce</i>)
Facile	Un esercizio facile (<i>Un exercice facile</i>)	Una ricetta facile (<i>Une recette facile</i>)
Fresco	Un ingrediente fresco (<i>Un ingrédient frais</i>)	Una spezia fresca (<i>Une épice fraîche</i>)

Certains adjectifs courants peuvent aussi précéder le sujet : 'il buon caffè'.

1. Per questa ricetta uso un burro _____ e una panna fresca. (*Pour cette recette, j'utilise un beurre frais et une crème fraîche.*)
a. fresche b. fresca c. fresco d. freschi
2. Metto una cipolla _____ e due spicchi di aglio piccolo nella padella. (*Je mets un gros oignon et deux petites gousses d'ail dans la poêle.*)
a. grando b. grandi c. grande d. granda
3. È una ricetta _____ e un piatto dolce, fatto in casa. (*C'est une recette facile et un plat sucré, fait maison.*)
a. facilio b. facili c. facile d. facila
4. Oggi preparo un buon caffè e un dolce _____ ma molto buono. (*Aujourd'hui, je prépare un bon café et un petit dessert mais très bon.*)
a. piccole b. piccoli c. piccolo d. piccola

1. fresco 2. grande 3. facile 4. piccolo

3. Exercices

1. Associez chaque début avec sa fin correcte.

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Per la ricetta facile, | a. mescolo lo zucchero con la panna. |
| 2. Dobbiamo tagliare la cipolla | b. in pezzi piccoli per la salsa. |
| 3. Per una torta dolce, | c. mi servono la farina e il burro. |
| 4. A pranzo cucino un piatto semplice | d. con aglio, olio e spezie fresche. |



1-c: Pour la recette facile, il me faut la farine et le beurre. **2-b:** Nous devons couper l'oignon en petits morceaux pour la sauce. **3-a:** Pour un gâteau sucré, je mélange le sucre avec la crème. **4-d:** À midi, je cuisine un plat simple avec de l'ail, de l'huile et des épices fraîches.



2. Recette facile pour un dîner entre collègues (QR: Audio)

Remplissez les lacunes: casa, ricetta, ingredienti, in, sale, tagliare, fatto, pepe, farina, burro

Oggi Marco invita due colleghi a casa per cena. Vuole preparare un piatto semplice e (1) _____ (2) _____ (3) _____. Compra pochi (4) _____ : (5) _____ , (6) _____ , latte, (7) _____ e (8) _____. Con questi ingredienti prepara una salsa bianca facile per la pasta.

Per la cena Marco deve (9) _____ la cipolla, mescolare la salsa e cucinare la pasta. Prima mette il burro in una padella, poi aggiunge la farina e il latte e mescola bene. Alla fine aggiunge un po' di sale, pepe e cipolla. La (10) _____ è molto semplice e il risultato è un piatto buono per parlare e mangiare insieme dopo il lavoro.

Aujourd'hui, Marco invite deux collègues à dîner chez lui. Il veut préparer un plat simple et fait maison. Il achète peu d'ingrédients : farine, beurre, lait, sel et poivre. Avec ces ingrédients, il prépare une sauce blanche facile pour les pâtes.

Pour le dîner, Marco doit couper l'oignon, mélanger la sauce et cuire les pâtes. D'abord, il met le beurre dans une poêle, puis il ajoute la farine et le lait et il mélange bien. À la fin, il ajoute un peu de sel, de poivre et d'oignon. La recette est très simple et le résultat est un bon plat pour parler et manger ensemble après le travail.

(1) fatto, (2) in, (3) casa, (4) ingredienti, (5) farina, (6) burro, (7) sale, (8) pepe, (9) tagliare, (10) ricetta

3. Écoutez les extraits audio et choisissez la bonne solution. (QR: Audio)

1. Cosa deve comprare la parlante per fare la torta? (Que doit acheter la locutrice pour faire le gâteau ?)
- | | |
|----------------------|----------------------|
| a. Solo della panna. | b. Del burro fresco. |
| c. Sale e pepe. | |
2. Qual è un ingrediente indispensabile per la zuppa? (Quel est un ingrédient indispensable pour la soupe ?)
- | | |
|------------------------|------------------------|
| a. Molto burro. | b. Una cipolla grande. |
| c. Un po' di zucchero. | |



