

## B2.32 En la clase de cocina



- Participar en actividades culinarias y talleres
- Sigue y ofrece instrucciones y técnicas de cocina detalladas
- Describir ingredientes, utensilios y métodos de preparación

<b>El bol</b>	<i>(La ciotola)</i>	<b>Cortar en dados</b>	<i>(Tagliare a dadini)</i>
<b>El tazón</b>	<i>(La scodella)</i>	<b>Trocear una manzana</b>	<i>(Tagliare a pezzi una mela)</i>
<b>El cuenco</b>	<i>(La ciotola)</i>	<b>Picar carne</b>	<i>(Tritare la carne)</i>
<b>La ensaladera</b>	<i>(L'insalatiera)</i>	<b>Rallar queso</b>	<i>(Grattugiare il formaggio)</i>
<b>La sopera</b>	<i>(La zuppiera)</i>	<b>Dorar la cebolla</b>	<i>(Rosolare la cipolla)</i>
<b>La olla a presión</b>	<i>(La pentola a pressione)</i>	<b>Rebozar una pechuga</b>	<i>(Impanare un petto)</i>
<b>La cazuela</b>	<i>(La casseruola)</i>	<b>Calentar una salsa</b>	<i>(Scaldare una salsa)</i>
<b>El cacharro</b>	<i>(Il recipiente (pentola))</i>	<b>Cocer a fuego lento</b>	<i>(Cuocere a fuoco lento)</i>
<b>El recipiente</b>	<i>(Il recipiente)</i>	<b>Cocer al vapor</b>	<i>(Cuocere a vapore)</i>
<b>El sacacorchos</b>	<i>(Il cavatappi)</i>	<b>Exprimir un limón</b>	<i>(Spremere un limone)</i>

### 1. Grammatica: Cortesìa verbale

La cortesìa verbale permette di trasformare la forma diretta di una frase per suonare piú gentile, professionale o meno diretta.



1. La cortesìa verbal puede lograrse cambiando el sujeto: Se sustituye "yo" por formas como "tú", "uno""se" para generalizar o evitar responsabilidad directa.
2. El condicional, el imperfecto, y el subjuntivo se usan para hacer órdenes y peticiones más suaves y más educadas.

**Cambiar sujeto** (*Cambiare soggetto*)

Ejemplo (*Esempio*)

Yo Tú

**Yo caliente** la salsa y siempre se pega (*Io scaldo la salsa e si attacca sempre*)  
 Cuando **calientas** la salsa, siempre se pega (*Quando scaldi la salsa, si attacca sempre*)

Yo Uno

**Yo hago** lo que puedo (*Io faccio quello che posso*) **Uno** hace lo que puede (*Uno fa quello che può*)

Yo Se

**He quemado** la salsa (*Ho bruciato la salsa*) **Se ha quemado** la salsa (*Si è bruciata la salsa*)

Tú Nosotros

**Corta** la manzana fino (*Taglia la mela finemente*) **Cortamos** la manzana fino (*Tagliamo la mela finemente*)

**Atenuar órdenes** (*Attenuare gli ordini*)

Ejemplo (*Esempio*)

Imperativo deber/ tener que en condicional + infinitivo

**Dora** la carne (*Rosola la carne*) **Deberías** dorar la carne (*Dovresti rosolare la carne*)

Pretérito perfecto Imperfecto de indicativo

Lo **has dicho** tarde (*Lo hai detto tardi*) **Podías haberlo** dicho antes. (*Avresti potuto dirlo prima.*)

Presente Imperfecto de subjuntivo

**Quiero** más información (*Voglio più informazioni*) Quisiera más información. (*Vorrei più informazioni.*)

- Cuando \_\_\_\_\_ el queso demasiado rápido, se te quedan grumos y luego cuesta integrarlo en la salsa.  
 a. rallas      b. ralles      c. ralláis      d. rallo
- En estos talleres, \_\_\_\_\_ hace lo que puede, pero conviene preguntar antes de usar la olla a presión.  
 a. se      b. yo      c. tú      d. uno

1. rallas 2. uno

**Riscrivi le frasi**

- (tú) Yo siempre me pongo nervioso antes de una presentación importante.

(*Quando si ha una presentazione importante, ci si sente sempre nervosi.*)

- (se) He perdido el informe y ahora no lo encuentro por ninguna parte.

(*Si è perso il rapporto e adesso non si trova da nessuna parte.*)

- (uno) Yo hago lo que puedo, pero con tan poco tiempo es difícil.

(*Uno fa quello che può, ma con così poco tempo è difficile.*)

## 2. Esercizi

### 1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- |                        |  |
|------------------------|--|
| a. el bol              | 1. Podrías trocear la manzana en trozos para añadirla a la ensalada.       |
| b. cocer a fuego lento | 2. Cortar un alimento en cubos pequeños y de tamaño uniforme.              |
| c. cortar en dados     | 3. Recipiente ancho y abierto para mezclar o contener ingredientes.        |
| d. rebozar una pechuga | 4. Cubrir la pechuga con harina, huevo y pan rallado antes de freírla.     |
| e. trocear una manzana | 5. Cocinar a baja temperatura durante tiempo prolongado sin hervir fuerte. |

a-3 b-5 c-2 d-4 e-1



### 2. Ascolta il frammento audio e indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

Vero Falso

La hablante preparó una salsa y la mantuvo a baja temperatura para que no hirviera fuerte.

El profesor indicó que las verduras se hicieran en una olla a presión.

La manzana se cortó en dados para la ensalada y el limón se utilizó para aliñarla.



### 3. WhatsApp

Hola, Marta:

Para el taller del jueves (19:00) vamos a preparar un guiso y una ensalada. ¿Te importaría encargarte de la parte de mise en place del grupo 2?

- dorar la cebolla y dejarla lista
- cortar las verduras **en dados**
- rallar un poco de queso para el final

Si te falta algún utensilio (bol/tazón/recipiente), dímelo y lo llevo yo. Gracias

— Lucía (coordinación)



**Scrivi una risposta appropriata:** *¿Te importaría confirmarme si...? / Si te parece, podría... / Te agradecería que me indicaras si...*

#### Verbi importanti

yo  
tú  
él/ella/usted  
nosotros/nosotras  
vosotros/vosotras  
ellos/ellas/ustedes

#### Trocear (*tritare*)

Futuro simple  
trocearé  
trocearás  
troceará  
trocearemos  
trocearéis  
trocearán

#### Rebozar (*impanare*)

Futuro simple  
rebozaré  
rebozarás  
rebozará  
rebozaremos  
rebozaréis  
rebozarán