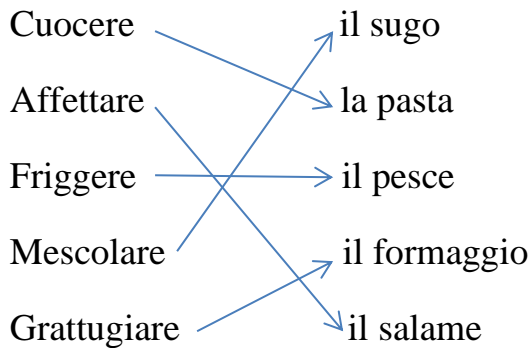


E - Vocabolario e abilità :**Attività 1 p 97 :****Il lessico :**

Friggere = cuocere nell'olio

Grattugiare = ridurre in frammenti piccolissimi

Affettare = tagliare a fette

Il salame = carne insaccata (cioè secca) , viene mangiata a fette.

Attività 2 p 100 :**Dove mangiano gli italiani.....****Il lessico del testo**

Pasta fresca = deriva dal fatto che contiene fino al 30% di umidità, può essere fatta a casa o venduta al supermercato.

Pasta secca = prodotta in maniera industriale, Una caratteristica di questa tipologia di pasta è la resa maggiore in cottura rispetto a quella fresca.

Parecchie alternative = differenti scelte.

Le trattorie = locale pubblico dove si consumano pasti locali (cioè specifici della regione) con un prezzo più basso del ristorante.

Osterie = Locale pubblico, dove si serve vino e si tiene servizio di trattoria (cioè offrono anche piatti locali come le trattorie)

Spuntino = Pasto rapido e leggero che si fa tra l'uno e l'altro dei pasti principali.

Paninoteca = Locale pubblico nel quale si preparano e si vendono panini ripieni, tramezzini, bevande e altri alimenti per spuntini veloci.

N.B : Attività 8 p 95

Una bistecca ben cotta = cuocere la bistecca alla perfezione.