

Алёна Полякова

Изучаем итальянские глаголы на кухне



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 821.131.1
ББК 84(0)6
П54

Полякова А.

Изучаем итальянские глаголы на кухне / Полякова А. —
Москва: ЛитРес: Самиздат, 2020. — 143 с.

ISBN 978-5-532-03653-6

Если вы любите итальянскую кухню (а разве кто-то её не любит?), и в то же время занимаетесь итальянским языком, то эта книга - то, что вам нужно! Глаголы - вот основа любого языка. Овладев основными глаголами и их формами, вы уже сможете поддержать разговор на допустимом уровне! Мы же предлагаем вам сделать это одновременно с приготовлением вкуснейших аутентичных блюд из всех 20 регионов Италии! Siete sempre benvenuti!

ISBN 978-5-532-03653-6

© Полякова А., текст, 2020
© Omiko Trading LTD., оформление, 2020

1. Инфинитив (l'infinito)

Инфинитив – это неопределённая форма глагола, используемая в большей части известных языков. Эта форма обычно стоит в переводе глаголов в словарях и обычно не относится к какому-либо грамматическому лицу (я, ты, он, она и т.д.); в итальянском языке она имеет настоящее время и прошедшее.

В итальянском языке инфинитив глагола состоит из корня и окончания. Подавляющее большинство глаголов в итальянском языке можно разделить на 3 спряжения: первое спряжение имеет окончание -are, второе – окончание -ere и третье – окончание -ire . В итальянском языке есть несколько глаголов, которые заканчиваются на -arre, -orre и -urre. Все эти глаголы будут относиться ко второму спряжению.

1.1. Parrozzo abruzzese (dolci, Abruzzo)

Рецепт для чтения. Обратите внимание на глаголы в инфинитиве.

80 g di farina bianca, 5 uova, 80 g di fecola di patate, 150 g di zucchero, 100 g di burro, 70 g di mandorle a mare spellate, 150 g di cioccolato fondente.

Fondere il burro a bagnomaria (lasciare una noce per imburrare la tortiera) e lo fare freddare. Mettere nel frullatore le mandorle e un cucchiaino di zucchero, e ridurre tutto in un composto farinoso. Sbattere a lungo con una frusta (o con lo sbattitore a media velocità) i rossi d'uovo con il restante zucchero, fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungere poco alla volta la farina di mandorle, la fecola e la farina, unire per ultimo il burro sciolto in precedenza. Mescolare con delicatezza e fare riposare in luogo fresco. Montare gli albumi a neve ben ferma e incorporare il composto, con movimenti della frusta lenti e regolari (per non smontare il preparato). Versare il tutto in una tortiera imburrata e leggermente infarinata e cuocere a forno medio per 40 minuti. Nel frattempo tritare il cioccolato fondente e fare sciogliere in un tegamino a bagnomaria a calore bassissimo.

Quando la torta è pronta, fare un po' freddare prima di sformare su un vassoio. Ricoprire col cioccolato fuso, aiutare con una spatola da cucina. Tenere al fresco per 1 ora prima di servire. L'origine del nome di questo dolce tipico di Pescara, è semplice e non necessita di grandi interpretazioni: "pan rozzo" era il dolce tradizionale conosciuto dai contadini abruzzesi e la sua semplice preparazione è rimasta inalterata negli anni.



1.2. Torta pasqualina (antipasti, Liguria)

Прочитайте рецепт, найдите все глаголы в инфинитиве и выпишите их, разделив по 3 спряжениям. Посмотрите их значения в словаре если это необходимо

1 kg di farina bianca, 1 kg di bietoline, 500 g di ricotta freschissima, 100 g di burro, 10 uova, 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato, 2 grosse fette di pane (la mollica), 1 bicchiere di latte, olio.

Su di una spianatoia impastare la farina setacciata, con l'acqua necessaria a ottenere una pasta soda ed elastica. Dividere in 18 pezzetti, infarinare leggermente e fare riposare, coperti, in un luogo fresco per 1 ora.