1-b 2-b

4. Choisissez la bonne solution

1. Per la cena di lavoro io _____ la cipolla fresca (Pour le dîner d'affaires, je coupe l'oignon frais a pezzi piccoli.)
a. tagliamo b. tagli c. taglio d. taglia
2. Oggi noi _____ una torta dolce fatta in casa (Aujourd'hui, nous cuisinons un gâteau sucré per i colleghi.)
a. cucino b. cuciniamo c. cucinano d. cucina
3. Per questa ricetta facile tu _____ la farina (Pour cette recette facile, tu mélanges la farine con lo zucchero e il sale.)
a. mescola b. mescolo c. mescolano d. mescoli

1. taglio 2. cuciniamo 3. mescoli

5. Jeu de rôle - dialogues (QR: Audio)



a. Comprare ingredienti al supermercato

- Cliente:** *Scusi, dove trovo la farina? Devo preparare una torta fatta in casa.*
(Excusez-moi, où puis-je trouver la farine ? Je dois préparer un gâteau fait maison.)
- Addetta supermercato:** *La farina è lì, sullo scaffale in alto, vicino allo zucchero e al sale.*
(La farine est là, sur l'étagère du haut, près du sucre et du sel.)
- Cliente:** *Perfetto, grazie. E il burro dov'è? È nel reparto frigo?*
(Parfait, merci. Et le beurre, où est-il ? Il est au rayon frais ?)
- Addetta supermercato:** *Sì, il burro è nel frigorifero, accanto alla panna, in fondo a destra.*
(Oui, le beurre est dans le réfrigérateur, à côté de la crème, tout au fond à droite.)

1. Quali ingredienti cerca il cliente? Nomina almeno due.
-

b. Preparare la cena con un amico

- Marco:** *Allora, per la pasta mettiamo la cipolla e l'aglio, o solo la cipolla?*
(Alors, pour les pâtes, on met l'oignon et l'ail, ou seulement l'oignon ?)
- Sara:** *Mettiamo entrambi, ma poco aglio. Poi mescoliamo con olio, sale e pepe.*
(On met les deux, mais peu d'ail. Ensuite, on mélange avec de l'huile, du sel et du poivre.)
- Marco:** *Ok, io taglio la cipolla, tu cucini il sugo e aggiungi le spezie.*
(Ok, moi je coupe l'oignon, toi tu cuisines la sauce et tu ajoutes les épices.)
- Sara:** *Va bene, così la cena è pronta in fretta e mangiamo un bel piatto fatto in casa.*
(D'accord, comme ça le dîner est prêt rapidement et on mange un bon plat fait maison.)

1. Cosa vogliono mettere nel sugo Marco e Sara?
-

6. Exercez-vous par deux ou avec votre enseignant. (QR: IA+)

1. Inviti un collega italiano a cena a casa tua. Vuoi cucinare qualcosa di semplice e chiedi se va bene una pasta fatta in casa. (Usa: fatto in casa, la pasta, va bene?)



2. Sei al supermercato e non trovi la farina per fare un dolce. Chiedi aiuto all'addetto del reparto. (Usa: la farina, per un dolce, dove è?)

7. Écriture: WhatsApp (QR: IA+)

Ciao! Sono Carlo

Stasera passo da te verso le **19:30**. Possiamo fare le **uova al pomodoro**? Io ho già **pomodori e cipolla**, ma non ho le **uova**.

Puoi comprare anche un po' di **sale** e **pepe**? E mi dici cosa devo fare quando arrivo?



Rédigez une réponse appropriée: *Possiamo fare...? / Devo comprare... / Quando arrivi, devi...*

Verbes importants

Tagliare (*couper*)

Presente

io	taglio
tu	tagli
lui/lei	taglia
noi	tagliamo
voi	tagliate
loro	tagliano

Mescolare (*mélanger*)

Presente

mescolo
mescoli
mescola
mescoliamo
mescolate
mescolano

Cucinare (*cuisiner*)

Presente

cucino
cuoci
cuoce
cuociamo
cucinate
cuociono