Pulire, lavare e scottare nella sola acqua di lavaggio, le bietoline, fare poi ben scolare nello scolapasta. Porre la mollica di pane ad ammorbidire nel latte. Strizzare e sbriciolare in una zuppiera. Aggiungere le bietoline tritate, il Parmigiano, sale e pepe, e legare il tutto con 4 uova sbattute. Girare per ottenere un composto omogeneo, al quale unire per ultima e poco alla volta, la ricotta. Lavorare un poco l'impasto, quindi fare riposare in luogo fresco. Con un matterello ben infarinato tirare in una sottile sfoglia una delle porzioni di pasta. Ungere leggermente una teglia dai bordi alti e foderare con questo primo strato. Ungere appena con un pennello la superficie della pasta e su questa sovrapporre altri 10 strati. Ungere ognuno con olio, tranne l'ultimo. Su questo mettere il composto di bietoline che irrorare con un filo di olio. Preparare su questo ripieno 6 fossette regolarmente distanziate; mettere in ognuna un bel fiocco di burro e unire un uovo, (attenzione a non rompere il tuorlo). Cospargere di formaggio e un pizzico di sale e pepe. Stendere sottili le altre sfoglie rimaste, porre e ungere una alla volta sul ripieno. Sistemare il burro rimasto in piccoli fiocchetti i quali mettere sul bordo della torta. Sigillare i bordi, rigirare all'interno la pasta in eccesso e ritagliare con la rondella. Pennellare nuovamente di poco olio la superficie della torta, bucherellare con uno stecchino. Cuocere a fuoco moderato per 40 minuti.

Mangiare calda oppure fredda.



1.3. Insalata di puntarelle (contorni, Lazio)

Переведите стоящие в скобках глаголы на итальянский и дополните рецепт, например:

Prendere (взять) 600 g di punte di cicorione (dette puntarelle), 2 spicchi di aglio, 3 filetti di acciughe sott'olio, 1 cucchiaino di aceto, olio. _____ (почистить) il cicorione e _____ (отделить) le puntarelle, le quale _____ (помыть) sotto acqua corrente. _____ (надрезать) poi i gambi a croce e rimettere a bagno in acqua fredda. _____ (раздавить) intanto l'aglio, in una ciotolina, nella quale _____ (добавить) le acciughe, ben sliscate e lavate, e un cucchiaino di aceto. _____ (работать) il tutto con una forchetta, _____ (присоединить) poco alla volta l'olio necessario a _____ (сделать) una salsetta densa. _____ (слить) le puntarelle, _____ (переложить) in un'insalatiera e _____ (заправить) con il composto preparato.



1.4. Zuppa di Cogne, soupette cognentze (primi piatti, Valle d'Aosta)

Заполните пропуски глаголами из списка, один из них уже стоит на своём месте:

Terminare, fondere, tenere, mescolare, aggiungere, trasferire, portare, alternare, ~~tostare~~, assorbire, porre, coprire

300 g di riso tipo Carnaroli, 100 g di burro, 250 g di fontina, 1,5 l di brodo vegetale, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 pizzico di cannella in polvere, pane raffermo in fette, olio.

_____ in una casseruola 50 g di burro e ~~tostare~~, a fuoco vivace, il riso con il vino. Fare evaporare, _____ 1 l di brodo bollente, a ramaoli, _____ per fare in parte _____ dal riso, _____ sempre la fiamma moderata. Quando il “risotto” sarà quasi cotto, _____ in un tegame di coccio dai bordi alti, _____ a strati di fontina affettata fine e a fette di pane casalingo, tagliato non troppo alto e fritto in precedenza in poco olio. _____ gli strati con quest’ultimo ingrediente, _____ con il rimanente burro, un pizzico di cannella in polvere e il brodo ben caldo. _____ in forno caldissimo per 10 minuti e _____ in tavola nello stesso recipiente di cottura.

